

DELICATESSA 3 VARICOOK DOMINO VIRTUOSA 3

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

10030683 10034193 10034194 10036334



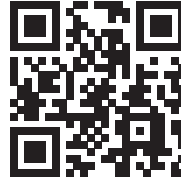
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Verkabelungsdiagramm	5
Installation	6
Geräteübersicht und Bedienfeld	9
Inbetriebnahme	14
Bedienung	16
Weitere Funktionen	18
Timer einstellen	23
Sicherheitsfunktionen	26
Kochtipps	27
Heizleistung einstellen	29
Reinigung und Pflege	29
Fehlersuche und Fehlerbehebung	31
Hinweise zur Entsorgung	33
Hinweise zur Entsorgung	34
Hersteller & Importeur (UK)	34

English	35
Français	67
Español	99
Italiano	131

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10030683, 10034193, 10034194, 10036334
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

- Die Installation und der Anschluss müssen von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie eine Fachbetrieb in Ihrer Nähe.
- Falls das Gerät Störungen aufweist, schalten Sie das Kochfeld aus und kontaktieren Sie den Kundendienst. Falls die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät umgehend aus und benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn die Oberfläche ausgetauscht wurde.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Oberfläche kann während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Auch nach dem Kochen können die Oberflächen noch lange heiß sein, verbrennen Sie sich nicht.

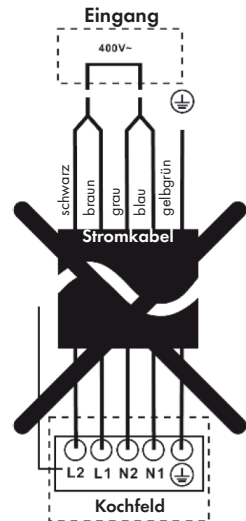
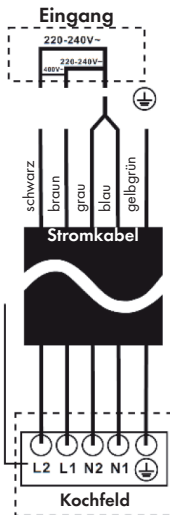
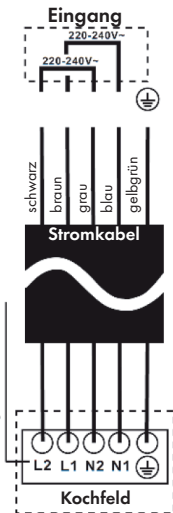
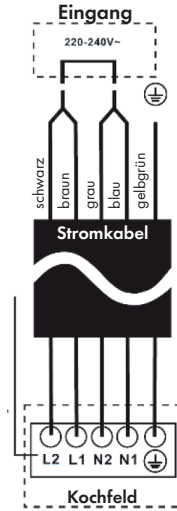
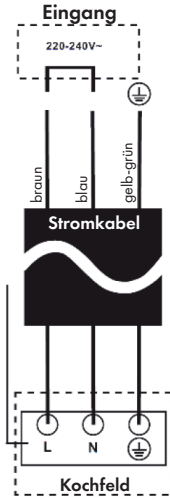
Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen und Braten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um den Raum zu beheizen.
- Passen Sie auf, wenn Sie andere elektrische Geräte in der Nähe des Kochfelds anschließen. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Zu hoch erhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden. Lassen Sie das Gerät daher während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.
- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken.
- Bewahren Sie keine entzündlichen Materialien oder Sprays in der Nähe des Geräts auf.

Hinweise zur Reinigung

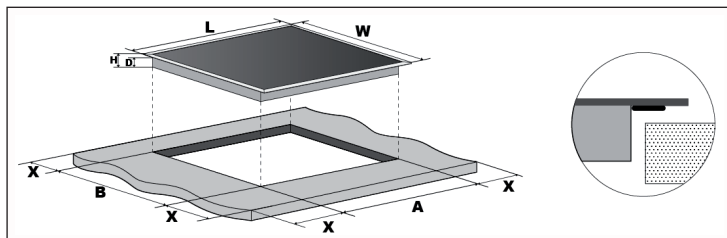
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.
- Halten Sie sich bei der Reinigung genau an die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Kratzer, Sie könnten die empfindliche Oberfläche beschädigen.

VERKABELUNSDIAGRAMM



INSTALLATION

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend der Maße in der Tabelle und dem Schaubild zu. Lassen Sie um das Loch herum mindestens 50 mm Platz. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Verwenden Sie eine hitzeempfindliche Arbeitsplatte, damit sie sich nicht durch die Hitze verformt, die vom Kochfeld ausgeht.

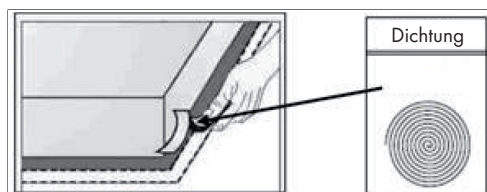


Maße (mm)	L	W	H	D	A	B	X
10030683	288	520	52	48	265+5	495+5	min. 50
10034193	590	520	56	52	555+5	495+5	min. 50
10034194							
10036334	450	520	52	48	430+5	495+5	min. 50

Einbau der Schaumstoffdichtung

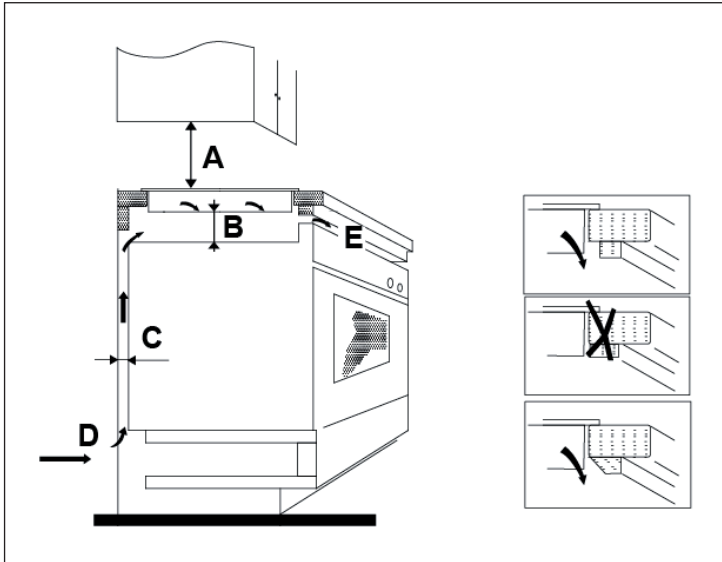
Installieren Sie das Kochfeld nicht ohne die Schaumstoffdichtung. Die Dichtung sollte wie folgt am Kochfeld angebracht werden:

- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Dichtung.
- Bringen Sie die Dichtung dann an der Unterseite des Glases neben dem Rand an.
- Die Dichtung muss über die gesamte Länge der Glaskante angebracht werden und darf an den Ecken nicht überlappen.
- Beim Anbringen der Dichtung ist darauf zu achten, dass das Glas nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.



Achten Sie darauf, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und der Luftauslass nicht blockiert sind. Versichern Sie sich, dass das Kochfeld richtig sitzt (siehe Abbildung unten).

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem Hängeschrank sollte mindestens 760 mm betragen.



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

Vor dem Anbringen der Fixierklammern

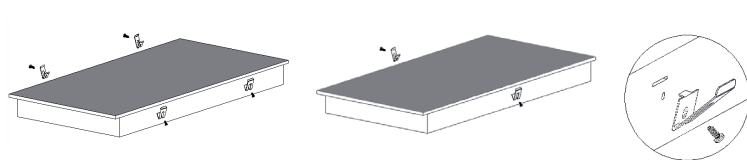
Legen Sie das Kochfeld auf eine stabile, ebene Oberfläche (auf die Verpackung). Gehen Sie dabei sorgsam mit den Bedienelementen um, die aus dem Kochfeld herausragen.

Easy Fit Sets

Für jedes Kochfeld gibt es ein einfaches Set, inklusive Fixierklammern und Schrauben (für das Keramikfeld insgesamt 2 Klammern und 2 Schrauben, für das Induktionsfeld insgesamt 4 Klammern und 4 Schrauben). Öffnen Sie zunächst das Paket mit dem Easy Fit Set.

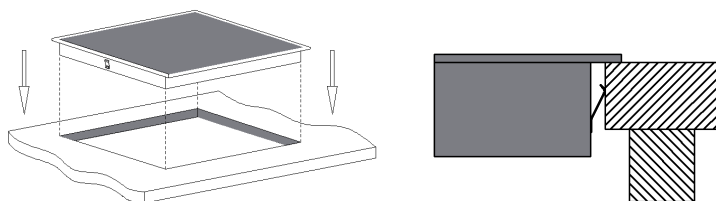
Fixierklammern am Kochfeld befestigen

Setzen Sie die Fixierklammern in die Befestigungslöcher ein, die sich auf beiden Seiten des Gehäuses befinden. Befestigen Sie die Fixierklammer mit einer Schraube am Gehäuse.



Kochfeld in der Arbeitsplatte befestigen

Setzen Sie das Kochfeld wie unten dargestellt in die Arbeitsplatte ein. Durch die seitlich angebrachten Fixierklammern kann das Kochfeld sicher und stabil befestigt werden. Überprüfen Sie, ob das Kochfeld fest in der Arbeitsplatte sitzt, bevor Sie es in Betrieb nehmen.



Hinweise zur Installation

- Installieren Sie das Kochfeld nicht über Kühlschränken, Geschirrspülern oder Rotationstrocknern.
- Das Kochfeld muss so installiert werden, dass es effizient arbeiten kann. Halten Sie sich daher genau an die angegebenen Abstände und Maße.
- Wände und Schränke, die sich in unmittelbarer Nähe oder über dem Kochfeld befinden, sollten hitzeunempfindlich sein.
- Um eine Beschädigung zu vermeiden, müssen die Sandwichdämmplatte und der Klebstoff hitzebeständig sein.

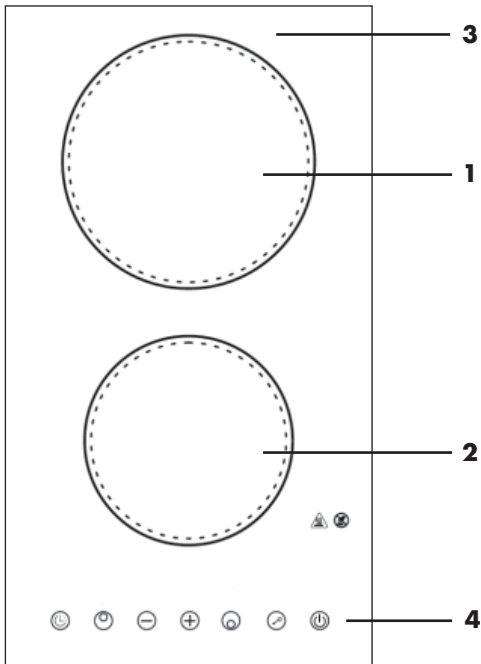
Hinweise zum elektrischen Anschluss

- Der Anschluss des Kochfeldes an die Stromversorgung sollte unter Berücksichtigung aller relevanten Normen oder einem einpoligen Trennschalter erfolgen. Das Gerät hat eine hohe Nennleistung und muss von einem qualifizierten Elektriker an den Strom angeschlossen werden. Führen Sie die Installation nicht selbst durch.

- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein omnipolarer Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt erfolgt ist und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das Netzkabel darf nicht gebogen oder gequetscht werden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Falls das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

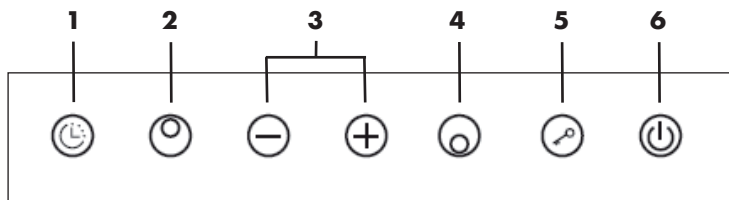
GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD

Kochfeld VariCook Domino (10030683)



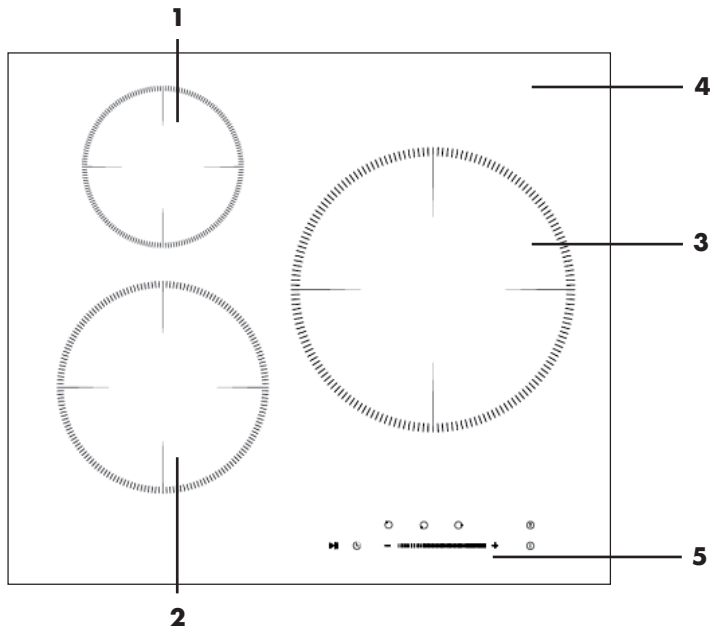
- 1 Obere Kochzone 1800 W
- 2 Untere Kochzone 1200 W
- 3 Glasplatte
- 4 Bedienfeld

Bedienfeld (10030683)



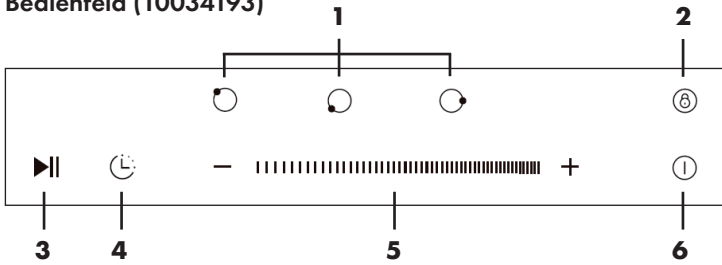
- | | | | |
|---|------------------------------|---|-----------------|
| 1 | Timer | 4 | Untere Kochzone |
| 2 | Obere Kochzone | 5 | Kindersicherung |
| 3 | Leistung / Timer (-) und (+) | 6 | Ein / Aus |

Kochfeld Delicatessa 3 (10034193)



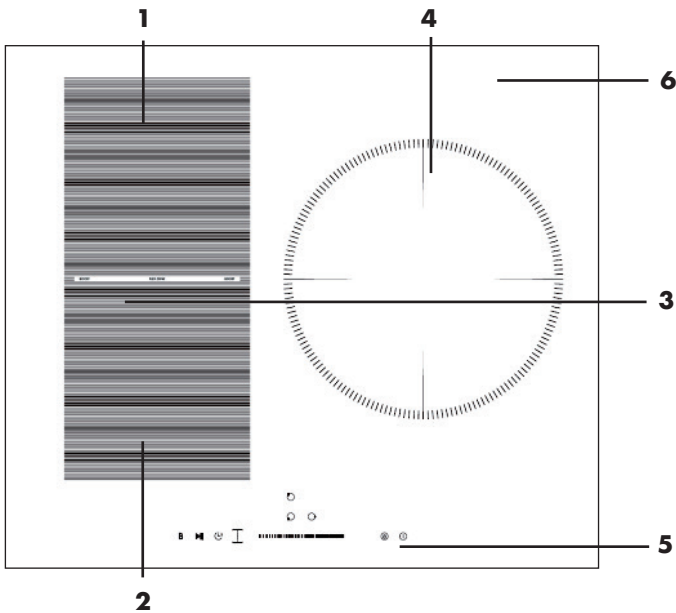
- | | | | |
|---|------------------------|---|------------|
| 1 | Obere Kochzone 1500 W | 4 | Glasplatte |
| 2 | Untere Kochzone 2000 W | 5 | Bedienfeld |
| 3 | Rechte Kochzone 2300 W | | |

Bedienfeld (10034193)



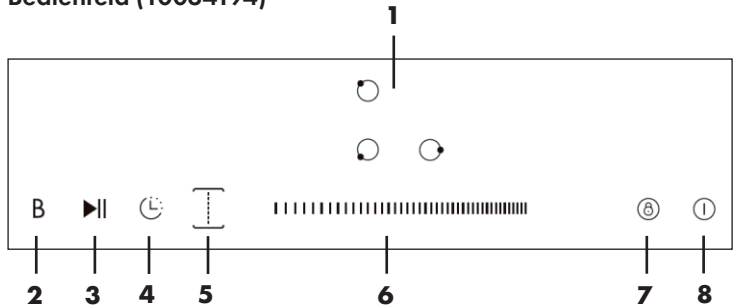
- | | | | |
|---|--------------------|---|------------------------------|
| 1 | Kochzonen-Auswahl | 4 | Timer |
| 2 | Kindersicherung | 5 | Leistung / Timer (-) und (+) |
| 3 | Stop & Go-Funktion | 6 | Ein / Aus |

Kochfeld Delicatessa 3 Flex (10034194)



- | | | | |
|---|---|---|------------|
| 1 | Obere Kochzone 1500 W (Boost 2000 W) | 5 | Bedienfeld |
| 2 | Untere Kochzone 2000 W (Boost 2600 W) | 6 | Glasplatte |
| 3 | Linke flexible Kochzone 3000 W (Boost 3600 W) | | |
| 4 | Rechte Kochzone 2300 W (Boost 3000 W) | | |

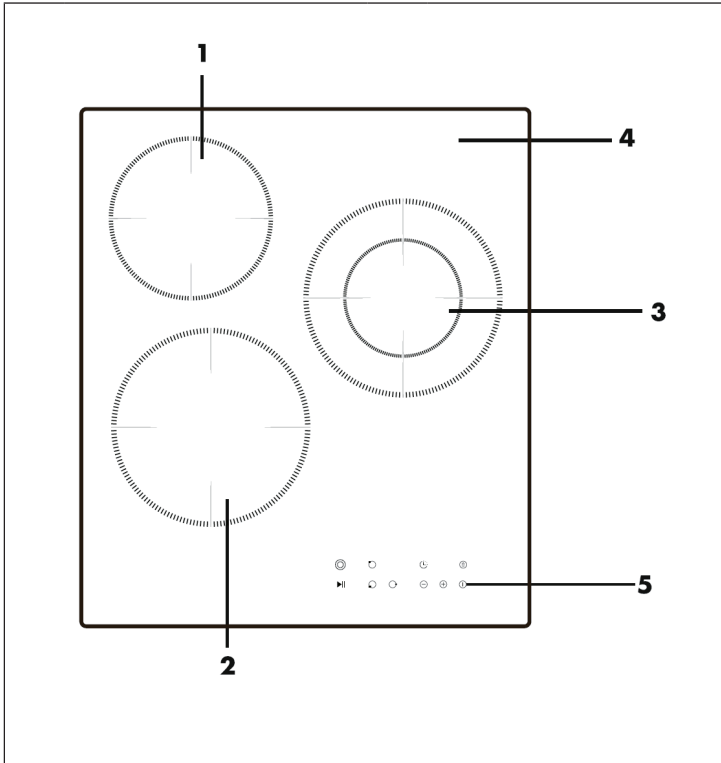
Bedienfeld (10034194)



- | | | | |
|---|--------------------|---|------------------------------|
| 1 | Kochzonen-Auswahl | 5 | Linke flexible Kochzone |
| 2 | Boost-Funktion | 6 | Leistung / Timer (-) und (+) |
| 3 | Stop & Go-Funktion | 7 | Kindersicherung |
| 4 | Timer | 8 | Ein / Aus |

Hinweis: Ihr Kochfeld kann in einzelnen Details leicht von den hier dargestellten Produktbildern abweichen. Diese sollen lediglich als Orientierungshilfe dienen.

Kochfeld (10036334)



1	1200 W Kochzone	4	Glasplatte
2	1800 W Kochzone	5	Bedienfeld
3	2000 W/1000 W Kochzone		

Bedienfeld (10036334)

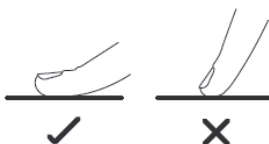
1	Taste für erweiterte Zonenregelung	5	Stop & Go-Steuertaste
2	Taste zur Auswahl der Kochzone	6	Heizstufe/Timer "-" und "+" Taste
3	Timer-Steuertaste	7	EIN/AUS-Taste
4	Steuertaste Kindersicherung		

INBETRIEBNAHME



Hinweis: Falls sich noch eine Schutzfolie auf dem Kochfeld befindet, entfernen Sie die Folie vor dem Betrieb.


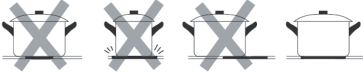

So bedienen Sie die Tasten richtig

- Die Tasten reagieren auf Berührung, Sie müssen keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie ihren Fingerballen, um sie anzutippen (siehe Bild).
- Jedes Mal, wenn eine Berührung erkannt wird, vernehmen Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und sie von keinem Gegenstand (z. B. einem Topflappen) abgedeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann dafür sorgen, dass sich die Tasten nicht richtig bedienen lassen.



Das richtige Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Boden, der für das Kochen mit Induktion geeignet ist. Achten Sie auf das Induktionszeichen auf der Verpackung oder auf der Unterseite der Pfanne.
 - Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie durch einen Magnet-Test überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden der Pfanne. Wenn sie vom Magneten angezogen wird, ist die Pfanne für Induktionskochfelder geeignet.
- 
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie auf Tauglichkeit prüfen wollen.
 2. Wenn die Anzeige  nicht im Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.
 - Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht für ein Induktionskochfeld geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
 - Induktionskochfelder bestehen aus glatter Glaskeramik, die Wärme wird von einer magnetischen Induktionsspule erzeugt, die zwar das Kochgeschirr, aber nicht die Kochfläche erwärmt. Die Wärme wird vom Kochgeschirr auf das Essen übertragen.
 - Es ist wichtig, dass Sie nur Metallpfannen und -Töpfe verwenden, die speziell für den Einsatz auf Induktionskochfeldern entwickelt und/oder zugelassen wurden. Lassen Sie niemals Melamin- oder Kunststoffbehälter mit den Kochzonen in Berührung kommen.
 - Pfannen und Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm werden vom Induktionskochfeld nicht erkannt.

	<p>Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfkantigen oder abgerundeten Böden.</p>
	<p>Versichern Sie sich, dass das der Boden des Kochgeschirrs flach ist, flach auf dem Kochfeld aufliegt und dieselbe Größe, wie das Kochfeld hat. Stellen Sie die Pfanne immer mittig auf das Kochfeld.</p>
	<p>Heben Sie das Kochgeschirr immer auf das Kochfeld. Ziehen Sie es nicht auf dem Kochfeld hin und her, um es nicht zu zerkratzen.</p>

Hinweis: Für das Keramikochfeld können Sie jede Art von Topf oder Pfanne verwenden.

Empfohlene Kochgeschirr-Maße für Induktionskochfelder


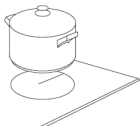

Die Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Bodengröße des Kochgeschirrs an. Wir empfehlen jedoch, das Kochgeschirr für die jeweilige Kochzone entsprechend dem angegebenen Minstdurchmesser auszuwählen. Um die beste Kochleistung Ihres Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie den Topf oder die Pfanne in die Mitte der Kochzone.

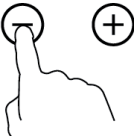

Empfohlene Größe des Kochgeschirrs (Bodendurchmesser)

Kochzone	Minstdurchmesser Boden	Maximaler Durchmesser Boden
160 mm	140 mm	160 mm
180 mm	140 mm	180 mm
210 mm	160 mm	210 mm
280 mm	230 mm	280 mm
Flexible Zone	200 mm	400 x 200 mm

BEDIENUNG

Mit dem Kochen beginnen

1	<p>Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Halten Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Ein Piepton ertönt und das Gerät geht an. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus, alle Anzeigen einschließlich dem Timer zeigen „-“ an.</p>	
2	<p>Stellen Sie eine geeignete Pfanne oder einen Topf auf das Kochfeld, das Sie benutzen möchten. Versichern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und das Kochfeld sauber und trocken sind.</p>	
3	<p>Berühren Sie die entsprechende Kochzonen-Taste auf dem Bedienfeld. Die Kontrollleuchte der ausgewählten Zone beginnt zu blinken.</p>	

4	<p>Stellen Sie die Heizstufe folgendermaßen ein:</p> <p>Modell mit Touch-Tasten-Steuerung (Bild rechts): Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Heizleistung ein. Wenn Sie eine der beiden Tasten gedrückt halten, können Sie die Leistung schneller von Stufe 0-9 einstellen.</p>	
	<p>Modelle mit Touch-Schieberegler (Bild unten): Stellen Sie die Heizleistung durch Verschieben des Schiebereglers ein.</p>	


Hinweise zur Bedienung


- Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben ertönt kurz der Summer. Alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang und gehen dann wieder aus.
- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet und innerhalb 1 Minute keine Eingaben vorgenommen werden, geht das Gerät automatisch aus und der Summer piept 1 Mal.

Hinweis: Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang. Um das Gerät im eingeschalteten Zustand auszuschalten, muss die Ein/Aus-Taste nur kurz berührt werden.

- Die Heizleistung kann von Stufe 0-9 eingestellt werden. Voreingestellt ist Stufe 5.
- Während Sie die Heizleistung einstellen, blinkt die Kontrollleuchte der entsprechenden Zone. Nachdem Sie die gewünschte Leistung eingestellt haben, blinkt die Zahl in der Anzeige noch 5 Mal und bleibt dann fest stehen. Die Einstellung wurde damit bestätigt.

Wenn sie mit dem Kochen fertig sind

1	<p>Berühren Sie die Taste der entsprechenden Kochzone auf dem Bedienfeld und benutzen Sie je nach Modell entweder die Tasten „+“ oder „-“ oder den Touch-Schieberegler, um die Leistung auf Stufe 0 zu stellen. Damit ist die Kochzone ausgeschaltet und das Display zeigt in diesem Fall „-“ an.</p>	
----------	---	---

2	Sie können das Kochfeld auch komplett ausschalten, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste berühren.	
---	--	---

Hinweis: Der Kühlventilator des Induktionskochfeldes bleibt nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch ca. 1 Minute eingeschaltet.




Hinweis: Wenn es während des Kochens zu einer Stromunterbrechung kommt, werden alle Einstellungen aufgehoben.

WEITERE FUNKTIONEN



Erweiterte Kochzonen (Keramikkochfelder)

Einige Modelle der Keramikkochfelder verfügen über eine oder mehrere erweiterte Kochzonen (ovale / zweifache / dreifache Zone). Diese erweiterten Zonen bieten eine größere Kochfläche und zusätzliche Wärme und sind daher für Kochgeschirr verschiedener Größen geeignet.

Wenn Sie die erweiterte Kochzone im Kochfeld-Betrieb verwenden möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:

1	Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie als erweiterte Kochzone verwenden möchten, sofern diese mit der Funktion ausgestattet ist, und aktivieren Sie diese. Berühren Sie dafür die Taste der entsprechenden Kochzone auf dem Bedienfeld, um weitere Einstellungen vorzunehmen.	
2	Die zentrale Zone wird eingeschaltet, sobald Sie die gewünschte Heizstufe für die erweiterte Kochzone einstellen.	
3	Wenn die Kochzone ausgewählt und aktiviert wurde (die Kontrollleuchte blinkt), berühren Sie die Taste für die erweiterte Kochzone  , um das zusätzliche Heizelement zu aktivieren und dadurch eine größere Kochfläche zu erhalten.	


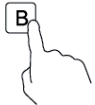
Hinweise zur Bedienung der erweiterten Kochzonen

1. Wenn Sie die Taste für die erweiterte Kochzone gedrückt halten, wird die Betriebsart der erweiterten Zone in der nachfolgend angegebenen Reihenfolge umgeschaltet:
 - Ovale Zone: zentrale - ovale - zentrale - ovale - zentrale Kontur der Zone
 - Zweifache Zone: zentrale - zweifache - zentrale - zweifache - zentrale Kontur der Zone
 - Dreifache Zone: zentrale - dreifache - zentrale - dreifache - zentrale Kontur der Zone
2. Wenn die ovale Zone oder zweifache Zone aktiv ist, zeigt die LED-Anzeige abwechselnd die Heizstufe und „“ an. Wenn die dreifache Zone aktiv ist, zeigt die LED-Anzeige abwechselnd die Heizstufe und „“ an.

Booster-Funktion verwenden (Induktionskochfelder)

Einige Modelle der Induktionskochfelder verfügen über eine oder mehrere Kochzonen mit Boosterfunktion. Mit der Booster-Funktion können Sie die Leistung der jeweiligen Kochzone für 5 Minuten auf die maximale Leistung erhöhen. Die Kochzeit kann durch die Booster-Funktion stark verkürzt werden, was sehr nützlich ist, wenn Sie in Eile sind.



Wenn Sie die Booster-Funktion im Kochfeld-Betrieb verwenden wollen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1	Wählen Sie die Kochzonen aus, bei der Sie die Booster-Funktion verwenden möchten. Aktivieren Sie diese, indem Sie die entsprechenden Kochzonen-Taste auf dem Bedienfeld berühren.	
2	Berühren Sie die Booster-Funktionstaste, die LED-Anzeige zeigt „b“ an und blinkt 5 Sekunden lang. Wenn die Anzeige nicht mehr blinkt, ist die Booster-Funktion aktiviert.	

Hinweise zur Bedienung der Booster-Funktion

1. Wird für eine Kochzone die Booster-Funktion verwendet und zusätzlich ist eine zweite, senkrecht darüber oder darunter liegende Kochzone mit einer höheren Heizleistung als Stufe 2 in Betrieb, dann wird die Leistung dieser zweiten Kochzone automatisch auf Stufe 2 herunter geregelt.
2. Nachdem die Booster-Funktion beendet ist, kehrt die Kochzone zur ursprünglichen Einstellung zurück.

Booster-Funktion abbrechen

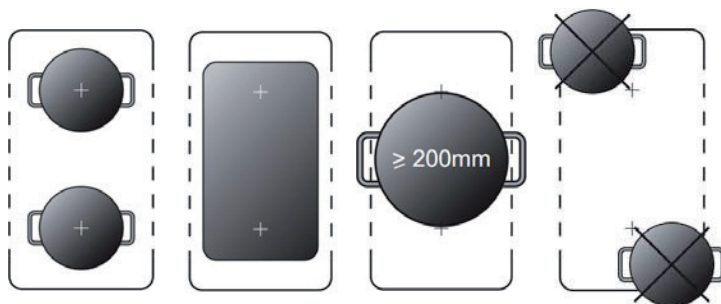
1	Wenn Sie die Booster-Funktion für eine Kochzone deaktivieren möchten, berühren Sie die entsprechende Kochzonen-Taste auf dem Bedienfeld.	
2	Berühren Sie anschließend die Booster-Funktionstaste, um die Booster-Funktion aufzuheben. Anschließend wird die Leistung der betreffenden Kochzone auf die Anfangseinstellung zurückgesetzt.	
3	Sie können die Booster-Funktion auch abbrechen, indem Sie die Heizstufe für die betreffende Kochzone mit dem Touch-Schiebereglern auf 0 stellen.	

Flexible Kochzonen (Induktionskochfelder)

Einige Modelle der Induktionskochfelder verfügen über einige oder mehrere flexible Kochzonen. Die flexiblen Kochzonen können je nach Bedarf jeweils als einzelne Kochzone oder als zwei voneinander unabhängige Kochzonen verwendet werden.

Jede der flexiblen Kochzonen besteht aus zwei unabhängigen Induktionsspulen, die separat gesteuert werden können. Verwenden Sie die flexible Kochzone als einzelne Kochzone, dann können Sie den Topf oder die Pfanne innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Kochzone zur anderen bewegen, der Wärmeleistungsgrad bleibt immer der gleiche, wie in der Kochzone, auf die Sie das Kochgeschirr ursprünglich gestellt haben. Der Bereich, der nicht von Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die einzelne Kochzone. Achten Sie bei großen Töpfen sowie ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen darauf, dass diese mittig auf der Kochzone stehen, so dass beide Kreuze abdeckt sind.



Flexiblen Induktionsbereich einschalten:

Um einen flexiblen Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren, berühren Sie zuerst eine der beiden Kochzonen-Tasten des flexiblen Bereichs und dann die Taste für den flexiblen Bereich. Wenn der flexible Bereich aktiviert ist, leuchtet die Kontrollleuchte über der entsprechenden Steuertaste des flexiblen Bereichs auf, die Leistungsanzeige blinkt. Sie können die Heizstufe des flexiblen Bereichs durch Verschieben des Touch-Schiebereglers anpassen.

Flexiblen Induktionsbereich ausschalten:


Um den flexiblen Bereich während des Kochfeld-Betriebs auszuschalten, berühren Sie eine der beiden Kochzonen-Tasten des flexiblen Bereichs. Wenn die Leistungsanzeige blinkt, berühren Sie erneut die Steuertaste für den flexiblen Bereich. Die Anzeige erlischt, wenn der flexible Bereich deaktiviert ist.

Kindersicherung


Um zu verhindern dass die Tasten aus Versehen gedrückt werden (beispielsweise von Kindern) können Sie die Kindersicherung aktivieren.

Hinweis: Ist die Kindersicherung aktiviert, sind alle Tasten, bis auf die Ein/Aus-Taste und die Kindersicherungs-Taste inaktiv.

Kindersicherung einschalten:

Berühren Sie einmal auf die Kindersicherungs-Taste . Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an und die Kindersicherung ist aktiviert.


Kindersicherung ausschalten:

1. Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Kindersicherungs-Taste  3 Sekunden lang gedrückt, bis der Summer piept und die Anzeige „Lo“ aus der Timer-Anzeige verschwindet. Die Kindersicherung ist deaktiviert.
3. Sie können das Kochfeld nun wieder normal benutzen.

Hinweis: Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, ohne die Kindersicherung zu deaktivieren, bleibt die Kindersicherung auch dann aktiviert, wenn Sie das Kochfeld später wieder einschalten.


Hinweis: Im Falle eines Notfalls lässt sich das Kochfeld jederzeit über die Ein/Aus-Taste ausschalten. Deaktivieren Sie die Kindersicherung in diesem Fall nach dem nächsten Einschalten.

Stop & Go-Funktion


- Wenn Sie das Kochfeld schnell verlassen müssen, können Sie mit der Stop & Go-Funktion alle Zonen ausschalten. Wenn Sie zurückkehren, genügt ein Tastendruck auf die Stop & Go-Taste  und das Kochen wird mit denselben Einstellungen fortgesetzt, wie vor der Unterbrechung.

Hinweis: Ist die Stop & Go-Funktion aktiviert, sind alle Tasten bis auf die Ein/Aus-Taste und die Stop & Go-Taste deaktiviert.

Stop & Go-Funktion einschalten:

Um die Stop & Go-Funktion zu aktivieren, berühren Sie die Stop & Go-Taste . Alle Einstellungen werden beibehalten und das Aufheizen des Kochfelds wird gestoppt, alle Leistungsanzeigen zeigen „P“ an.

Stop & Go-Funktion ausschalten:

Um die Stop & Go-Funktion nach Ihrer Rückkehr abzubrechen, berühren Sie erneut die Stop & Go-Taste . Alle Programm-Einstellungen kehren zu dem Stand vor der Unterbrechung zurück. Die Stop & Go-Anzeige „P“ verschwindet aus allen Anzeigen.

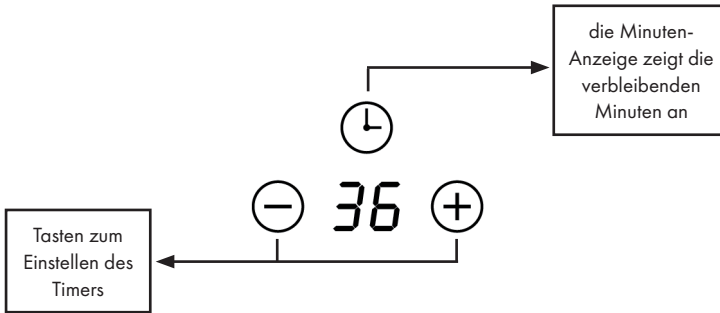
Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Stop & Go-Funktion länger als 10 Minuten eingeschaltet ist.

TIMER EINSTELLEN

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:



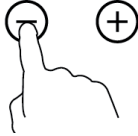
- **1. Kurzzeitwecker:** In diesem Fall schaltet der Timer die betreffenden Kochzonen nicht aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- **2. Timer:** Sie können einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden.
- Sie können den Kurzzeitwecker/Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

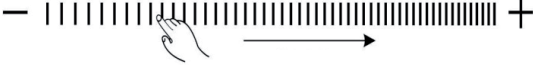
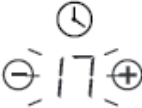

Timer - Übersicht





1. Timer ohne Auswahl einer Kochzone einstellen (Kurzzeitwecker)

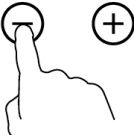
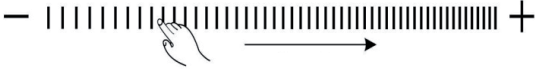

Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Diese Funktion können Sie nur benutzen, wenn keine Kochzone ausgewählt wurde.



1	Berühren Sie die Timer-Taste  , die Zahl in der Timer-Anzeige blinkt.	
2	<p>Stellen Sie den Timer folgendermaßen ein:</p> <p>Modell mit Touch-Tasten-Steuerung (Bild rechts): Stellen Sie den Timer mit den Tasten „+“ und „-“ ein. Wenn Sie eine der beiden Tasten gedrückt halten, lässt sich der Wert schneller erhöhen oder verringern.</p> <p>Hinweis: Wenn die Timer-Anzeige blinkt, berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Timer-Einstellung schnell zu bestätigen.</p>	

<p>2</p>	<p>Modell mit Touch-Schieberegler (Bild unten): In der Timer-Anzeige können die Ziffern der zweistelligen Minutenangabe einzeln eingestellt werden. Stellen Sie zunächst die Einerstelle der Minutenangabe durch Verschieben des Schiebereglers ein. Drücken Sie erneut die Timer-Taste (🕒). Die Zehnerstelle wird angezeigt und blinkt in der Timer-Anzeige auf. Stellen Sie nun die Zehnerstelle der Minutenangabe durch Verschieben des Schiebereglers ein.</p> <p>Hinweis: Wenn Sie die Timer-Taste gedrückt halten, kann die Einstellung der Minuten mit dem Schieberegler in der folgenden Reihenfolge vorgenommen werden: „Einerstelle - Zehnerstelle - Einstellung bestätigen - Einerstelle - ...“</p>	
		
<p>3</p>	<p>Sobald der Timer eingestellt wurde, beginnt er sofort herunterzuzählen. In der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt.</p>	
<p>4</p>	<p>Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 30 Sekunden lang ein Summer und die Timer-Anzeige zeigt „-“ an. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen.</p>	


2. Timer so einstellen, dass eine Kochzone ausgeschaltet wird:

<p>1</p>	<p>Berühren Sie die entsprechende Kochzonen-Taste auf dem Bedienfeld, für die Sie einen Timer einstellen möchten.</p>	
<p>2</p>	<p>Berühren Sie die Timer-Taste (🕒), die Zahl in der Anzeige blinkt.</p>	

	<p>Stellen Sie den Timer folgendermaßen ein:</p> <p>Modell mit Touch-Tasten-Steuerung (Bild rechts): Stellen Sie den Timer mit den Tasten „+“ und „-“ ein. Wenn Sie eine der beiden Tasten gedrückt halten, lässt sich der Wert schneller erhöhen oder verringern.</p> <p>Hinweis: Wenn die Timer-Anzeige blinkt, berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Timer-Einstellung schnell zu bestätigen.</p>	
3	<p>Modell mit Touch-Schieberegler (Bild unten): In der Timer-Anzeige können die Ziffern der zweistelligen Minutenangabe einzeln eingestellt werden. Stellen Sie zunächst die Einerstelle der Minutenangabe durch Verschieben des Schiebereglers ein. Drücken Sie erneut die Timer-Taste (🕒). Die Zehnerstelle wird angezeigt und blinkt in der Timer-Anzeige auf. Stellen Sie nun die Zehnerstelle der Minutenangabe durch Verschieben des Schiebereglers ein.</p> <p>Hinweis: Wenn Sie die Timer-Taste gedrückt halten, kann die Einstellung der Minuten mit dem Schieberegler in der folgenden Reihenfolge vorgenommen werden: „Einerstelle - Zehnerstelle - Einstellung bestätigen - Einerstelle - ...“</p>	
		
4	<p>Sobald der Timer eingestellt wurde, beginnt er sofort herunterzuzählen. In der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt.</p> <p>Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, wenn für die betreffende Kochzone ein Timer eingestellt wurde. Sie können die Timereinstellung verschiedener Kochzonen, für die ein Timer eingestellt wurde, überprüfen, indem Sie die entsprechende Kochzonen-Taste berühren.</p>	


4	<p>Hinweis: Wenn Sie für mehr als eine Kochzone einen Timer eingestellt haben, zeigt die Timer-Anzeige die Zeit des Timers an, der als erster abläuft. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige der entsprechenden Kochzone blinkt.</p>	
5	<p>Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.</p>	

Hinweise zur Verwendung des Timers

- Standardmäßig sind 30 Minuten voreingestellt, sowohl für den Kurzzeitwecker als auch für den Timer.
- Nachdem Sie den Timer eingestellt haben, blinkt die Timer-Anzeige 5 Sekunden lang. Hört die Anzeige auf zu blinken, wurde die Einstellung bestätigt.
- Der Timer ohne Auswahl einer Kochzone (Kurzzeitwecker) und der Timer für eine bestimmte Kochzone können gleichzeitig verwendet werden. Die Timer-Anzeige zeigt in diesem Fall die Zeit des Timers an, der als erster abläuft. Falls der Timer, der als erster abläuft, der Kurzzeitwecker ist, blinkt der rote Punkt neben der Timer-Anzeige. Falls der Timer, der als erster abläuft der Timer mit Kochzonen-Auswahl ist, blinkt der rote Punkt neben der Leistungsanzeige der entsprechenden Kochzone.
- Wenn in der Timer-Anzeige die Zeit des Timers mit Kochzonen-Auswahl angezeigt wird, können Sie sich die Zeit des Kurzzeitweckers anzeigen lassen, indem Sie die Timer-Taste  berühren.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

Automatische Topferkennung (Induktionskochfeld)

Wenn bei einem Induktionskochfeld die Anzeige  abwechselnd mit der Leistungsanzeige blinkt, kann dies bedeuten:

- Sie haben keinen Topf/Pfanne auf die richtige Kochzone gestellt.
- Der Topf oder die Pfanne, die Sie verwenden, ist nicht geeignet für das Induktionskochen.
- Der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.

Hinweise zur automatischen Topferkennung:

1. Befindet sich kein geeigneter Topf/Pfanne auf der Kochzone, findet keine Erwärmung statt.
2. Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf/Pfanne darauf platziert ist.

3. Wenn eine ungeeignete Größe oder ein unmagnetischer Topf/Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder ein anderes Kleinteil (z. B. ein Messer, eine Gabel oder ein Schlüssel) auf dem Kochfeld liegt, schaltet sich die entsprechende Kochzone nach 1 Minute automatisch ab.

Restwärme-Warnung

- Diese Funktion dient hauptsächlich der Warnung vor heißen Oberflächen: Nachdem die Heizplatte in Betrieb war, strahlt die Oberfläche noch Restwärme ab. Damit Sie sich nicht verbrennen, erscheint die Anzeige „H“ im Display und signalisiert, dass die Oberfläche noch heiß ist.
- Die Funktion kann aber auch zum Energiesparen genutzt werden: Wenn Sie weitere Töpfe/Pfannen erwärmen möchten, können Sie dafür die Restwärme der noch heißen Kochzone verwenden.



Auto-Ausschalt-Funktion

Falls Sie vergessen sollten, ein Kochzone auszuschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Voreinstellung dafür ist wie folgt:

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

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Sensor misst ständig die Temperatur des Kochfelds. Sobald sich das Kochfeld überhitzt, wird es automatisch ausgeschaltet.

Überlaufschutz

Falls Flüssigkeiten überlaufen oder ein nasses Tuch auf dem Bedienfeld liegt, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus. Alle Tasten bis auf die Ein/Aus-Taste und die Kindersicherungs-Taste sind gesperrt, bis Sie das Kochfeld und das Bedienfeld trocken gewischt haben.

KOCHTIPPS



VORSICHT

Brandgefahr! Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Booster-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öle und Fette spontan entzünden.

- Sobald das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatur.
- Benutzen Sie einen Deckel, um die Kochzeit zu reduzieren und Energie zu sparen.
- Um die Kochzeit zu reduzieren, verwenden Sie nicht mehr Fett und Wasser als nötig.
- Starten sie mit einer hohen Temperatur und reduzieren Sie diese, sobald das Essen warm ist.

Köcheln und Reis kochen

- Beim Köcheln wird das Essen unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C erhitzt, eine Temperatur, bei der sich gerade erst Bläschen zu bilden beginnen. Lassen Sie Suppen und Eintöpfe nur köcheln, da sich der Geschmack so am besten entfaltet und das Essen nicht überkocht wird. Saucen mit Eiern oder Mehl sollten ebenfalls nur köcheln.
- Einige Rezepte, bei denen z. B. Wasser absorbiert wird wie beim Reiskochen, erfordern, dass die Temperatur höher als die niedrigste Stufe eingestellt wird, damit das Essen in der empfohlenen Zeit auch richtig gar wird.

So bereiten Sie Steaks richtig zu

- Lassen Sie das Fleisch 20 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen.
- Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dickem Boden.
- Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl, geben Sie etwas Öl in die Pfanne und geben Sie das Fleisch hinein.
- Drehen Sie das Steak während des Bratens nur einmal um und braten Sie es so lange, bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat, das kann zwischen 2-8 Minuten pro Seite dauern. Drücken Sie mit dem Finger auf das Steak, um zu überprüfen, wie gar es ist. Je fester es sich anfühlt, desto garer ist es.
- Lassen Sie das Steak noch ein paar Minuten auf einem warmen Teller oder einer Warmhalteplatte ruhen, bevor Sie es servieren.

Braten im Wok (Pfannenrühren)

1. Wählen Sie einen Kochfeld-kompatiblen Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Kochutensilien bereit. Wok-Braten sollte schnell gehen. Wenn Sie eine größere Menge zubereiten wollen, braten Sie in mehreren kleinen Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch an, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie anschließend das Gemüse an. Wenn es heiß, aber noch knusprig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe ein, geben Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie Soße hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sichergestellt ist, dass alles erhitzt wird.
7. Servieren Sie das Essen umgehend.

HEIZLEISTUNG EINSTELLEN

Hinweis: Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von Faktoren wie Ihrem Kochgeschirr und der Menge ab, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Heizstufe	Geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Erwärmen von kleineren Mengen Essen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Köcheln • Langsamen 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"> • Wok-Braten • Scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

REINIGUNG UND PFLEGE



VORSICHT

Stromschlag- und Verletzungsgefahr! Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Kochfeld-Oberfläche reinigen

- Reinigen Sie die Oberfläche unmittelbar nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier. Bei eingetrockneten Verschmutzungen können Sie gegebenenfalls einen speziellen Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder verwenden, der in den meisten Supermärkten erhältlich ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Ähnliches, denn durch diese könnte die empfindliche Oberfläche Ihres Kochfelds beschädigt werden.

Reinigungstipps

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, andere Spuren und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Sprühen Sie einen speziellen Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder auf die Oberfläche, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberfläche mit einem Papier- oder Stoff-Handtuch ab. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, erlischt die Anzeige „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochfeld-Oberfläche 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 Kochfelder geeignet ist. • Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.
Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Schaber für Keramik Kochfeldern, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht am heißen Kochfeld verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Werkzeug in einem 30° Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke des Kochfelds. 3. Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.

Was?	Wie?	Wichtig!
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Weichen Sie die Rückstände ein. 3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass das Kochfeld 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 das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Kein Strom.	Möglicherweise liegt ein Stromausfall vor. Wenn nicht, versichern Sie sich, dass das Kochfeld an den Strom 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.
	Der Timer ist abgelaufen.	Die eingestellte Kochzeit wurde erreicht und das Gerät hat sich automatisch ausgeschaltet.
	Auf dem Bedienfeld befindet sich übergelaufene Flüssigkeit. Der automatische Überlaufschutz sorgt dafür, dass sich das Kochfeld abschaltet.	Reinigen Sie das Bedienfeld (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Die Funktionstasten reagieren nicht oder lassen sich nur sehr schwer bedienen.	Die Tasten sind gesperrt, da die Kindersicherung eingeschaltet ist. Im Display wird „Lo“ angezeigt.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe „Kindersicherung ausschalten“ im Abschnitt „Funktionen“).
	Ein dünner Wasserfilm oder ein nasses Tuch befinden sich auf dem Bedienfeld und der automatische Überlaufschutz wurde dadurch aktiviert.	Überprüfen Sie, ob die Tasten trocken sind und wischen Sie sie, falls notwendig, trocken.
	Sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Benutzen Sie den Fingerballen.
Nach dem Kochen erscheint im Display die Anzeige „H“.	Die automatische Sicherheitsfunktion Restwärme-Warnung wurde ausgelöst.	Das ist normal. Das Kochfeld ist mit Sicherheitsfunktionen zur Warnung vor Restwärme ausgestattet. Sie bleibt so lange eingeschaltet, bis die Oberfläche kühl genug ist, um sie zu berühren.
Nach dem Ausschalten bleibt der Ventilator des Induktionskochfeldes noch eine Weile in Betrieb.	Durch den Weiterbetrieb des Ventilators wird das Induktionskochfeld vollständig abgekühlt.	Das ist normal. Beim „Nachlaufen“ des Ventilators handelt es sich nicht um einen Fehler, sondern um die notwendige Kühlfunktion des Kochfelds.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Diese Geräusche werden ggf. von den Induktionsspulen beim Kochen verursacht. Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen auch bei bestimmtem Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.
Das Glas ist zerkratzt.	Es wurde Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder ein Scheuerschwamm bzw. Scheuermittel zur Reinigung benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.

Fehlerprüfung bei Induktionskochfeldern

- Tritt eine Störung auf, wechselt das Induktionskochfeld automatisch in den Sicherheitsmodus und zeigt entsprechende Fehlercodes an, die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführt sind.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
E1/E2	Unterbrechung der Stromversorgung	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung intakt ist, das Kochfeld ordnungsgemäß an den Strom angeschlossen und eingeschaltet ist. .
E3	Automatische Topferkennung (Temperatur ist zu hoch)	Überprüfen Sie, ob sich keine Flüssigkeit im Topf oder der Pfanne auf dem Kochfeld befindet. Füllen Sie Flüssigkeit nach und starten Sie das Kochfeld dann neu.
E5	IGBT-Temperatursensor (Temperatur ist zu hoch)	Bitte starten Sie das Induktionskochfeld nach dem Abkühlen neu.

Hinweis: Bei alle anderen Fehlercodes, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, schalten Sie das Kochfeld aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

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.



CONTENT

Safety Instructions	36
Wiring diagram	37
Installation	38
Device Overview and Control Panel	41
Getting Started	46
Operation	48
Other Functions	50
Using the Timer	55
Safety Functions	58
Cooking Guidelines	59
Heat Settings	61
Cleaning and Care	61
Troubleshooting	63
Disposal Considerations	66
Manufacturer & Importer (UK)	66

TECHNICAL DATA

Item number	10030683, 10034193, 10034194, 10036334
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

SAFETY INSTRUCTIONS

- The installation and connection of the new appliance must only be carried out by qualified personal.
- Repairs to the appliance are only to be carried out by approved service persons. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. If your appliance needs repairing, please contact customer service.
- If your appliance malfunctions or fractures: switch off all cooking zones, and contact customer service. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not re-use your hob until the glass surface has been changed. If the supply cord is damaged, it must be replaced by its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a supervisor responsible for them and understand the associated risks. Ensure that children do not play with the device.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The cooking zones will become hot when you cook. Therefore, always keep small children away from the appliance.
- Although cooktop is equipped with a control lock, surfaces may still be hot.

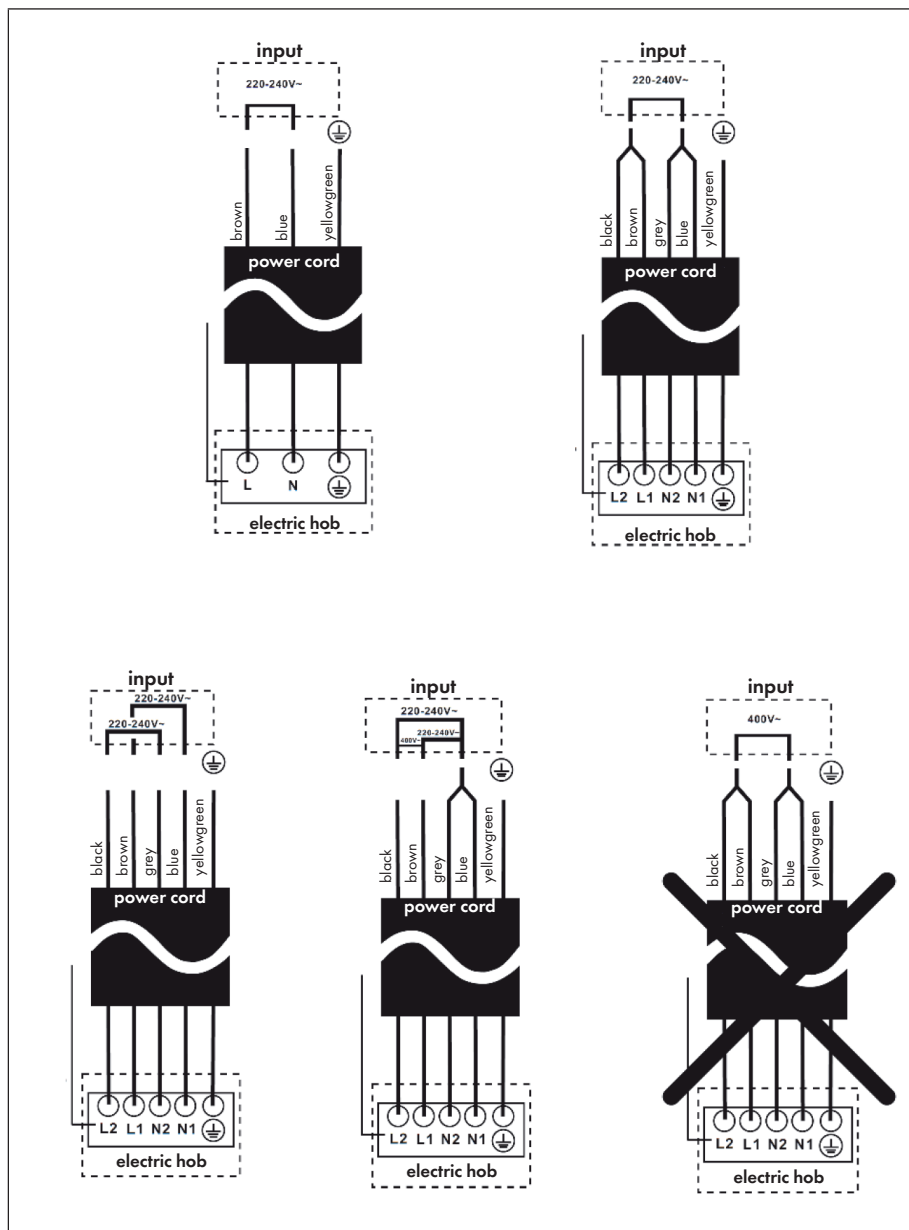
Safety during Use

- This appliance may only be used for normal cooking and frying in the kitchen.
- Do not use the hob to heat the room.
- Take care when plugging in electric appliances near the hob. Connection leads must not come into contact with the hot surface.
- Overheated fats and oils catch fire quickly. You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil.
- Switch off the cooking zones after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob. You must not keep any combustible items aerosol cans in a drawer located under the hob.

Safety when Cleaning

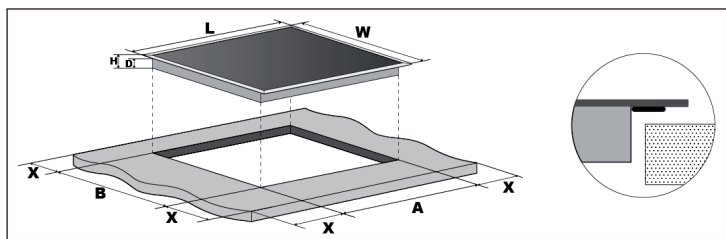
- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WIRING DIAGRAM



INSTALLATION

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

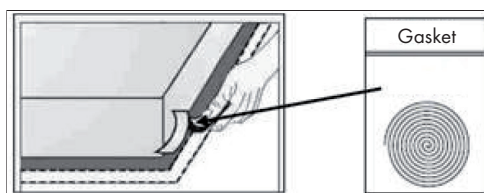


Dimensions (mm)	L	W	H	D	A	B	X
10030683	288	520	52	48	265+5	495+5	min. 50
10034193	590	520	56	52	555+5	495+5	min. 50
10034194							
10036334	450	520	52	48	430+5	495+5	min. 50

Installation of the foam gasket

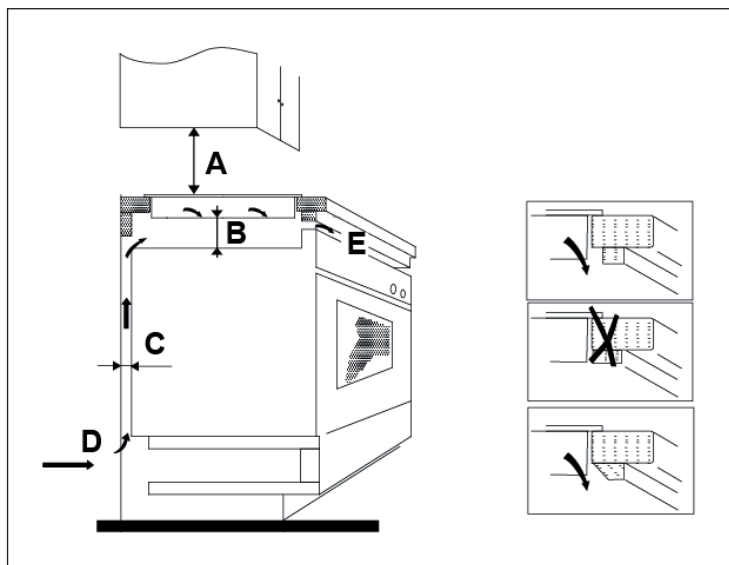
Do not install the hob without the foam gasket. The gasket should be fitted to the hob as follows:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then attach the gasket to the bottom of the glass next to the edge.
- The gasket must be fitted along the entire length of the edge of the glass and must not overlap at the corners.
- When fitting the gasket, ensure that the glass does not come into contact with sharp objects.



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

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



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

Before locating the fixing brackets

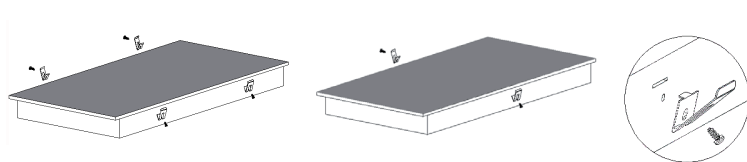
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Easy Fit kits

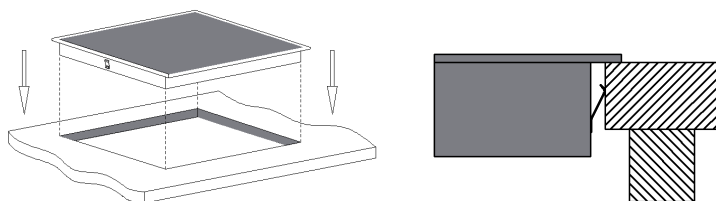
There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (for ceramic hob total 2 clips and 2 screws, for induction hob total 4 clips and 4 screws). Find the easy fit kit package first.

Fix clips to hob:

Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.

**Fix hob to cabinet:**

Insert the hob into the cabinet/work surface as shown below, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.

**Notes on installation**

- The electric hob shall not be mounted above cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability. Therefore, keep to the specified distances and dimensions.
- The wall and induced heating zone near and above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.

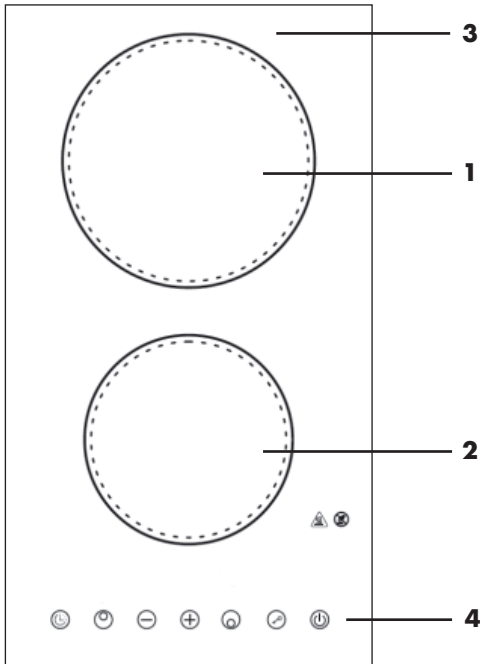
Notes on electrical connection

- The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a qualified electrician. Do not perform the installation yourself.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The power cord must not be bent or compressed.

- The power cord must be checked regularly and only replaced by qualified technician. If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person.

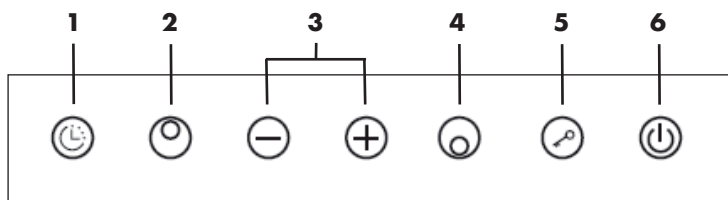
DEVICE OVERVIEW AND CONTROL PANEL

Hob VariCook Domino (10030683)



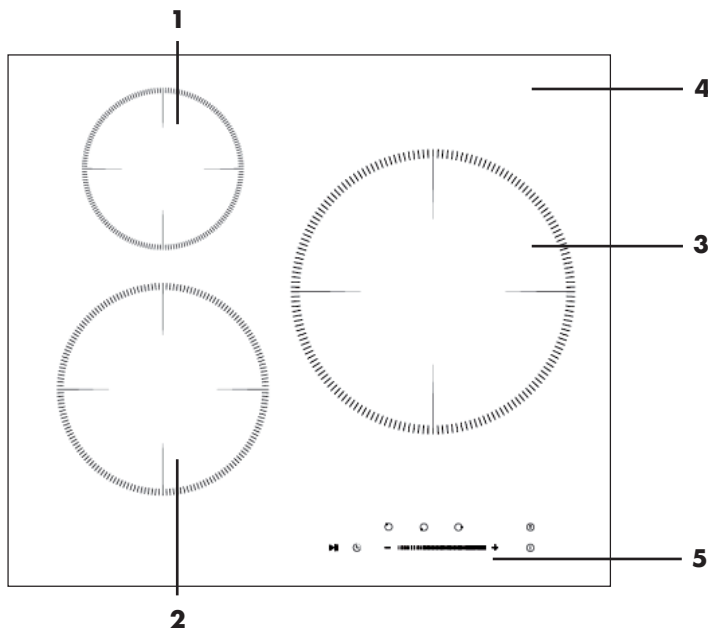
- 1 Upper Cooking Zone 1800 W
- 2 Lower Cooking Zone 1200 W
- 3 Glass Plate
- 4 Control Panel

Control Panel (10030683)



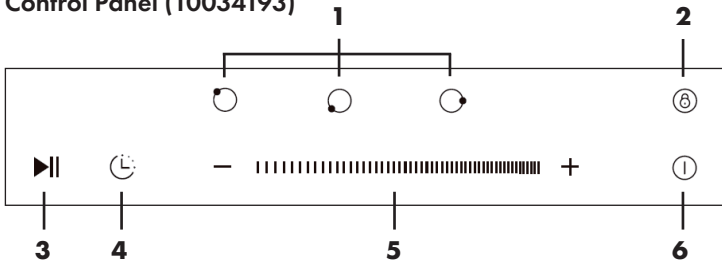
- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--------------------|
| 1 | Timer | 4 | Lower Cooking Zone |
| 2 | Upper Cooking Zone | 5 | Child Lock |
| 3 | Heating Level/Timer (-) and (+) | 6 | ON/OFF |

Hob Delicatessa 3 (10034193)



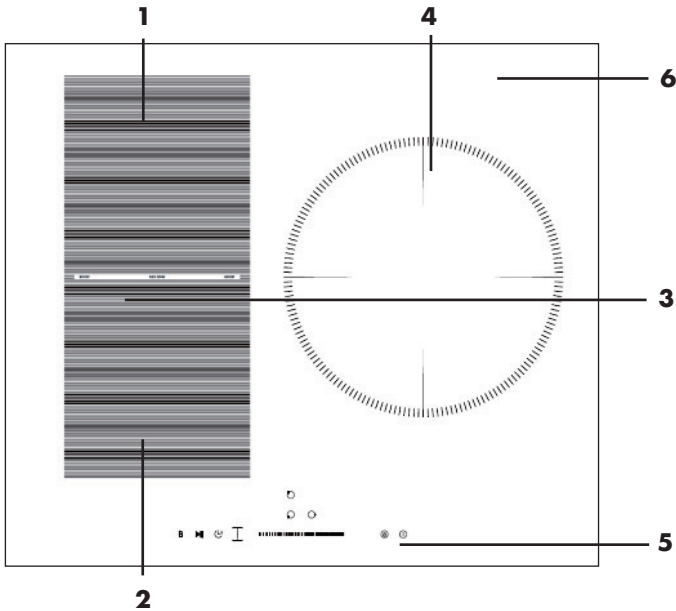
- | | | | |
|---|---------------------------|---|---------------|
| 1 | Upper Cooking Zone 1500 W | 4 | Glass Plate |
| 2 | Lower Cooking Zone 2000 W | 5 | Control Panel |
| 3 | Right Cooking Zone 2300 W | | |

Control Panel (10034193)



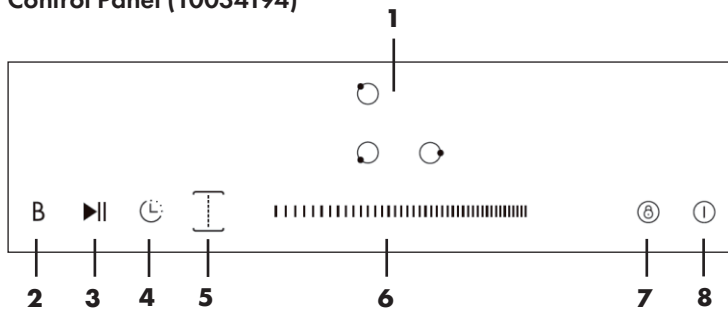
- | | | | |
|---|------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Cooking Zone Selection | 4 | Timer |
| 2 | Child Lock | 5 | Heating Level/Timer (-) and (+) |
| 3 | Stop & Go Function | 6 | ON/OFF |

Hob Delicatessa 3 Flex (10034194)



- | | | | |
|---|--|---|---------------|
| 1 | Upper Cooking Zone 1500 W (Boost 2000 W) | 5 | Control Panel |
| 2 | Lower Cooking Zone 2000 W (Boost 2600 W) | 6 | Glas Plate |
| 3 | Left flexible Cooking Zone 3000 W (Boost 3600 W) | | |
| 4 | Right Cooking Zone 2300 W (Boost 3000 W) | | |

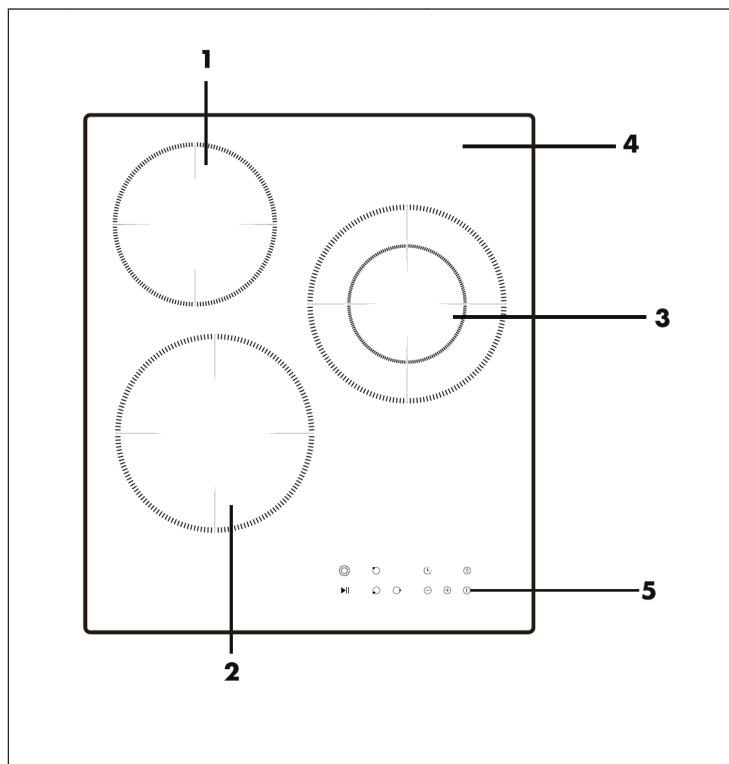
Control Panel (10034194)



- | | | | |
|---|------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Cooking Zone Selection | 5 | Left flexible Cooking Zone |
| 2 | Boost Function | 6 | Heating Level/Timer (-) and (+) |
| 3 | Stop & Go Function | 7 | Child Lock |
| 4 | Timer | 8 | ON/OFF |

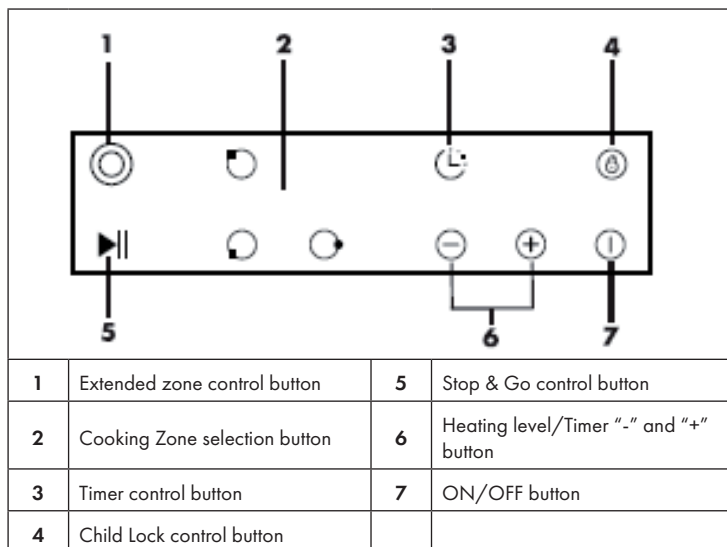
Note: The details of your hob may differ slightly from the product pictures shown here. These are only for reference.

Hob Delicatessa 3 Flex (10036334)



1	1200 W cooking zone	4	Glass plate
2	1800 W cooking zone	5	Control panel
3	2000 W/1000 W cooking zone		

Control Panel (10036334)

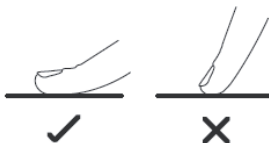


GETTING STARTED


Note: Remove any protective film that may still be on your new electric hob.


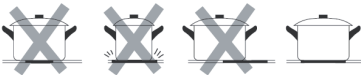
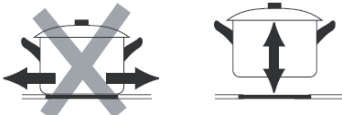
Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip (see figure).
- 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. an utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware

- 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 hob.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If the indicator  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
- A pan which diameter less than 140 mm may not be detected by the induction hob.

	<p>Do not use cookware with jagged edges or a curved base.</p>
	<p>Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.</p>
	<p>Always lift pans off the hob. Do not slide, or they may scratch the glass.</p>

Note: You can use any kind of pot or pan for ceramic hob.

Suggested Pan dimensions for induction hob


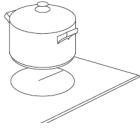

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking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

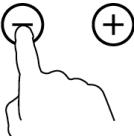

Suggested size of cookware (bottom diameter)

Cooking zone	Minimum diameter bottom	Maximum diameter bottom
160 mm	140 mm	160 mm
180 mm	140 mm	180 mm
210 mm	160 mm	210 mm
280 mm	230 mm	280 mm
Flexible zone	200 mm	400 x 200 mm

OPERATION

To start cooking

1	After the hob has been connected to electricity and power on. Touch and hold the ON/OFF button for about 3 seconds till you hear a "beep" to turn the hob on. Now the hob enters into standby mode, all heat setting indicators and timer setting indicators show "-".	
2	Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
3	Touch the heating zone button to select the cooking zone you want to use. The heat setting indicator of the selected zone will flash.	

4	<p>Set the heating level as follows:</p> <p>Model with Touch control (figure right): Set heat setting by touching the "+" or "-" button. If you touch and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.</p> <p>Models with Slider Touch control (figure below): Adjust heat setting by sliding the slider control.</p>	
		


Notes on Use


- After you connected the appliance to electricity, when power on, the buzzer sounds briefly. All displays light up for 1 second and then go out again.
- When the hob is in standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.

Note: To turn on the hob, touch the ON/OFF button and hold on for about 3 seconds. To turn it off, you just need to touch the ON/OFF button briefly.

- The power level can be adjusted from 0 to 9, default setting is level 5.
- The heat setting indicator of the selected zone is flashing when adjusting. After adjusting, the number is flashing for 5 seconds then stops flashing, the setting is now confirmed.

To turn off hob

1	<p>Touch the corresponding cooking zone button on the control panel and use either the "+" or "-" button or the touch slider, depending on the model, to set the heat level to 0. The cooking zone is now switched off and the display shows "-" in this case.</p>	
---	--	---

2	You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF button.	
----------	--	---

Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob is turned off.




Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

OTHER FUNCTIONS

Extended cooking zones (ceramic hobs)

Some of ceramic hob models might have one or several extended cooking zones (Oval/Dual/Triple zone), these extended zones can provide larger cooking area and additional heat to fit for different size of cooking pan.

To use the extended zone when the hob is working, proceed as follows:

1	Select and activate the cooking zone which you would like to use extended zones, for those cooking zone with this feature. Touch the heating zone selection button to select and activate it for adjustment.	
2	The central zone will be switched on, when first adjust of heat level for extended cooking zone.	
3	When the heating zone is selected and activated (power level indicator is flashing), touch extended zone button  to activate the extended heating element to get a large heating area.	


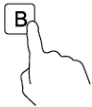
Notes on using the extended cooking zones

- By continuous touching the control button, the extended zones operate in the following order:
 - Oval zone: Central - Oval - Central - Oval - Central zone
 - Dual zone: Central - Dual - Central - Dual - Central zone
 - Triple zone: Central - Dual - Triple - Central - Dual - Triple - Central zone
- When the Oval zone or the Dual zone is active, the corresponding LED indicator will show heat setting and "☺" alternately. When the Triple zone is active, the corresponding LED indicator will show heat setting and "☺☺" alternately.

Using Booster Function (induction hobs)

Some of induction hob models might have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the "Booster" function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!



To use booster function when hob is working, follows below:

1	Activate the cooking zone for which you want to use booster function. Touch the heating zone selection button to select the cooking zone for which you want to use boost function.	
2	Touch the Booster function button, the heating zone indicator will show "b" and flash for 5 seconds, then will stop flashing and Booster function is activated.	

Notes on using the booster function

- If the booster function is used for a cooking zone and in addition a second cooking zone, vertically above or below, is working with a higher power setting than level 2, then the power setting of this second cooking zone is automatically reduced to level 2.
- After the booster function is completed, the cooking zone returns to the original setting.

Cancel the Booster function

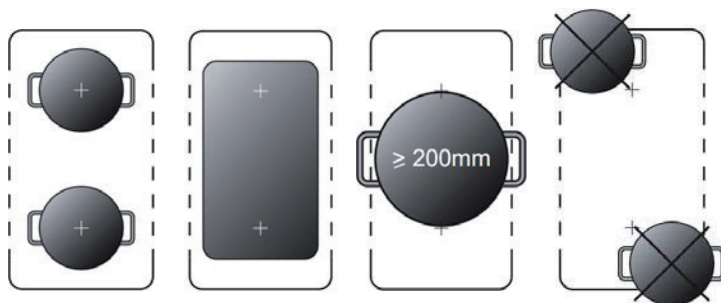
1	To deactivate the booster function for a cooking zone, touch the corresponding cooking zone button on the control panel.	
2	Then touch the Booster function button to cancel the Booster function. The power of the corresponding cooking zone is then reset to the initial setting.	
3	You can also cancel the booster function by setting the heating level for the corresponding cooking zone to 0 using the touch slider.	

Flexible Cooking Areas (Induction Hobs)

Some of the models might have one or several flexible cooking areas. These flexible cooking areas can each be used as a single zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible areas are each made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

Note: Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.



Activate the flexible induction area:

To activate a flexible area as a single big zone, first touch either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, then press the flexible area button. When the flexible area works, the indicator above corresponding flexible area button will light up, the power level indicator will flash, and you can adjust power level of the flexible area by slide the slidern.

Deactivate the flexible induction area:


To deactivate the flexible area during operation, press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, when power level indicator is flashing, touch the flexible button again. The indicator will turn off after the flexible area is deactivated.

Child Lock Safety Control


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

Note: When the controls are locked, except the ON/OFF button and the child lock button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls:

Touch the child lock button  once. The timer indicator will show "Lo", and the child lock function is activated.


To unlock the controls:

3. Make sure the hob is turned on.
4. Touch and hold the child lock button  for 3 seconds, the buzzer beeps once and "Lo" disappears in timer indicator, the child lock is deactivated.
5. You can now start using your hob.

Note: Under child lock function, if turn the hob off without inactive the child lock function. When turn on the hob later, the child lock function will still valid


Note: You can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Stop & Go function


- If you need to leave the hob quickly, you can use the Stop & Go function to switch off all zones. When you return, just press the Stop & Go button  and cooking will continue with the same settings as before the interruption.

Note: If the Stop & Go function is activated, all buttons except the ON/OFF button and the Stop & Go button are deactivated.

Activate Stop & Go function:

To active Stop & Go function, you can touch the Stop & Go function button  once. Then all program settings will be hold on and hob will stop heating, all heat setting indicators show "P".

Deactivate Stop & Go function:

To cancel the Stop & Go function after you return, touch the Stop & Go button  again. All program settings will return to the state they had before the interruption. The Stop & Go indicator "P" disappears from all displays.

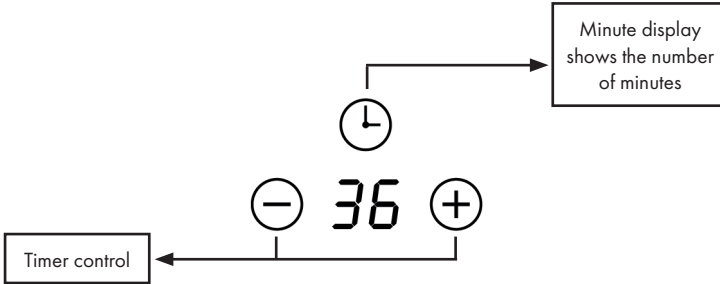
Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function lasts longer than 10 minutes.

USING THE TIMER

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:



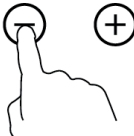
- **1. As Minute minder:** In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- **2. As Timer:** You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.



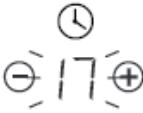

Timer - Overview






1. Using the Timer without selecting a Cooking Zone (Minute Minder)

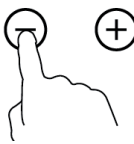


Make sure the hob is turned on. You can use the minute minder if you haven't selected any cooking zone.



1	Touch the timer button  , the number in the timer indicator is flashing.	
2	Set the timer (as minute minder) as follows: Model with touch control (figure right): Use the "+" and "-" buttons to set the timer. Touch and hold either button to increase or decrease the value more quickly. Note: When the timer indicator is flashing, touch the timer button again to quickly confirm the timer setting.	

<p>2</p>	<p>Model with touch slider (figure below): In the timer indicator, the digits of the two-digit minute display can be set individually. First set the units of the minutes by sliding the slider. Touch the timer button  again. The tens digit is displayed and blinks in the timer indicator. Now set the tens digit of the minutes by sliding the slider.</p> <p>Note: By continuous touching the timer button, the minutes can be set with the slider in the following order: "Single Digit - Ten Digit - Confirm Setting - Single Digit - ...".</p>	
		
<p>3</p>	<p>When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time</p>	
<p>4</p>	<p>Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "--" when the setting time is finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.</p>	


2. Setting the timer to turn cooking zone off

<p>1</p>	<p>Touch the corresponding cooking zone button on the control panel for which you want to set a timer.</p>	
<p>2</p>	<p>Touch the timer button , the number in the timer indicator is flashing.</p>	

	<p>Adjust the timer setting as follows:</p> <p>Model with touch control (figure right): Use the "+" and "-" buttons to set the timer. Touch and hold either button to increase or decrease the value more quickly.</p> <p>Note: When the timer indicator is flashing, touch the timer button again to quickly confirm the timer setting.</p>	
3	<p>Model with touch slider (figure below): In the timer indicator, the digits of the two-digit minute display can be set individually. First set the units of the minutes by sliding the slider. Touch the timer button (🕒) again. The tens digit is displayed and blinks in the timer indicator. Now set the tens digit of the minutes by sliding the slider.</p> <p>Note: By continuous touching the timer button, the minutes can be set with the slider in the following order: "Single Digit - Ten Digit - Confirm Setting - Single Digit - ...".</p>	
4	<p>When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time</p> <p>Note: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by touching the corresponding cooking zone button.</p>	

4	<p>Note: If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.</p>	
5	<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.</p>	

Notes on Using the Timer

- The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.
- After adjusting, the setting in timer indicator will flash for 5 seconds and then stop flashing, then the setting will be confirmed.
- The minute reminder and timer can be used at the same time. The timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute minder, the red dot next to the timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.
- When the timer display shows the time of the timer with cooking zone selection, you can display the time of the minute minder by touching the timer button .

SAFETY FUNCTIONS

Automatic Detection of Pan and Small Articles (Induction Hobs)

For an induction hob, if the indicator  flashes alternately with heat setting; this may mean:

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

Notes on automatic pan detection:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning

- This function is mainly used to warn of hot surfaces:
When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.
- The function can also be used as an energy saving function:
If you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

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

Over-heat Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid is boiling over or a wet cloth lies on the touch control panel. All control buttons became invalid except the ON/OFF button and the child lock button, unless you wipe the touch control area dry.

COOKING GUIDELINES



CAUTION

Risk of fire! Be careful when frying, as oil and fat heat up quickly, especially when using the booster function. At extremely high temperatures, oils and fats may spontaneously ignite.

- Once the food is boiling, reduce the temperature.
- 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 flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

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

For stir-frying

1. Choose a ceramic 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. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
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.

HEAT SETTINGS

Note: The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

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"> • Saut�eing • Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Stir-frying • Searing • Bringing soup to the boil • Boiling water

CLEANING AND CARE



CAUTION

Risk of electric shock and injury! Before any maintenance or cleaning work is carried out, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

- Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Clean spillages from the hob surface as soon as possible after each use with a soft cloth or kitchen paper. Always ensure the surface is cool enough before cleaning. If soiling has dried up, you may want to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available in most supermarkets.
- Do not clean the appliance with a high-pressure cleaner.
- Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Cleaning tips

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling is on the glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • When turn off the power supply of hob, 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 hob glass surface: the glass may become stained
<p>Boil over, melts, and hot sugary spills are on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Attention: Risk of injury due to cuts ! When the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

What?	How?	Important!
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob 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 hob back on.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The hob is not working.	There is no power to the appliance.	There may be a power failure. If not, make sure the hob is plugged in and turned on. Check whether a fuse is turned on or broken. If the problem persists, contact a qualified technician.
	The timer has elapsed.	The set cooking time has been reached and the appliance has switched off automatically.
	There is overflowing liquid on the control panel. The automatic overflow protection ensures that the hob switches off.	Clean the control panel (see section "Cleaning and care").

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The function buttons do not react or are very difficult to operate.	The buttons are locked because the child lock is activated. "Lo" appears in the timer display.	Deactivate the child lock (see "Deactivate the child lock" in the "Other Functions" section).
	A thin film of water or a wet cloth is on the control panel and the automatic overflow protection has been activated.	Check if the buttons are dry and wipe them dry if necessary.
	You are using the fingertips instead of the ball of your finger.	Use the ball of your finger.
After cooking there is "H" shown on display.	The automatic safety function residual heat warning has been activated.	That is normal. The hob is equipped with safety functions to warn against residual heat. It remains on until the surface is cool enough to touch.
After switching off, the fan of the induction hob remains working for a while.	The induction hob is completely cooled down by the continued operation of the fan.	That is normal. The "run-on" of the fan is not a fault, but the necessary cooling function of the hob.
Some pans make crackling or clicking noises.	These noises are caused by the induction coils during cooking. Due to their construction, such noises can also occur with certain cooking utensils, as the bases are often made of different materials which expand differently when heated.	This is not an error, such noises are normal.

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware, unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are used.	Use cookware with flat and smooth bases. See „Choosing the right cookware“ in section „Getting Started“.

Failure Inspection for induction hob

- If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes, which are listed in the following table.

Problem	Possible causes	Possible Solution
E1/E2	Abnormal supply voltage	Check that the power supply is intact, that the hob is properly connected to the power supply, and that it is turned on.
E3	High temperature of the pan sensor	Check that there is no liquid in the pot or pan on the hob. Fill with liquid and then restart the hob.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart the induction hob after cooling down.

Note: For all other error codes not listed in the table, turn off the hob and contact customer service.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

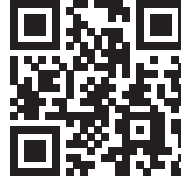
Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

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

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y síguelas 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

Indicaciones de seguridad	68
Diagrama de cableado	69
Instalación	70
Vista general del aparato y panel de control	73
Puesta en marcha	78
Manejo	80
Otras funciones	82
Ajustar temporizador	87
Funciones de seguridad	90
Consejos de cocción	91
Ajustar el nivel de potencia	93
Limpieza y cuidado	93
Detección y resolución de problemas	95
Indicaciones sobre la retirada del aparato	98
Fabricante e importador (Reino Unido)	98

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10030683, 10034193, 10034194, 10036334
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- La instalación y conexión deberán ser realizadas por personal técnico cualificado.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones deberán ser realizadas por personal técnico cualificado. Contacte con un servicio técnico de su zona.
- Si el aparato presenta averías, apague la placa de cocción y contacte con el servicio de atención al cliente. Si la superficie se ha roto, apague inmediatamente el aparato y vuelva a utilizarlo cuando haya sustituido la superficie.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- La superficie del aparato puede alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Tras el proceso de cocción, la superficie permanecerá caliente. Tenga cuidado de no quemarse.

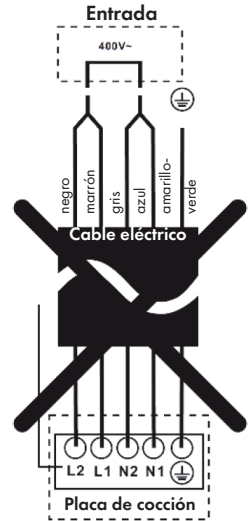
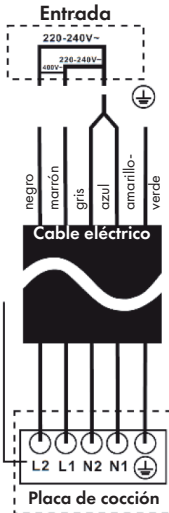
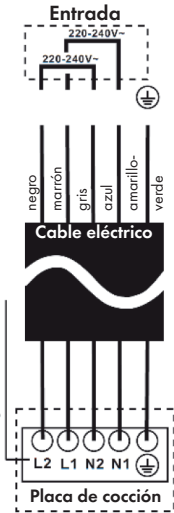
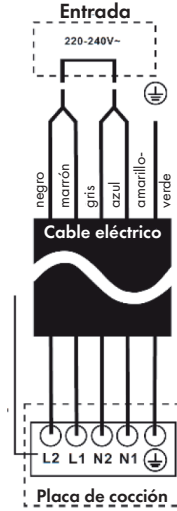
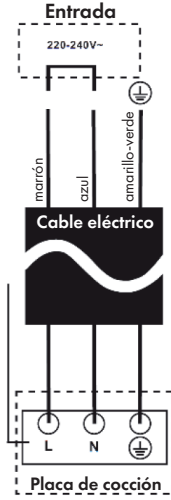
Indicaciones para una utilización segura

- Utilice el aparato solamente para cocinar y freír alimentos.
- No utilice el aparato para calentar la estancia.
- Preste atención cuando conecte aparatos eléctricos cerca de la placa de cocción. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes.
- La grasa o aceite demasiado calientes pueden entrar en combustión. No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Después de su uso, apague el aparato.
- Mantenga siempre limpio y seco el panel de control.
- No almacene materiales inflamables ni sprays cerca del aparato.

Indicaciones de limpieza

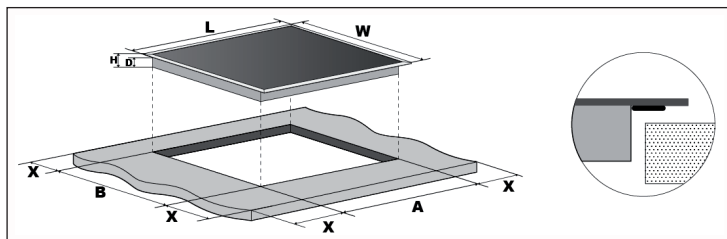
- Apague el aparato antes de limpiarlo.
- No limpie el aparato con un limpiador a presión.
- Para limpiar el aparato, siga las indicaciones de la sección „limpieza y cuidado“.
- Para la limpieza, no utilice lana de acero ni rascadores, pueden dañar la superficie sensible.

DIAGRAMA DE CABLEADO



INSTALACIÓN

Corte la encimera según la medida de la tabla y de la ilustración. Alrededor del orificio debe haber al menos 50 mm de espacio. Asegúrese de que la encimera tiene al menos 30 mm de grosor. Utilice una encimera resistente al calor para que no se deforme con el calor generado por la placa de cocción.

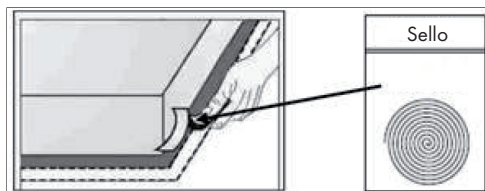


Dimensiones (mm)	L	W	H	D	A	B	X
10030683	288	520	52	48	265+5	495+5	min. 50
10034193	590	520	56	52	555+5	495+5	min. 50
10034194							
10036334	450	520	52	48	430+5	495+5	min. 50

Instalación del sello de espuma

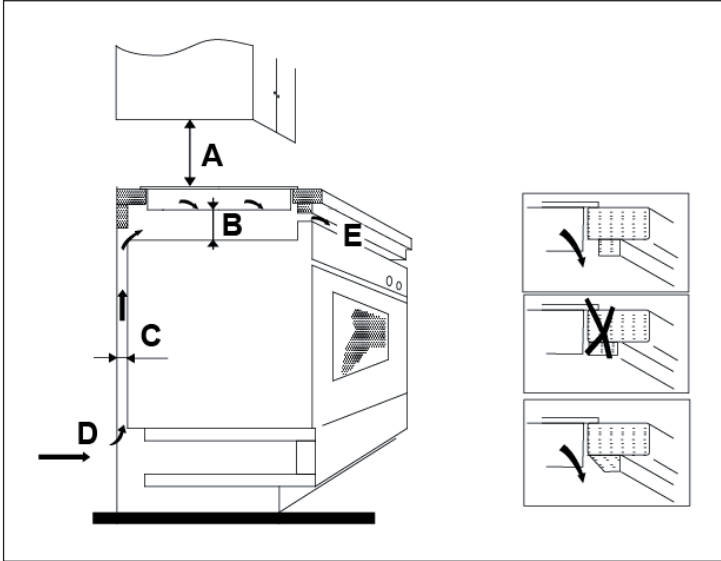
No instale la placa de cocción sin el sello de espuma. La junta debe estar unida a la placa de cocción de la siguiente manera:

- Retire la película protectora de la junta.
- Luego, coloca la junta en el fondo del vidrio junto al borde.
- La junta debe aplicarse a lo largo de toda la longitud del borde del vidrio y no debe superponerse en las esquinas.
- Al colocar el sello, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con objetos afilados.



Asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción esté correctamente colocada (véase siguiente ilustración).

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y un mueble debe ser mínimo de 760 mm.



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

Antes de montar las pinzas de fijación

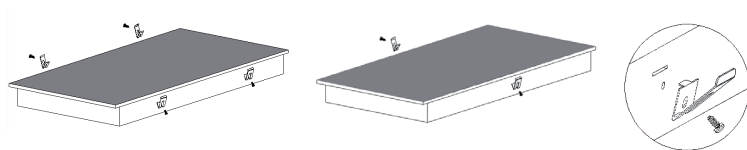
Coloque la placa de cocción sobre una superficie estable (sobre el embalaje). Manipule con cuidado los elementos de control que sobresalen de la placa.

Easy Fit Sets

Para cada placa de cocción existe un set único que incluye pinzas de fijación y tornillos (para la vitrocerámica en total hay 2 pinzas y 2 tornillos, para la placa de inducción hay 4 pinzas y 4 tornillos). Primero abra el paquete que contiene el Easy Fit Set.

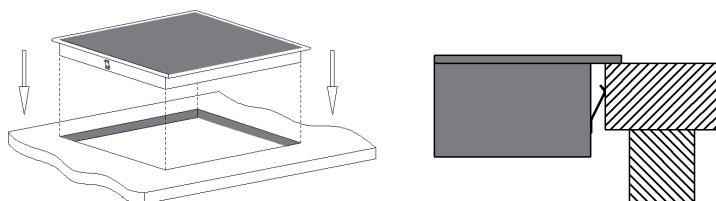
Fijar las pinzas a la placa de cocción

Coloque las pinzas en los orificios de fijación que se encuentran a ambos lados de la estructura. Fije las pinzas con un tornillo a la carcasa.



Fijar la placa de cocción a la encimera

Coloque la placa de cocción como se indica a continuación en la encimera. Con las pinzas montadas en la parte lateral, la placa de cocción puede fijarse de un modo seguro y estable. Compruebe que la placa de cocción encaje bien en la encimera antes de ponerla en marcha.



Indicaciones de instalación

- No instale la placa de cocción sobre frigoríficos, lavavajillas o secadoras rotativas.
- La placa de cocción debe instalarse de tal manera que pueda trabajar eficazmente. Cíñase a las medidas y distancias indicadas.
- Las paredes y armarios que se encuentren cerca o encima de la placa de cocción deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, los paneles de aislamiento y el pegamento deben ser resistentes al calor.

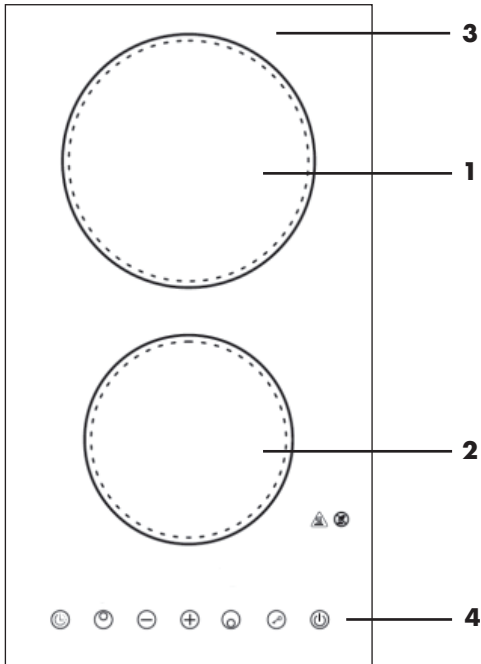
Indicaciones sobre la conexión eléctrica

- La toma de conexión de la placa al suministro eléctrico debe cumplir todas las normas relevantes o contar con un disyuntor unipolar. El aparato tiene una elevada potencia nominal y debe ser conectado a la red por un electricista cualificado. No realice la instalación por su cuenta.

- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se realice correctamente, cumpliendo con las disposiciones de seguridad.
- El cable de alimentación no debe doblarse ni quedarse atrapado.
- Compruebe regularmente el cable de alimentación. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.

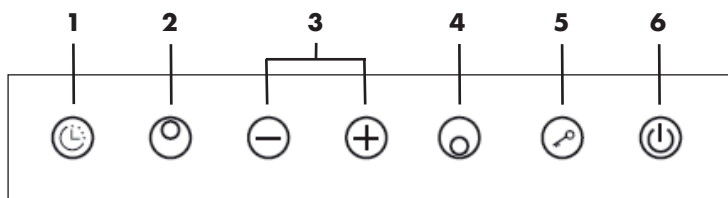
VISTA GENERAL DEL APARATO Y PANEL DE CONTROL

Placa de cocción VariCook Domino (10030683)



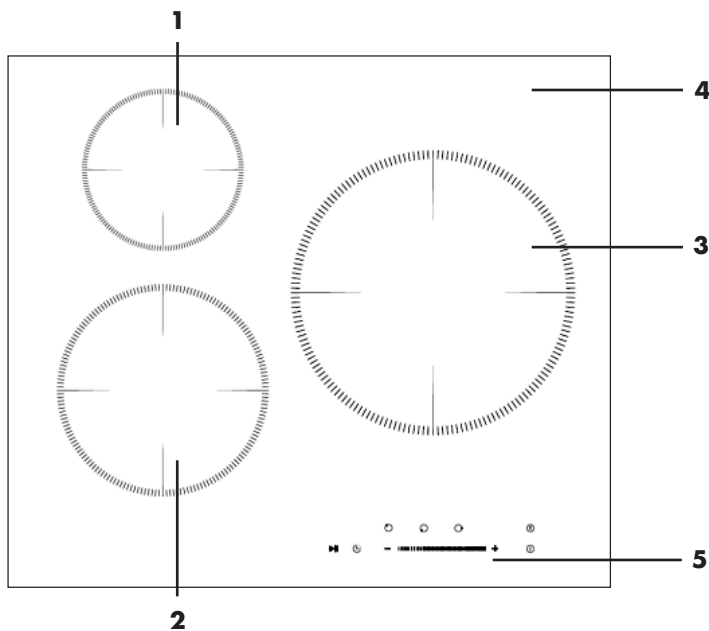
- 1 Zona de cocción superior 1800 W
- 2 Zona de cocción inferior 1200 W
- 3 Placa de cristal
- 4 Panel de control

Panel de control (10030683)



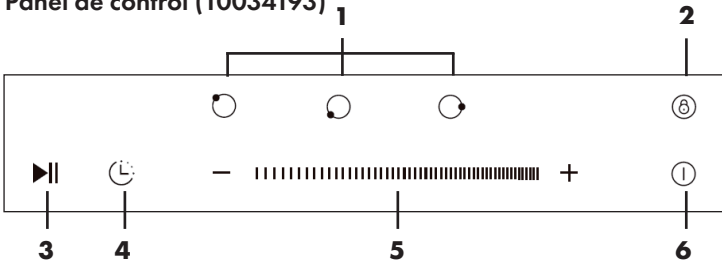
- | | | | |
|---|----------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Temporizador | 4 | Zona cocción inferior |
| 2 | Zona cocción superior | 5 | Bloqueo para niños |
| 3 | Potencia/Temporizador
(-) (+) | 6 | On/Off |

Placa Delicatessa 3 (10034193)



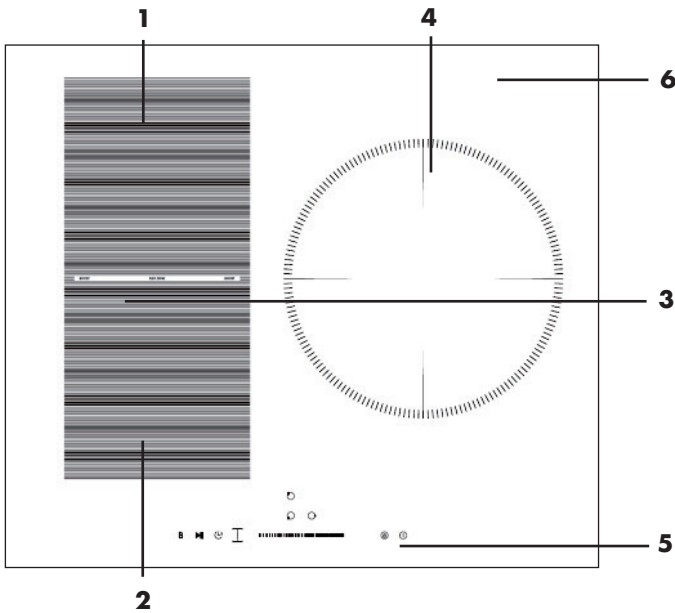
- | | | | |
|---|------------------------------|---|------------------|
| 1 | Zona cocción superior 1500 W | 4 | Placa de cristal |
| 2 | Zona cocción inferior 2000 W | 5 | Panel de control |
| 3 | Zona cocción derecha 2300 W | | |

Panel de control (10034193)



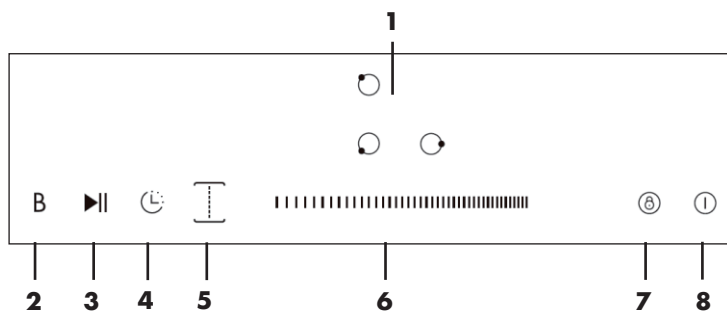
- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 1 Selección zona | 4 Temporizador |
| 2 Bloqueo para niños | 5 Potencia/Timer (-) (+) |
| 3 Función Stop & Go | 6 On/Off |

Placa Delicatessa 3 Flex (10034194)



- | | |
|---|--------------------|
| 1 Zona cocción sup. 1500 W (Boost 2000W) | 5 Panel control. |
| 2 Zona cocción inf. 2000 W (Boost 2600W) | 6 Placa de cristal |
| 3 Zona cocción flexible izquierda 3000 W (Boost 3600 W) | |
| 4 Zona de cocción derecha 2300 W (Boost 3000 W) | |

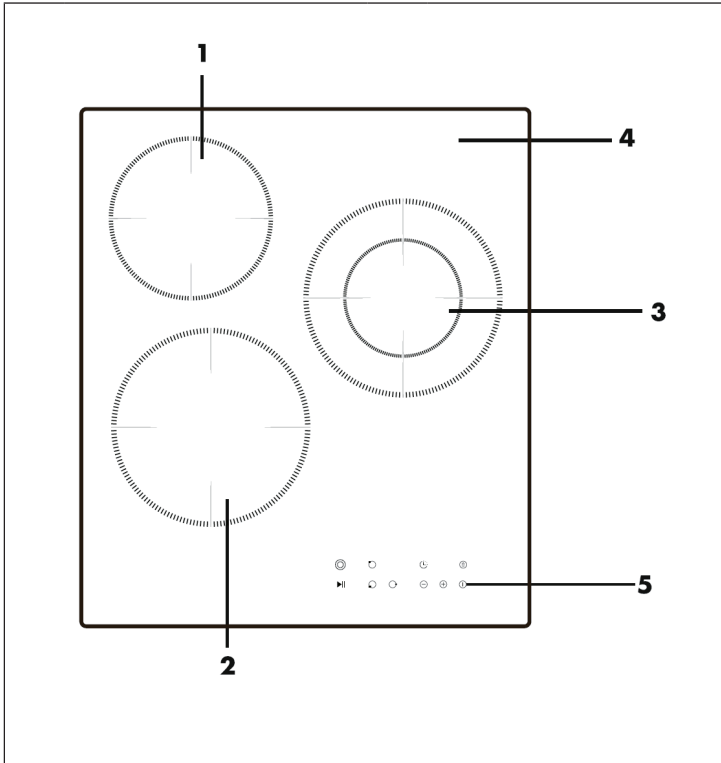
Panel de control (10034194)



- | | | | |
|---|---------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Selección zona de cocción | 5 | Zona cocción flexible izquierda |
| 2 | Función boost | 6 | Potencia/Temporizador (-) (+) |
| 3 | Función Stop & Go | 7 | Bloqueo para niños |
| 4 | Temporizador | 8 | on/off |

Nota: Su placa puede diferir en algunos detalles con las imágenes de los productos aquí representados. Estas se emplean únicamente con fines orientativos.

Placa (10036334)



1	Zona de cocción 1200 W	4	Placa de cristal
2	Zona de cocción 1800 W	5	Panel de control
3	Zona de cocción 2000 W/ 1000 W		

Panel de control (10036334)

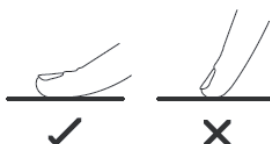
1	Botón para la regulación de zona ampliada	5	Botón de control Stop & Go
2	Botón para seleccionar la zona de cocción	6	Botón Nivel de calefacción/ Temporizador "-" y "+"
3	Botón de control del temporizador	7	Botón ON/OFF
4	Botón de control para la protección infantil		

PUESTA EN MARCHA


Nota: Si todavía hay una lámina de protección en la placa de cocción, retírela antes de su uso.


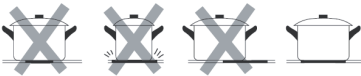
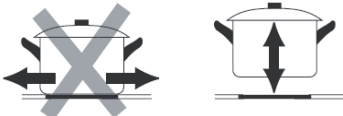
Cómo manejar correctamente las teclas

- Las teclas reaccionan al tacto, no debe ejercer ninguna presión.
- Utilice las yemas de los dedos para manejarlas (véase imagen).
- Cada vez que se toca una tecla, sonará un pitido.
- Asegúrese de que las teclas estén siempre limpias y secas y no estén cubiertas de objetos (p. ej. un paño de cocina). Incluso una capa fina de agua puede provocar que no se puedan manejar correctamente las teclas.



La batería de cocina correcta

- Utilice solamente recipientes con un fondo compatible con la cocina de inducción. Consulte el símbolo de inducción del embalaje o de la parte inferior del recipiente.
- Puede comprobar si su recipiente es apto para inducción mediante una prueba magnética. Mueva un imán por la base del recipiente. Si esta se ve atraída por el imán, el recipiente será apto para cocina de inducción.
- Si no tiene ningún imán:
 1. Añada un poco de agua al recipiente con el que desea hacer la comprobación.
 2. Si el indicador  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente es compatible.
- La batería de cocina que esté fabricada en los siguientes materiales no es adecuada para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Las placas de inducción están compuestas por cerámica de cristal, donde el calor es generado por una bobina de inducción magnética que calienta el recipiente, pero no la superficie de cocción. El calor se transmite del recipiente a los alimentos.
- Es importante que utilice solamente recipientes metálicos que sean especialmente desarrollados y/o autorizados para su uso como zonas de inducción. Nunca deje que los recipientes de plástico o melamina entren en contacto con las zonas de cocción.
- Los recipientes de cocción con un diámetro inferior a 140 mm pueden no reconocerse por las placas de inducción.

	<p>No utilice utensilios de cocina con fondos afilados o abombados.</p>
	<p>Asegúrese de que el fondo de la olla sea plano, se apoye completamente sobre la zona de cocción y tenga el mismo tamaño que esta. Coloque las sartenes siempre en el centro de la zona de cocción.</p>
	<p>Levante la batería de cocina de la zona de cocción. No la arrastre de un lado para otro para evitar rayar la superficie.</p>

Nota: Para la placa vitrocerámica puede utilizar cualquier tipo de olla o sartén.

Dimensiones recomendadas para los recipientes de cocción en placas de inducción


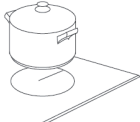

Las zonas de cocción se adaptan hasta cierto grado automáticamente al diámetro de la parte inferior de la olla. No obstante, le recomendamos seleccionar un recipiente acorde con el diámetro mínimo de la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia, coloque la olla o sartén en medio de la zona de cocción.

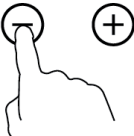

Tamaño recomendado del recipiente de cocción (diámetro de la base)

Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base	Diámetro máximo de la base
160 mm	140 mm	160 mm
180 mm	140 mm	180 mm
210 mm	160 mm	210 mm
280 mm	230 mm	280 mm
Flexible Zone	200 mm	400 x 200 mm

MANEJO

Comenzar con la cocción

1	<p>Conecte el enchufe a la toma de corriente. Mantenga la tecla on/off pulsada durante 3 segundos. Escuchará un pitido y el aparato se enciende. El aparato se encuentra en modo standby, todos los indicadores, incluido el del temporizador, muestran [-].</p>	
2	<p>Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción deseada. Asegúrese de que la placa y la base de la olla o sartén estén limpias y secas.</p>	
3	<p>Toque la tecla de la zona de cocción correspondiente en el panel de control. El indicador de la zona seleccionada comienza a parpadear.</p>	

4	<p>Regule el nivel de potencia del siguiente modo:</p> <p>Modelo con control de teclas táctiles (imagen de la derecha): ajuste la potencia deseada con las teclas „+“ y „-“. Si mantiene pulsada una de las dos teclas, puede ajustar la potencia rápidamente del nivel 0 al 9.</p> <p>Modelos con regulador táctil (imagen inferior): Regule la potencia térmica desplazando el regulador.</p>	
		


Indicaciones de utilización


- Cuando haya conectado el enchufe a una toma de corriente, sonará un zumbido. Todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y a continuación se apagan.
- Si el aparato se encuentra en modo standby y no se ha realizado ninguna acción en el plazo de un minuto, el aparato se apaga automáticamente y el zumbador suena 1 vez.

Nota: Mantenga la tecla on/off pulsada durante 3 segundos para encender el aparato. Para apagar el aparato, debe pulsar la tecla on/off.

- El nivel de potencia puede ajustarse de 0 a 9. El valor predeterminado es 5.
- Mientras ajusta el nivel de potencia, el indicador luminoso de la zona correspondiente parpadea. Después de haber ajustado la potencia deseada, parpadea el número en el indicador 5 veces para luego mantenerse. Ya se han ejecutado los ajustes.

Cuando haya terminado la cocción

1	<p>Toque la tecla de la zona de cocción correspondiente y utilice, según el modelo, las teclas „+“ o „-“ o el regulador táctil para seleccionar el nivel de potencia 0. De este modo la zona de cocción quedará apagada y la pantalla mostrará „-“.</p>	
---	---	---

2	<p>Apague la placa de cocción completamente pulsando la tecla on/off.</p>	
---	---	---

Nota: El ventilador de refrigeración de la placa de inducción seguirá encendido un minuto después de apagar la placa.




Nota: Si durante la cocción se produce una interrupción en el suministro eléctrico, se guardarán todos los ajustes.

OTRAS FUNCIONES



Zonas de cocción ampliadas (Vidrocerámica)

Algunos modelos de vitrocerámicas disponen de una o más zonas de cocción ampliadas (zona ovalada / doble / triple). Estas zonas ampliadas ofrecen una gran superficie de cocción y calor adicional, por lo que son adecuadas para recipientes de cocción de distintos tamaños.

Si desea utilizar la zona de cocción ampliada, siga estos pasos:

1	<p>Seleccione la zona de cocción que desea utilizar como zona de cocción ampliada, siempre que esté equipada con ella, y actívela. Para ello, toque la tecla correspondiente de la zona de cocción en el panel de control para realizar otros ajustes.</p>	
2	<p>La zona central se activa en cuanto regule el nivel deseado de calor para la zona de cocción ampliada.</p>	
3	<p>Cuando se haya seleccionado y activado la zona de cocción (el indicador luminoso parpadea), toque la tecla de zona de cocción ampliada , para activar la resistencia adicional y así obtener una superficie de cocción mayor.</p>	



Indicaciones de utilización de la zona de cocción ampliada

- Si mantiene pulsadas las teclas de la zona de cocción ampliada, el tipo de funcionamiento de la zona ampliada se cambia en el orden que aparece a continuación:
 - Zona ovalada: Contorno de la zona central - ovalada - central - ovalada - central
 - Zona doble: Contorno de la zona central - doble - central - doble - central
 - Zona triple: contorno de la zona central - triple - central - triple - central
- Si la zona ovalada o doble está activa, el indicador LED muestra de manera intermitente el nivel de potencia „“. Si la zona triple está activa, el indicador LED muestra de manera intermitente el nivel de potencia y „“.

Utilizar la función Booster (placas de inducción)

Algunos modelos de placas de inducción disponen de una o más zonas de cocción con función booster. Con la función Booster puede aumentar la potencia de la zona en concreto al máximo nivel durante 5 minutos. El tiempo de función se reduce enormemente con la función Booster, lo cual es muy práctico cuando tiene prisa.



Si desea utilizar la función Booster, siga estos pasos:

1	Seleccione las zonas de cocción donde desea utilizar la función Booster. Actívelas tocando las teclas de las zonas de cocción correspondientes en el panel de control.	
2	Toque la tecla de función Booster, el indicador LED muestra „b“ y parpadea durante 5 segundos. Si el indicador deja de parpadear, la función Booster está activada.	

Indicaciones de utilización de la función Booster

- Si se utiliza la función Booster para una zona de cocción y además existe una segunda zona de cocción por encima o por debajo de la zona de cocción existente con un nivel de potencia superior al nivel 2 en funcionamiento, la potencia de esta segunda zona de cocción se baja automáticamente al nivel 2.
- Una vez se haya terminado la función Booster, la zona de cocción regresa a la configuración original.

Cancelar función Booster

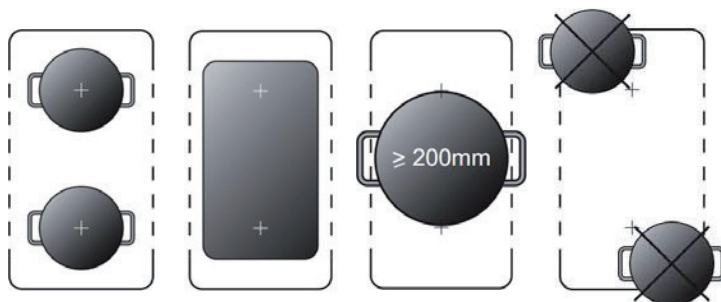
1	Si desea desactivar la función Booster para una zona de cocción, toque la tecla correspondiente de la zona en el panel de control.	
2	A continuación, presione la tecla de la función Booster para anularla. A continuación, la potencia de la zona de cocción afectada se restablecerá al ajuste inicial.	
3	También puede cancelar la función Booster regulando el nivel de potencia para la zona afectada a 0 con el regulador táctil.	

Zonas de cocción flexibles (placas de inducción)

Algunos modelos de placas de inducción disponen de una o más zonas de cocción flexibles. Las zonas de cocción flexibles pueden utilizarse como una única zona o como dos zonas de cocción independientes entre sí.

Cada zona de cocción flexible cuenta con dos bobinas de inducción independientes que se pueden controlar por separado. Utilice la zona de cocción flexible como zona de cocción única, luego puede mover la olla o sartén dentro de la zona flexible de una zona de cocción a otra, el grado de potencia siempre se mantiene como en la zona donde inicialmente había colocado el recipiente. La zona que no está cubierta por el recipiente se apaga automáticamente.

Nota: Coloque el recipiente de cocción siempre en el centro de una zona de cocción individual. En caso de ollas grandes, así como sartenes ovaladas, cuadradas o alargadas, estas deben situarse en el centro de la zona de cocción para que se cubran ambas cruces.



Activar zona de inducción flexible:

Para activar una zona flexible como una sola zona grande, primero pulse una de las dos teclas de zona de cocción situadas en la zona flexible y, a continuación, pulse la tecla de zona flexible. Cuando se activa el área flexible, el LED situado encima del botón de control se ilumina y el indicador de encendido parpadea. Puede ajustar el nivel de calentamiento del área flexible moviendo el control deslizante táctil.

Desactivar zona de inducción flexible:


Para apagar la zona flexible durante el funcionamiento de la placa, toque una de las teclas de las zonas de cocción flexibles. Cuando parpadee el indicador de potencia, toque de nuevo la tecla de control de la zona flexible. Desaparece el indicador cuando la zona flexible está activada.

Bloqueo para niños


Para evitar que los botones se pulsen accidentalmente (por ejemplo, por los niños), puede activar el bloqueo para niños.

Nota: Si el bloqueo para niños está activado, todas las teclas excepto on/off y la del bloqueo para niños estarán desactivados.

Activar bloqueo para niños:

Pulse una vez la tecla de bloqueo para niños. . El indicador del temporizador muestra „Lo“ y el bloqueo para niños estará activado.


Desactivar bloqueo para niños:

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.
2. Mantenga pulsada la tecla de bloqueo para niños  durante 3 segundos hasta que el zumbador suene y el indicador „Lo“ desaparezca del indicador del temporizador. El bloqueo para niños estará ahora desactivado.
3. Ahora puede utilizar la zona de cocción normalmente.

Nota: Si apaga la placa sin desactivar el bloqueo para niños, este permanecerá activado cuando vuelva a encender la placa.


Nota: En caso de una emergencia, la placa de cocción puede apagarse en cualquier momento mediante la tecla on/off. Desactive el bloqueo de niños en este caso cuando vuelva a encender el aparato.

Función Stop & Go


- Si tiene que dejar sin supervisión rápidamente la placa, puede apagar todas las zonas con la función Stop&Go. Cuando regrese, basta con pulsar la tecla Stop & Go  para continuar con la cocción y los mismos ajustes anteriores a la interrupción.

Nota: Si la función Stop & Go está activada, todas las teclas excepto on/off y la de Stop & Go estarán desactivadas.

Activar función Stop & Go:

Para activar la función Stop & Go, toque la tecla Stop & Go. . Todos los ajustes se conservarán y se dejará de calentar la placa, todos los indicadores de potencia muestran „P“.

Desactivar función Stop & Go:

Para cancelar la función Stop & Go a su regreso, toque la tecla Stop & Go de nuevo . Todos los ajustes del programa regresan al estado anterior a la interrupción. El indicador „P“ de Stop & Go desaparece de todos los indicadores.

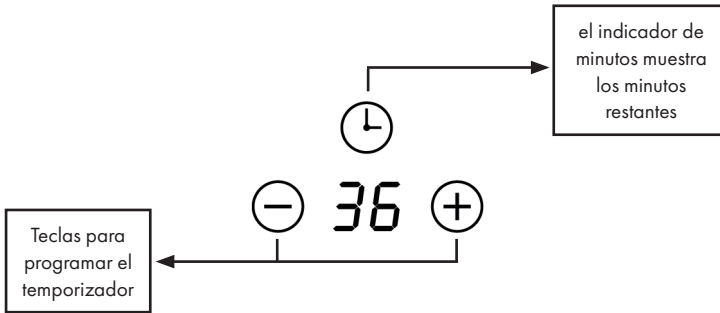
Nota: La placa se apaga automáticamente si la función Stop & Go permanece activada durante más de 10 minutos.

AJUSTAR TEMPORIZADOR

Si la zona de cocción está activada, puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:



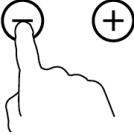
- **1. Alarma momentánea:** En este caso, el temporizador no apaga las zonas de cocción afectadas cuando transcurre el tiempo seleccionado.
- **2. Temporizador:** Puede programar el apagado de una o varias zonas de cocción.
- Puede programar la alarma momentánea/temporizador hasta 99 minutos.

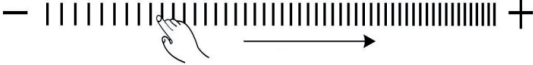
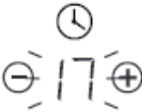

Temporizador - Resumen






1. Temporizador sin seleccionar una zona de cocción (alarma momentánea)

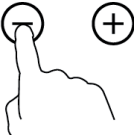


Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida. Esta función puede utilizarla si no ha seleccionado ninguna zona de cocción.



1	Toque la tecla del temporizador  , y parpadea el número en el indicador del temporizador.	
2	<p>Configure el temporizador del siguiente modo:</p> <p>Modelo con control de teclas táctiles (imagen de la derecha):</p> <p>Configure el temporizador con las teclas „+“ y „-“. Si mantiene pulsadas una de las dos teclas, puede ajustar el valor más rápidamente.</p> <p>Nota: Cuando el indicador del temporizador parpadea, pulse de nuevo la tecla del temporizador para confirmar rápidamente el ajuste.</p>	

<p>2</p>	<p>Modelo con regulador táctil (imagen inferior): En el indicador del temporizador puede programar individualmente los dos dígitos de los minutos. A continuación, regule los minutos deslizando el regulador. Pulse de nuevo la tecla del temporizador. La posición decimal aparece y parpadea el indicador del temporizador. Ahora ajuste los decimales de los minutos desplazando el regulador.</p> <p>Nota: Si mantiene pulsada la tecla del temporizador se puede realizar la configuración de minutos con el regulador del siguiente modo: „Unidades - Decimales - Confirmar selección - Unidades - ...“</p>	
		
<p>3</p>	<p>En cuanto se haya ajustado el temporizador, comienza una cuenta atrás. En el display puede verse el tiempo restante.</p>	
<p>4</p>	<p>Cuando el tiempo seleccionado haya transcurrido, suena un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra „--“. Pulse cualquier tecla para finalizar la alarma.</p>	


2. Configurar el temporizador para que se apague una zona de cocción:

<p>1</p>	<p>Toque la tecla de la zona de cocción correspondiente en el panel de control para la que desea activar el temporizador.</p>	
<p>2</p>	<p>Toque la tecla del temporizador , y parpadea el número en el indicador.</p>	

	<p>Configure el temporizador del siguiente modo:</p> <p>Modelo con control de teclas táctiles (imagen de la derecha): Configure el temporizador con las teclas „+“ y „-“. Si mantiene pulsadas una de las dos teclas, puede ajustar el valor más rápidamente.</p> <p>Nota: Cuando el indicador del temporizador parpadea, pulse de nuevo la tecla del temporizador para confirmar rápidamente el ajuste.</p>	
<p>3</p>	<p>Modelo con regulador táctil (imagen inferior): En el indicador del temporizador puede programar individualmente los dos dígitos de los minutos. A continuación, regule los minutos deslizando el regulador. Pulse de nuevo la tecla del temporizador. La posición decimal aparece y parpadea el indicador del temporizador. Ahora ajuste los decimales de los minutos desplazando el regulador.</p> <p>Nota: Si mantiene pulsada la tecla del temporizador se puede realizar la configuración de minutos con el regulador del siguiente modo: „Unidades - Decimales - Confirmar selección - Unidades - ...“</p>	
		
<p>4</p>	<p>Dès que la minuterie a été réglée, le décompte commence. L’affichage indique le temps restant.</p> <p>Nota: El punto rojo junto al indicador de potencia se ilumina cuando se ha configurado un temporizador para la zona en cuestión. Puede comprobar el temporizador de distintas zonas de cocción para las que lo ha programado tocando la tecla de la zona correspondiente.</p>	


4	<p>Nota: Si se ha programado más de un temporizador para una zona de cocción, el indicador del temporizador muestra la hora del primero que termine. El punto rojo junto al indicador de potencia de la zona de cocción correspondiente parpadea.</p>	
5	<p>Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción programado, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.</p>	

Indicaciones de uso del temporizador

- Por defecto se programan 30 minutos, tanto para la alarma momentánea como para el temporizador.
- Después de haber programado el temporizador, el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. Cuando el indicador deje de parpadear se confirma la selección.
- El temporizador sin seleccionar una placa de cocción (alarma momentánea) y el temporizador para una zona en concreto pueden configurarse simultáneamente. El indicador del temporizador muestra en este caso el tiempo del temporizador que primero termina. Si el temporizador que primero termina es el de la alarma momentánea, parpadea el punto rojo junto al indicador del temporizador. Si el temporizador que primero termina se ha seleccionado con zona de cocción, parpadea el punto rojo junto al indicador de potencia.
- Si en el indicador del temporizador se muestra la hora del temporizador con selección de zona de cocción, podrá consultar la hora de la alarma momentánea tocando la tecla del temporizador .

FUNCIONES DE SEGURIDAD

Detección automática del recipiente de cocción (placa de inducción)

Si en una placa de inducción parpadea de manera alterna el indicador  con el nivel de potencia, puede ocurrir lo siguiente:

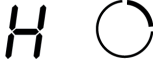
- No ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta.
- El recipiente de cocción que utiliza no es apto para la placa de inducción.
- El recipiente de cocción es demasiado pequeño o no está en el centro de la zona de cocción.

Indicaciones sobre la detección automática del recipiente:

1. Si no hay ningún recipiente adecuado sobre la zona de cocción, esta no se calentará.

2. La pantalla se apaga automáticamente a los 2 minutos si no se coloca ningún recipiente de cocción apto.
3. Si en la zona de cocción se ha colocado un recipiente no magnético (p. ej. de aluminio) o de un tamaño no adecuado u otro utensilio (p. ej. un cuchillo, un tenedor o un cuenco), la zona de cocción correspondiente se apagará transcurrido un minuto.

Advertencia de calor residual

- Esta función se utiliza principalmente para advertir de las superficies calientes: Después del funcionamiento de una zona de cocción, la superficie todavía generará restos de calor. Para evitar quemarse, aparece [H] en el display para indicar que la superficie todavía está caliente. 
- No obstante, esta función también se puede utilizar para ahorrar energía. Si desea calentar otros recipientes de cocción, puede utilizar el calor residual de las zonas de cocción todavía calientes.

Función de apagado automático

Si olvida apagar una zona de cocción, esta se apagará automáticamente transcurrido un tiempo determinado. Los ajustes predeterminados son los siguientes:

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

Protección contra el calentamiento

Un sensor integrado mide constantemente la temperatura de la placa de cocción. Si el aparato se sobrecalienta, se apaga automáticamente.

Función contra rebosamiento

Si hay líquidos que rebosan o coloca un paño húmedo sobre el panel de control, el aparato se apaga automáticamente a los 10 segundos. Se bloquean todas las teclas excepto on/off y la tecla de bloqueo para niños hasta que la placa de cocción y el panel de control se sequen de nuevo.

CONSEJOS DE COCCIÓN



ATENCIÓN

Riesgo de incendio. Tenga cuidado al freír, pues el aceite y la grasa se calientan con rapidez, especialmente cuando utiliza la función Booster. A temperaturas muy elevadas, el aceite y la grasa pueden inflamarse de manera espontánea.

- En cuanto los alimentos hiervan, reduzca la temperatura.
- Utilice una tapa para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Para reducir el tiempo de cocción, no utilice más grasa o agua de las necesarias.
- Comience con una temperatura elevada y redúzcala paulatinamente a medida que los alimentos se calienten.

Hervir a fuego lento y cocer arroz

- Para hervir a fuego lento, los alimentos se calientan por debajo del punto de ebullición a unos 85 °C, momento en que comienzan a formarse las burbujas. Deje que las sopas y potajes se hiervan a fuego lento, pues el sabor será mejor y los alimentos no se cocinarán de más. Las salsas con huevo o harina también deben cocinarse a fuego lento.
- Algunas recetas donde el agua se evapora, como al hervir arroz, requieren que la temperatura sea superior al nivel más bajo de la placa para que los alimentos puedan hacerse dentro del tiempo correspondiente.

Cómo preparar correctamente los filetes

- Ponga la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos.
- Caliente una sartén con fondo grueso.
- Unte ambos extremos del filete con aceite, añada un poco de aceite a la sartén y añada la carne a continuación.
- Voltee el filete durante el proceso solo una vez y fríalo hasta que haya alcanzado el grado de cocción deseado, lo que puede llevar entre 2 y 8 minutos. Presione con el dedo el filete para comprobar su grado de cocción. Cuanto más duro esté, más hecho estará.
- Deje que el filete repose en un lugar cálido durante un par de minutos antes de servirlo.

Freír en Wok (saltear en sartén)

1. Seleccione un wok compatible con la placa de cocción, con fondo plano o una sartén para freír grande.
2. Prepare todos los ingredientes y accesorios. El salteado debe realizarse rápidamente. Si quiere preparar mucha cantidad, divídala en varias porciones más pequeñas.
3. Caliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Fría primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. A continuación, saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, regule la zona de cocción a un nivel más bajo de potencia, añada la carne y luego la salsa.
6. Remueva bien todos los ingredientes para asegurarse de que todos se calientan.
7. Sirva los alimentos enseguida.

AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA

Nota: Los siguientes ajustes son meramente orientativos. La configuración exacta depende de factores como su recipiente de cocción y la cantidad de alimentos que cocine. Pruebe con la placa de cocción para determinar qué ajustes se adaptan mejor a sus necesidades.

Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido • 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"> • Saltear • Freír bien • Llevar una sopa a ebullición • Llevar el agua a ebullición

LIMPIEZA Y CUIDADO



ATENCIÓN

Riesgo de descarga eléctrica y lesiones. Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y de realizar labores de mantenimiento y deje que este se enfríe por completo.

Limpiar la superficie de la placa

- Limpie la superficie después de cada uso con un paño suave o papel de cocina. Para la suciedad incrustada puede utilizar un limpiador especial para placas vitrocerámicas disponible en la mayoría de los supermercados.
- No limpie el aparato con un limpiador a presión.
- Para la limpieza, no utilice productos abrasivos, lana de acero ni esponjas abrasivas pues estas pueden dañar la superficie sensible de su placa.

Consejos de limpieza

¿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. 2. Pulverice un limpiador especial para vitrocerámicas 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 o tela. 4. Encienda de nuevo placa. 	<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.
<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 queme con la placa caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Coloque el rascador o utensilio 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.

¿Qué?	¿Cómo?	Importante:
Líquidos y alimentos que hayan rebosado sobre las teclas de función.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Ponga a remojo los restos. 3. Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave y un paño de cocina. 4. Repita los pasos 2-4 de la sección „Suciedad diaria“. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 la placa.

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
La placa no funciona.	No hay electricidad.	Es posible que se haya producido un corte de luz. En caso contrario, asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y esté encendida. Compruebe que el fusible no esté averiado ni haya saltado. Si el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
	El temporizador ha finalizado.	Se ha alcanzado el tiempo de cocción programado y el aparato se ha apagado automáticamente.
	En el panel de control se ha vertido líquido. La protección automática contra el rebosamiento se ocupa de apagar la placa.	Limpie el panel de control (consulte la sección "Limpieza y cuidado").

Problema	Posible causa	Posible solución
Las teclas de función no responden o hay dificultad para controlarlas.	Las teclas están bloqueadas porque se ha activado la protección infantil. En el display aparece "Lo".	Desactive la protección infantil (consulte "Desactivar bloqueo para niños" en la sección "Funciones").
	Hay una fina película de agua o un paño húmedo sobre el panel de control y la función automática contra el rebosamiento se ha activado.	Compruebe que las teclas estén secas y séquelas si fuera necesario.
	Está utilizando la punta del dedo en lugar de la yema.	Utilice la yema del dedo.
Tras la cocción, en pantalla parece el indicador "H".	La función automática de seguridad que advierte del calor residual se ha activado.	Se trata de un fenómeno normal. La placa está equipada con una función de seguridad para advertir del calor residual. Este indicador permanecerá encendido hasta que la superficie esté lo suficientemente fría como para tocarse.
Al apagar la placa, el ventilador todavía sigue en funcionamiento un rato.	Con el funcionamiento continuo del ventilador se enfría completamente la placa de inducción.	Se trata de un fenómeno normal. El "funcionamiento posterior" del ventilador no se trata de un fallo, sino de una función de refrigeración necesaria de la placa.
Algunas sartenes producen ruidos de crujidos y clics.	Estos ruidos están provocados por las bobinas de inducción al cocinar. 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 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.

Comprobación de errores en las placas de inducción

- Si se produce una avería, la placa de inducción cambia automáticamente al modo de seguridad y muestra el código de error correspondiente que aparece en la siguiente tabla.

Problema	Posible causa	Posible solución
E1/E2	Interrupción del suministro eléctrico	Asegúrese de que el suministro eléctrico funcione correctamente, de que la placa está conectada a la red eléctrica y esté encendida.
E3	Detección automática del recipiente de cocción (Temperatura demasiado alta)	Compruebe si no existe ningún líquido en la olla o sartén colocada sobre la placa. Llene el recipiente de líquido y encienda de nuevo la placa.
E5	Sensor de temperatura IGBT (Temperatura demasiado alta)	Encienda la placa de inducción cuando se haya enfriado.

Nota: Para el resto de los códigos de error que no aparece en esta tabla, apague la placa y contacte con el servicio de atención al cliente.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

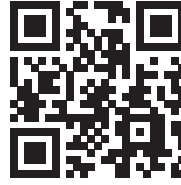
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

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

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Fabricant	99
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	100
Schéma de branchement	101
Installation	102
APERÇU DE L'APPAREIL ET PANNEAU DE COMMANDE	105
MISE EN MARCHÉ	110
UTILISATION	112
AUTRES FONCTIONS	114
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE	119
FONCTIONS DE SÉCURITÉ	122
CONSEILS DE CUISSON	123
RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE	125
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	125
IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES	127
Informations sur le recyclage	130
Fabricant et importateur (UK)	130

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10030683, 10034193, 10034194, 10036334
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'installation et le branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié et formé. Contactez une entreprise spécialisée de votre région.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, éteignez la table de cuisson et contactez le service clientèle. Si la surface est cassée, éteignez immédiatement l'appareil et ne l'utilisez pas tant que la surface n'a pas été remplacée.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, par un spécialiste agréé ou par une personne de même qualification.
- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes handicapées physiques ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont au préalable été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable de leur sécurité, et s'ils ont bien compris les risques encourus. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- La surface peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Gardez les enfants loin de l'appareil.
- Même après la cuisson, les surfaces peuvent rester chaudes pendant une longue période, ne vous brûlez pas.

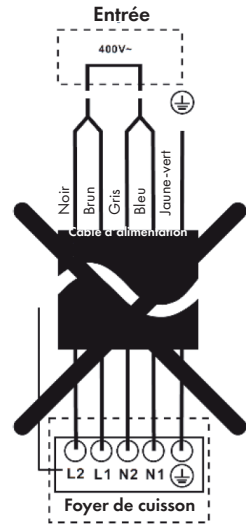
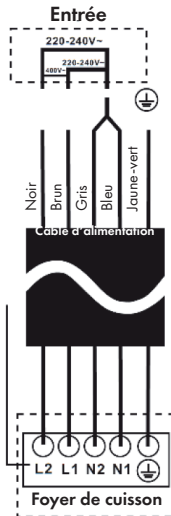
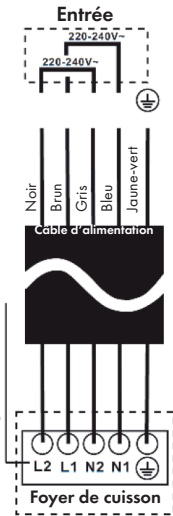
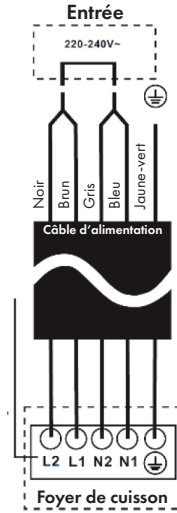
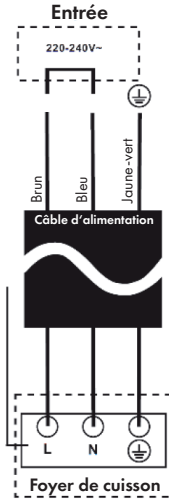
Consignes pour une utilisation en toute sécurité

- Utilisez cet appareil uniquement pour cuire et sauter des aliments.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Faites attention lorsque vous branchez d'autres appareils électriques à proximité de la table de cuisson. Assurez-vous que le câble ne touche pas les surfaces chaudes.
- La graisse et l'huile excessivement chauffées peuvent s'enflammer. Par conséquent, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après utilisation.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables ni de vaporisateurs à proximité de l'appareil.

Consignes de nettoyage

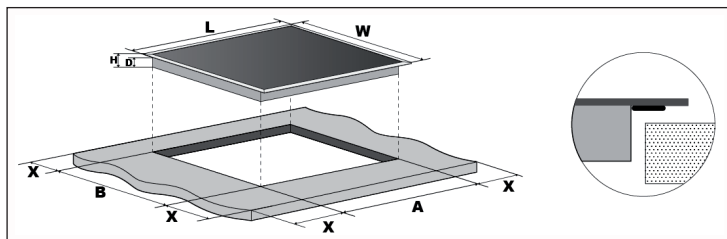
- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur haute pression.
- Suivez les instructions de la section „Nettoyage et entretien“ pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges à gratter pour le nettoyage, ils pourraient endommager la surface fragile.

SCHÉMA DE BRANCHEMENT



INSTALLATION

Découpez le plan de travail suivant les dimensions indiquées dans le tableau et le graphique. Laissez au moins 50 mm autour du trou. Assurez-vous que le plan de travail a une épaisseur minimale de 30 mm. Utilisez un plan de travail résistant à la chaleur pour qu'il ne se déforme pas sous l'effet de la chaleur émanant de la table de cuisson.

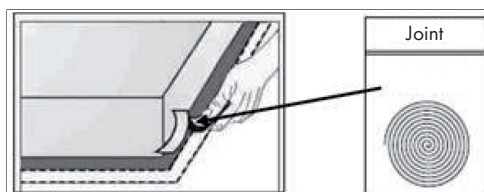


Dimensions (mm)	L	W	H	D	A	B	X
10030683	288	520	52	48	265+5	495+5	min. 50
10034193	590	520	56	52	555+5	495+5	min. 50
10034194							
10036334	450	520	52	48	430+5	495+5	min. 50

Installation du joint en mousse

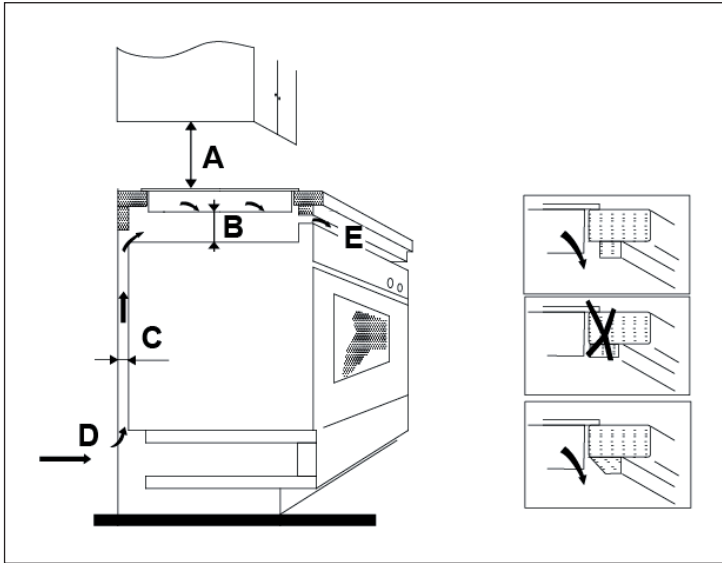
N'installez pas la plaque de cuisson sans le joint en mousse. Le joint doit être fixé à la plaque de cuisson comme suit :

- Retirez le film de protection du joint.
- Ensuite, fixez le joint au fond du verre, près du bord.
- Le joint doit être appliqué sur toute la longueur du bord de la vitre et ne doit pas se chevaucher aux coins.
- Lors de la fixation du sceau, veillez à ce que le verre n'entre pas en contact avec des objets pointus.



Assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée (voir illustration ci-dessous).

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



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

Avant d'installer les clips de fixation

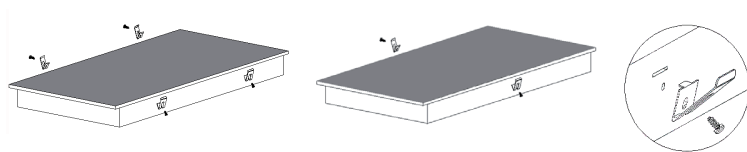
Placez la table de cuisson sur une surface plane et stable (sur son emballage). Manipulez avec soin les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Easy Fit Sets

Chaque table de cuisson comprend un ensemble simple avec les supports de fixation et les vis (pour la table de cuisson en céramique, 2 supports et 2 vis au total, pour la table à induction, 4 supports et 4 vis au total). Tout d'abord, ouvrez le paquet avec le kit Easy Fit.

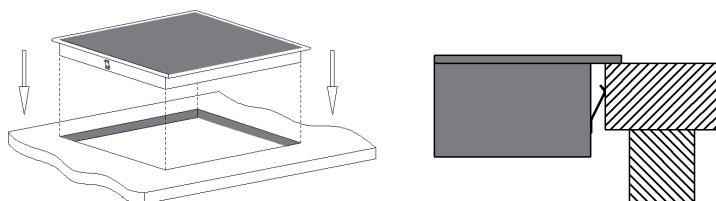
Montage des supports de fixation sur la table de cuisson

Insérez les supports de fixation dans les trous de montage des deux côtés du boîtier. Fixez le support de fixation au boîtier avec une vis.



Fixation de la table de cuisson sur le plan de travail

Insérez la table de cuisson dans le plan de travail comme indiqué ci-dessous. Grâce aux supports de fixation latéraux, la table de cuisson se fixe de manière sûre et stable. Vérifiez que la table de cuisson est correctement installée dans le plan de travail avant de la mettre en marche.



Conseils pour l'installation

- N'installez pas la table de cuisson sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un séchoir rotatif.
- La table de cuisson doit être installée de manière à pouvoir fonctionner efficacement. Par conséquent, respectez scrupuleusement les distances et les dimensions spécifiées.
- Les murs et les éléments situés à proximité immédiate ou au-dessus de la table de cuisson doivent être insensibles à la chaleur.
- Pour éviter les dégâts, le panneau isolant en sandwich et l'adhésif doivent résister à la chaleur.

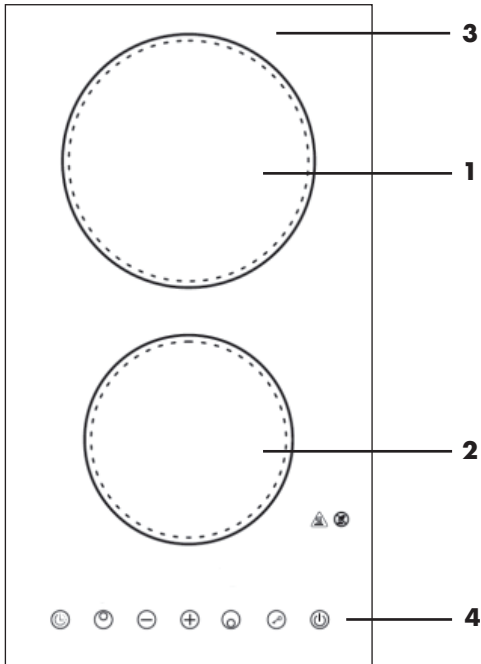
Conseils pour le branchement électrique

- Le raccordement de la table de cuisson à l'alimentation électrique doit être effectué en tenant compte de toutes les normes en vigueur ou d'un disjoncteur unipolaire. L'appareil a une tension élevée et doit être branché sur le secteur par un électricien qualifié. N'effectuez pas l'installation vous-même.

- Si l'appareil est directement branché sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et que les consignes de sécurité sont respectées.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié ou pincé.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, un spécialiste agréé ou une personne de même qualification.

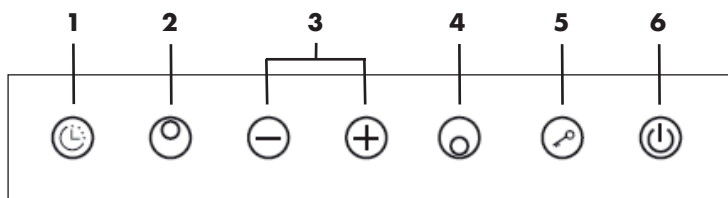
APERÇU DE L'APPAREIL ET PANNEAU DE COMMANDE

Table de cuisson VariCook Domino (10030683)



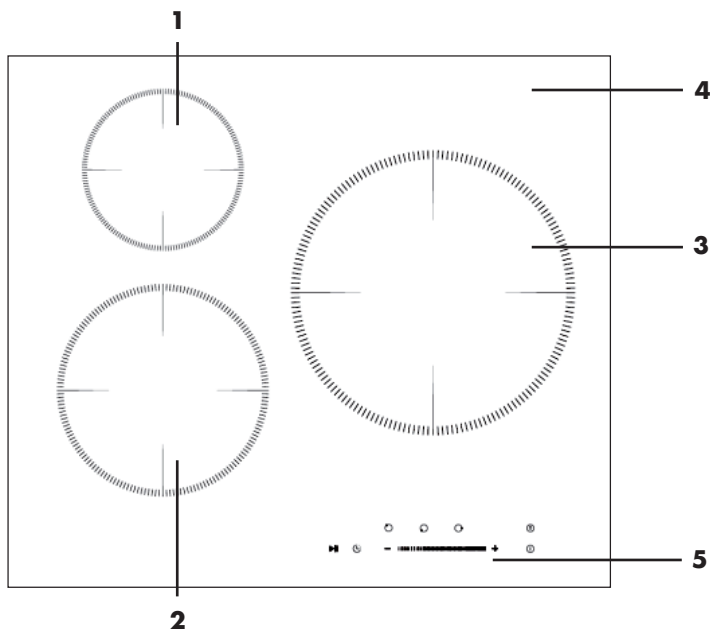
- 1 Foyer cuisson supérieur 1800 W
- 2 Foyer cuisson inférieur 1200 W
- 3 Plaque vitrée
- 4 Panneau de commande

Panneau de commande (10030683)



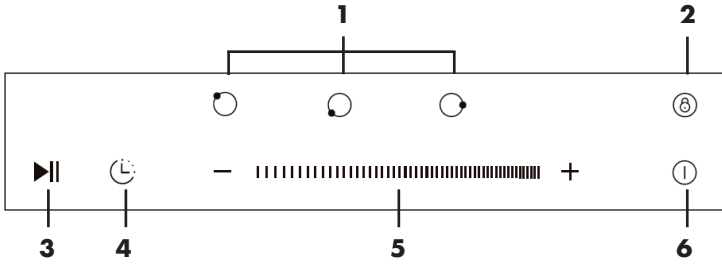
- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 1 Minuterie | 4 Foyer inférieur |
| 2 Foyer supérieur | 5 Verrouillage parental |
| 3 Puissance / minuterie (+)
et (-) | 6 Marche/arrêt |

Table de cuisson Delicatessa 3 (10034193)



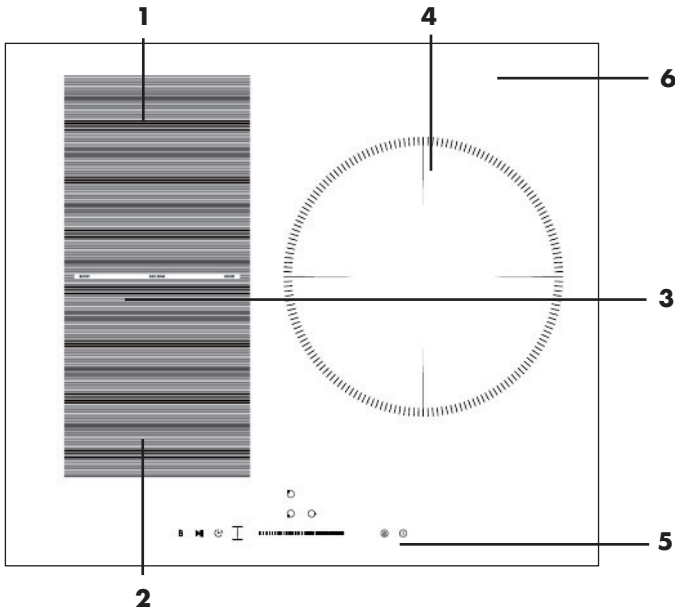
- | | |
|--------------------------|--------------------|
| 1 Foyer supérieur 1500 W | 4 Plaque vitrée |
| 2 Foyer inférieur 2000 W | 5 Panneau commande |
| 3 Foyer de droite 2300 W | |

Panneau de commande (10034193)



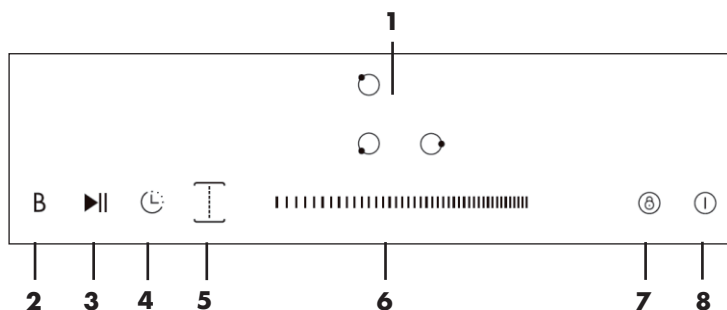
- | | | | |
|---|----------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Choix zones cuisson | 4 | Minuterie |
| 2 | Verrouillage parent. | 5 | Puissance/Minuterie (-) (+) |
| 3 | Fonction Stop & Go | 6 | Marche / Arrêt |

Table de cuisson Delicatessa 3 Flex (10034194)



- | | | | |
|---|--|---|---------------|
| 1 | Foyer supérieur 1500 W (Boost 2000 W) | 5 | Panneau comm. |
| 2 | Foyer inférieur 2000 W (Boost 2600 W) | 6 | Plaque vitrée |
| 3 | Zone de cuisson flexible de gauche 3000 W (Boost 3600 W) | | |
| 4 | Zone de cuisson flexible de droite 2300 W (Boost 3000 W) | | |

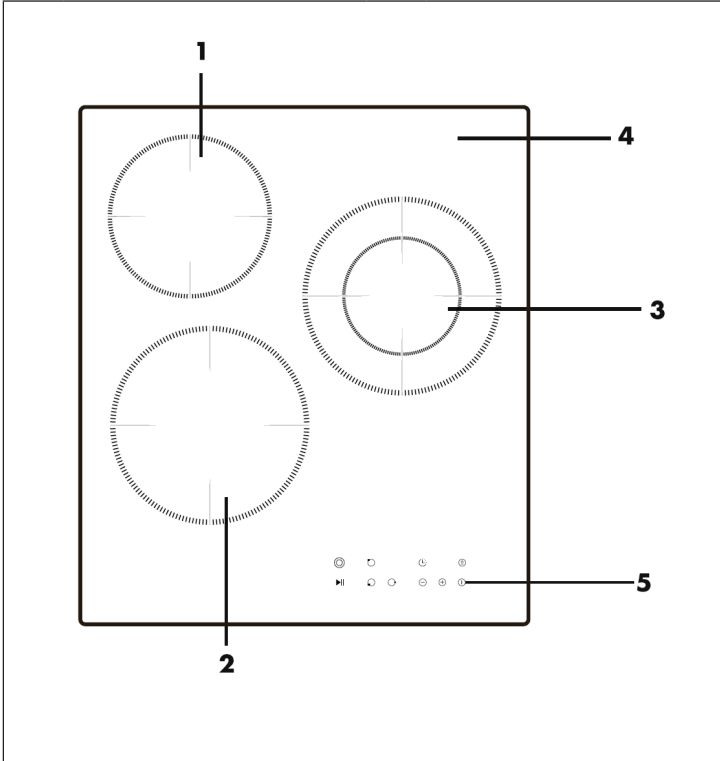
Panneau de commande (10034194)



- | | | | |
|---|---------------------|---|------------------------------|
| 1 | Choix zones cuisson | 5 | Zone cuisson flexible gauche |
| 2 | Fonction Boost | 6 | Puissance/Minuterie (-) (+) |
| 3 | Stop & Go-Funktion | 7 | Verrouillage parental |
| 4 | Minuterie | 8 | Marche / Arrêt |

Remarque : votre table de cuisson peut différer légèrement par certains détails des produits présentés sur les images ci présentes. Celles-ci ne sont présentes qu'à titre indicatif.

Table de cuisson (10036334)



1	Zone de cuisson 1200 W	4	Plaque au gaz
2	Zone de cuisson 1800 W	5	Panneau de commande
3	Zone de cuisson 2000 W/ 1000 W		

Panneau de commande (10036334)

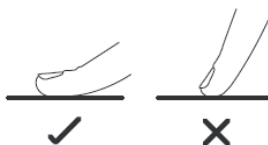
1	Bouton de commande de zone étendue	5	Commande de Stop & Go
2	Touche de sélection de la zone de cuisson	6	Touche de niveau de chauffage / minuterie "-" et "+"
3	Touche de contrôle de la minuterie	7	Marche / arrêt
4	Touche de verrouillage parental		

MISE EN MARCHÉ


Remarque : S'il reste encore un film protecteur sur la table de cuisson, retirez-le avant utilisation.


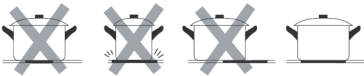
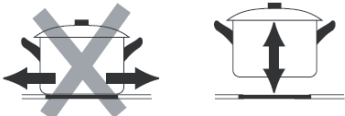
Comment bien utiliser les touches

- Les touches répondent au toucher, vous n'avez pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez votre doigt pour le toucher (voir photo).
- Chaque fois qu'un contact est détecté, vous entendrez un bip.
- Assurez-vous que les touches restent toujours propres et sèches et qu'elles ne sont recouvertes d'aucun objet (manique par ex). Une fine pellicule d'eau suffit à empêcher les touches de fonctionner correctement.



Les bons ustensiles de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson dont le fond convient à la cuisson par induction. Regardez la marque d'induction sur l'emballage ou sous la casserole.
- Si votre batterie de cuisine convient, vous pouvez vérifier par un test magnétique. Déplacez un aimant au bas de la casserole. Lorsqu'il est attiré par l'aimant, le récipient convient aux tables de cuisson à induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Ajoutez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier si elle est convenable.
 2. Si le témoin  ne clignote pas à l'écran quand vous chauffez de l'eau, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés pour une plaque à induction : inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.
- Les plaques à induction sont en vitrocéramique lisse. La chaleur est générée par une bobine d'induction magnétique, qui chauffe l'ustensile de cuisson mais pas la surface de cuisson. La chaleur est transférée du récipient de cuisson aux aliments.
- Il est important de n'utiliser que des casseroles en métal spécialement conçues et / ou approuvées pour une utilisation sur des plaques à induction. Ne laissez jamais des récipients en mélamine ou en plastique entrer en contact avec les zones de cuisson.
- Les récipients et les casseroles dont le diamètre est inférieur à 140 mm ne sont pas reconnus par la table de cuisson à induction.

	<p>N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des fonds aux bords tranchants ou arrondis.</p>
	<p>Assurez-vous que le fond de la casserole est plat, repose à plat sur la table de cuisson et a la même taille que la table de cuisson. Placez toujours la casserole au centre de la table de cuisson.</p>
	<p>Soulevez toujours la casserole de la table de cuisson. Ne la faites pas glisser sur la table de cuisson pour éviter de la rayer.</p>

Remarque : avec la table de cuisson en céramique, vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole ou de casserole.

Ustensiles recommandés – dimensions pour les plaques à induction


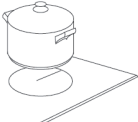

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement dans une certaine mesure à la taille du fond de la casserole. Cependant, nous vous recommandons de sélectionner la casserole pour chaque zone de cuisson en fonction du diamètre minimum spécifié. Pour optimiser les performances de votre table de cuisson, placez la casserole ou le plat au centre de la zone de cuisson.

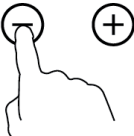
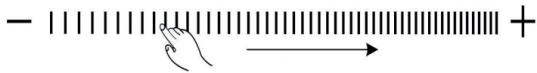
Dimensions recommandées pour les ustensiles

Foyer de cuisson	Diamètre minimum du fond	Diamètre maximum du fond
160 mm	140 mm	160 mm
180 mm	140 mm	180 mm
210 mm	160 mm	210 mm
280 mm	230 mm	280 mm
Flexible Zone	200 mm	400 x 200 mm

UTILISATION

Pour commencer à cuisiner

1	Branchez la fiche dans la prise. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le pendant 3 secondes. Un bip retentit et l'appareil démarre. L'appareil est maintenant en mode veille et tous les écrans y compris la minuterie affichent "-".	
2	Placez une casserole ou une poêle adaptée sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la table de cuisson sont propres et secs.	
3	Appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson sur le panneau de commande. Le voyant de la zone sélectionnée se met à clignoter.	

4	<p>Réglez la puissance comme suit :</p> <p>Modèles avec commande à touches tactiles (figure de droite) : Utilisez les touches „+“ et „-“ pour régler la puissance de chauffe souhaitée. En maintenant l’une des deux touches, vous pouvez régler la puissance plus rapidement du niveau 0 à 9.</p> <p>Modèles avec curseur tactile (figure ci-dessous) : Réglez la puissance de chauffe en faisant glisser le curseur.</p>	
		


Conseils d'utilisation


- Lorsque vous branchez la fiche, un signal sonore retentit brièvement. Tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent.
- Si l'appareil est en mode veille et que vous n'effectuez aucune saisie dans la minute, il s'éteint automatiquement et l'avertisseur sonne une fois.

Remarque : pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche de marche/arrêt pendant 3 secondes. Pour éteindre l'appareil, il suffit d'appuyer brièvement sur la touche de marche/arrêt.

- Vous pouvez régler la puissance de chauffe entre 0 et 9. La valeur par défaut est le niveau 5.
- Pendant que vous réglez la puissance de chauffe, le voyant de la zone correspondante clignote. Après avoir réglé la puissance désirée, le chiffre affiché clignote 5 fois puis s'arrête. Le réglage est confirmé.

Lorsque vous avez terminé votre cuisson

1	<p>Appuyez sur la touche correspondante à la zone de cuisson sur le panneau de commande et utilisez les touches „+“ ou „-“ ou le curseur, selon le modèle, pour régler le niveau de puissance sur 0. La zone de cuisson s'éteint et l'écran affiche „-“.</p>	
---	--	---

2	Vous pouvez également éteindre complètement la table de cuisson en appuyant sur la touche de marche / arrêt.	
----------	--	---

Remarque : Le ventilateur de refroidissement de la table à induction reste allumé pendant environ 1 minute après arrêt de la table.




Remarque : Si une coupure de courant survient pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés.

AUTRES FONCTIONS



Zones de cuisson étendues (Plaques vitrocéramiques)

Certains modèles de tables de cuisson en céramique possèdent une ou plusieurs zones de cuisson étendues (zone ovale / double / triple). Ces zones étendues fournissent une plus grande surface de cuisson et une chaleur supplémentaire et conviennent donc aux ustensiles de cuisson de différentes tailles.

Si vous souhaitez utiliser la zone de cuisson étendue, procédez comme suit :

1	Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser comme zone de cuisson étendue, si elle est équipée de la fonction, et activez-la. Pour ce faire, appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante sur le panneau de commande pour effectuer d'autres réglages.	
2	La zone centrale s'active dès que vous définissez le niveau de chauffe souhaité pour la zone de cuisson étendue.	
3	Lorsque la zone' de cuisson a été choisie et activée (le voyant de contrôle clignote), appuyez sur la touche de zone  , chauffant supplémentaire et bénéficier ainsi d'une plus grande zone de cuisson.	



Remarques sur l'utilisation des zones de cuisson étendues

- Si vous maintenez la touche de zone de cuisson étendue, le mode de fonctionnement de la zone étendue sera modifié dans l'ordre suivant :
 - Zone ovale : centrale - ovale - centrale - ovale - contour central de la zone
 - Double zone : centrale - double - centrale - double - contour central de la zone
 - Triple zone : centrale - triple - centrale - triple - contour central de la zone
- Lorsque la zone ovale ou la zone double est active, l'écran LED affiche alternativement le niveau de chauffe et „“ Lorsque la zone triple est active, l'écran LED affiche alternativement le niveau de puissance et „“ .

Utilisation de la fonction Booster (plaques à induction)

Certains modèles de tables de cuisson à induction possèdent une ou plusieurs zones de cuisson avec fonction Booster. Avec la fonction Booster, vous pouvez augmenter la puissance de la zone de cuisson respective pendant 5 minutes au maximum. Le temps de cuisson peut être considérablement réduit grâce à la fonction Booster, ce qui est très utile lorsque vous êtes pressé.



Si vous souhaitez utiliser la fonction Booster en mode table de cuisson, procédez comme suit :

1	Sélectionnez les zones de cuisson où vous souhaitez utiliser la fonction Booster. Activez-la en appuyant sur la touche correspondant à la zone de cuisson sur le panneau de commande..	
2	Appuyez sur la touche de la fonction booster, le voyant LED afficher "b" et clignote pendant 5 secondes. Lorsque l'affichage cesse de clignoter, la fonction Booster est activée.	

Remarques sur l'utilisation de la fonction Booster

- Si la fonction Booster est utilisée pour une zone de cuisson et qu'une deuxième zone de cuisson avec une capacité de chauffage supérieure au niveau 2 est en service, alors la puissance de cette seconde zone de cuisson est automatiquement ramenée au niveau 2.
- Une fois la fonction Booster terminée, la zone de cuisson reprend son réglage initial.

Pour interrompre la fonction Booster

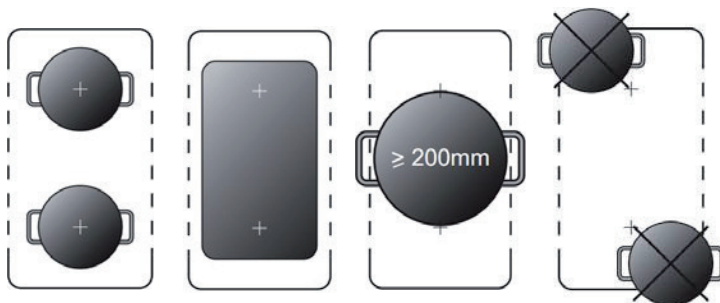
1	Si vous souhaitez désactiver la fonction Booster pour une zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson du panneau de commande.	
2	Puis appuyez sur la touche de la fonction Booster pour annuler celle-ci. La puissance de la zone de cuisson correspondante est alors réinitialisée.	
3	Vous pouvez également annuler la fonction Booster en réglant le niveau de chauffage de la zone de cuisson correspondante sur 0 à l'aide du curseur tactile.	

Zones de cuisson flexibles (plaques à induction)

Certains modèles de tables de cuisson à induction ont une ou plusieurs zones de cuisson flexibles. Les zones de cuisson flexibles peuvent être utilisées comme une seule zone de cuisson ou comme deux zones de cuisson séparées, selon les besoins.

Chacune des zones de cuisson flexibles est constituée de deux bobines à induction indépendantes, pouvant être commandées séparément. Si vous utilisez la zone de cuisson flexible comme une seule zone de cuisson, vous pouvez déplacer la poêle ou la casserole située dans la zone flexible d'une zone de cuisson à une autre. La puissance calorifique restera toujours la même que dans la zone de cuisson dans laquelle vous avez initialement placé la casserole. La zone non couverte par la batterie de cuisine est automatiquement désactivée.

Remarque : Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson unique. Pour les grandes casseroles et les poêles ovales, rectangulaires et allongées, assurez-vous qu'elles sont centrées sur la zone de cuisson de manière à ce que les deux croix soient recouvertes.



Pour allumer la zone d'induction flexible :

Pour activer une zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez d'abord sur l'une des deux touches de zone de cuisson situées dans la zone flexible, puis sur la touche de zone flexible. Lorsque la zone flexible est activée, le voyant situé au-dessus de la touche de commande s'allume et le témoin d'alimentation clignote. Vous pouvez régler le niveau de chauffe de la zone flexible en déplaçant le curseur tactile.

Pour éteindre la zone d'induction flexible:

Pour éteindre la zone flexible pendant le fonctionnement de la table de cuisson, appuyez sur l'une des deux touches des zones de cuisson dans la zone flexible. Lorsque le témoin d'alimentation clignote, appuyez à nouveau sur la touche de commande de zone flexible. L'écran s'éteint lorsque la zone flexible est désactivée.

Verrouillage parental


Pour éviter que les touches ne soient manipulées accidentellement (par exemple par des enfants), vous pouvez activer le contrôle parental.

Remarque : Lorsque le contrôle parental est activé, toutes les touches à l'exception des touches On / Off et Contrôle parental, sont inactives.

Pour activer le verrouillage parental :

Appuyez une fois sur la touche de verrouillage parental . La minuterie indique „Lo“ et le contrôle parental est activé.

Pour désactiver le verrouillage parental:

1. Vérifiez que la table de cuisson est allumée.
2. Maintenez la touche de verrouillage parental  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que l'affichage „Lo“ disparaisse et la minuterie. Le verrouillage parental est désactivé.
3. Vous pouvez alors utiliser de nouveau votre table de cuisson normalement.

Remarque : Si vous éteignez la table de cuisson sans désactiver la sécurité enfants, celle-ci reste active lorsque vous rallumez la table.


Remarque : En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment à l'aide du bouton marche / arrêt. Dans ce cas, désactivez le contrôle parental à la prochaine mise sous tension.

Stop & Go-Funktion


- Si vous devez quitter rapidement la table de cuisson, vous pouvez désactiver toutes les zones à l'aide de la fonction Stop & Go. Lorsque vous revenez, appuyez simplement sur la touche Stop & Go  et la cuisson reprend avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

Remarque : Si la fonction Stop & Go est activée, toutes les touches, à l'exception des touches On / Off et Stop & Go, sont désactivées.

Pour activer la fonction Stop & Go :

Pour activer la fonction Stop & Go, appuyez sur la touche Stop & Go. .
Tous les réglages seront conservés et la table de cuisson cessera de chauffer, tous les indicateurs de performance indiqueront „P“.

Pour désactiver la fonction Stop & Go :

Pour annuler la fonction Stop & Go à votre retour, appuyez à nouveau sur la touche Stop & Go . Tous les paramètres de programme reviennent à l'état antérieur à l'interruption. L'indicateur Stop & Go „P“ disparaît de tous les affichages.

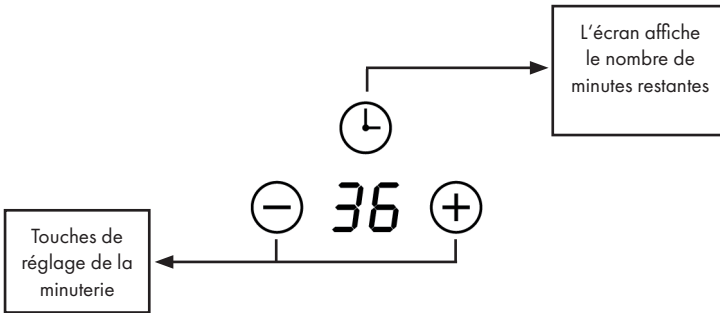
Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque la fonction Stop & Go est activée pendant plus de 10 minutes.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Lorsque la table de cuisson est allumée, vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- **1. Alarme à court terme** : Dans ce cas, la minuterie n'éteint pas les zones de cuisson correspondantes lorsque la durée programmée est écoulée.
- **2. Minuterie** : Vous pouvez définir une ou plusieurs zones de cuisson à éteindre.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.


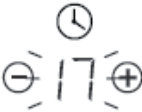

Aperçu de la minuterie






1. Réglage de la minuterie sans choisir une zone de cuisson (alarme à court terme)

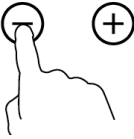
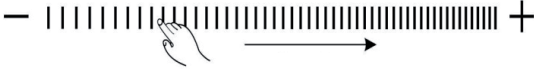

Vérifiez que la table de cuisson est allumée. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que si aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée.



1	Appuyez sur la touche 🕒, les chiffres clignotent sur l'écran de la minuterie.	
2	<p>Réglez la minuterie comme suit :</p> <p>Modèle avec commande par touches tactiles (figure de droite) :</p> <p>Réglez la minuterie avec les touches „+“ et „-“. Si vous maintenez la touche, la valeur augmente ou diminue plus rapidement.</p> <p>Remarque : Lorsque le voyant de la minuterie clignote, appuyez de nouveau sur la touche de la minuterie pour confirmer rapidement son réglage.</p>	

2	<p>Modèle avec curseur tactile (figure ci-dessous)</p> <p>Dans l'affichage de la minuterie, vous pouvez régler séparément les chiffres des dizaines et des unités de minutes. Commencez par définir le chiffre des unités en déplaçant le curseur. Appuyez à nouveau sur la touche de la minuterie. Le chiffre des dizaines s'affiche et clignote sur la minuterie. Réglez maintenant le chiffre des dizaines de minutes en déplaçant le curseur.</p> <p>Remarque : Si vous maintenez la touche de la minuterie, vous pouvez régler les minutes à l'aide du curseur dans l'ordre suivant : „chiffre des unités - chiffre des dizaines - confirmez le réglage - chiffre des unités - ...“</p>	
		
3	<p>Dès que la minuterie a été réglée, le décompte commence. L'affichage indique le temps restant.</p>	
4	<p>Lorsque la durée définie est écoulée, l'appareil émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'affichage de la minuterie indique „-“. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.</p>	


2. Réglage de la minuterie avec arrêt d'une zone de cuisson :

1	<p>Appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson du panneau de commande pour laquelle vous souhaitez régler une minuterie..</p>	
2	<p>Appuyez sur la touche de la minuterie , les chiffres clignotent à l'écran.</p>	

	<p>Réglez la minuterie de la façon suivante :</p> <p>Modèle avec commande par touches tactiles (figure de droite) : Réglez la minuterie avec les touches „+“ et „-“. Si vous maintenez la touche, la valeur augmente ou diminue plus rapidement.</p> <p>Remarque : Lorsque le voyant de la minuterie clignote, appuyez de nouveau sur la touche de la minuterie pour confirmer rapidement votre réglage.</p>	
3	<p>Modèles avec curseur tactile de réglage (figure ci-dessous) : Sur l'écran de la minuterie, vous pouvez régler séparément les chiffres des dizaines et des unités de minutes. Commencez par définir le chiffre des unités en déplaçant le curseur. Appuyez à nouveau sur la touche de la minuterie ⌚. Le chiffre des dizaines s'affiche et clignote sur l'écran de la minuterie. Réglez maintenant le chiffre des dizaines de minutes en déplaçant le curseur.</p> <p>Remarque : Si vous maintenez la touche de la minuterie, vous pouvez régler les minutes à l'aide du curseur dans l'ordre suivant : „chiffre des unités - chiffre des dizaines - confirmez le réglage - chiffre des unités - ...“</p>	
		
4	<p>Dès que la minuterie a été réglée, le décompte commence. L'affichage indique le temps restant.</p> <p>Remarque : Le point rouge situé à côté du voyant d'alimentation s'allume lorsqu'une minuterie a été réglée pour cette zone de cuisson. Vous pouvez vérifier le réglage de la minuterie de différentes zones de cuisson pour lesquelles une minuterie a été réglée en appuyant sur la touche correspondant à la zone de cuisson.</p>	

4	<p>Remarque : Si vous réglez une minuterie pour plus d'une zone de cuisson, l'écran de la minuterie indiquera l'heure de la première minuterie à expirer. Le point rouge situé à côté de l'indicateur d'alimentation de la zone de cuisson correspondante clignote</p>	
5	<p>Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, la zone de cuisson correspondante est automatiquement désactivée.</p>	

Remarques sur l'utilisation de la minuterie

- Par défaut, le réglage de la minuterie et de l'alerte à court terme est de 30 minutes.
- Une fois la minuterie réglée, le voyant clignote pendant 5 secondes. Lorsque le voyant cesse de clignoter, le réglage est pris en compte.
- La minuterie sans zone de cuisson sélectionnée (timer) et la minuterie d'une zone de cuisson particulière peuvent être utilisées simultanément. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie indique l'heure de la première minuterie à expirer. Si la première minuterie est l'alarme à court terme, le point rouge situé à côté du voyant de la minuterie clignote. Si la minuterie qui expire en premier est la minuterie avec la sélection de la zone de cuisson, le point rouge situé à côté du témoin d'alimentation de la zone de cuisson correspondante clignote.
- Si l'écran de la minuterie indique l'heure de la minuterie avec la sélection de la zone de cuisson, vous pouvez afficher la durée de la minuterie en appuyant sur la touche de la minuterie .

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

Détection automatique de casserole (plaques à induction)

Si le témoin  d'une table à induction clignote en alternance avec le voyant d'alimentation, cela peut signifier :


- Vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson appropriée.
- La poêle ou la casserole que vous utilisez ne convient pas à la cuisson par induction.
- La casserole ou la poêle sont trop petits ou pas centrés sur la zone de cuisson.

Remarques sur la détection automatique de casserole :

1. S'il n'y a pas de casserole / poêle appropriée sur la zone de cuisson, la table de cuisson ne chauffera pas.
2. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si aucun récipient approprié n'est placé sur la plaque.

3. Si une plaque de taille inappropriée, une casserole non magnétique (par exemple en aluminium) ou toute autre petite pièce (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) se trouve sur la table de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Témoin de chaleur résiduelle

- Cette fonction est principalement utilisée pour avertir qu'une surface est chaude : Après le fonctionnement de la plaque chauffante, la surface émet de la chaleur résiduelle. Pour éviter les brûlures, „H“ apparaît sur l'affichage, indiquant que la surface est encore chaude. 

- Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie : si vous souhaitez faire chauffer d'autres casseroles / poêles, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle de la zone de cuisson encore chaude.

Fonction d'arrêt automatique

Si vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson, celle-ci s'éteindra automatiquement au bout d'un certain temps. La valeur par défaut est la suivante :

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

Protection anti surchauffe

Un capteur intégré mesure en permanence la température de la table de cuisson. Dès que la table de cuisson surchauffe, elle s'éteint automatiquement.

Protection anti débordement

Si un liquide déborde ou qu'un chiffon humide se trouve sur le panneau de commande, la table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes. Toutes les touches à l'exception de la touche d'alimentation et de la touche de verrouillage parental sont verrouillées jusqu'à ce que vous ayez essuyé la table de cuisson et le panneau de commande.

CONSEILS DE CUISSON



ATTENTION

Risque d'incendie ! Faites très attention lorsque vous faites de la friture 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.

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

Mijoter et cuisson du riz

- En mijotant, le contenu de la casserole cuit au-dessous du point d'ébullition à 85 °C environ. Des bulles montent parfois à la surface du liquide de cuisson. Mijoter est le secret des délicieuses soupes et des tendres ragoûts, car le goût peut se développer sans que la nourriture soit trop cuite. Vous devriez également préparer les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines recettes au cours desquelles l'eau est absorbée, comme dans la cuisson du riz nécessitent un réglage de température supérieur au niveau le plus faible afin que les aliments puissent cuire dans les délais prévus.

Comment bien préparer les steaks

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

Cuisson au wok (faire sauter en mélangeant)

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

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE

Remarque : Les paramètres suivants ne sont que des valeurs indicatives. Le réglage exact dépend de facteurs tels que votre ustensile de cuisson et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage de petites quantités de nourriture • Faire fondre du chocolat • Mijoter • Réchauffer lentement
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Gâteaux à la poêle
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté rapide • Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sauter au wok • Saisir • Pour les soupes et faire bouillir • Pour faire bouillir de l'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION

Risque d'électrocution et de blessure ! Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le réparer.

Nettoyage des surfaces de la table de cuisson

- Nettoyez la surface immédiatement après chaque utilisation avec un chiffon doux ou du papier essuie-tout. Pour les salissures sèches, vous pouvez utiliser un nettoyant spécial pour table de cuisson en vitrocéramique disponible dans la plupart des supermarchés.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur haute pression.
- N'utilisez pas de produits à récurer, de laine d'acier ou similaires pour le nettoyage, cela pourrait endommager la surface sensible de votre table de cuisson.

Conseils de nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Contamination quotidienne du verre (empreintes digitales, autres marques et taches causées par des aliments non sucrés débordants)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Vaporisez un nettoyant spécial pour table de cuisson en vitrocéramique sur la surface pendant que la table est encore chaude, mais plus brûlante. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la surface avec un essuie-tout en papier ou en tissu. 4. Rallumez la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, l'indicateur „surface chaude“ s'éteint même si la surface de la table de cuisson est encore chaude. Attention à ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'agents de récurage, ils pourraient endommager la surface. Vérifiez sur l'emballage si votre produit de nettoyage est adapté aux plaques de cuisson en céramique. • Ne laissez aucun résidu de nettoyant sur la plaque, sinon cela pourrait user la vitre.
Restes brûlés ou fondus, résidus chauds sucrés et éclaboussures sur la vitre.	<p>Retirez les restes avec un cutter, une lame de rasoir ou un grattoir en céramique, mais faites attention de ne pas vous brûler sur la table de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté dans un coin froid de la table de cuisson. 3. Retirez la saleté avec un chiffon ou un torchon. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de „Contaminations quotidiennes“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches et les éclaboussures immédiatement, car ils ne seront pas plus faciles à enlever une fois refroidis. • Attention : Risque de blessure ! Une fois que la protection a été retiré du cutter, la lame n'est plus protégée. Faites attention à ne pas vous blesser.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Aliments ou liquides renversés sur les touches de fonction.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eteignez la table de cuisson. 2. Faites tremper les restes. 3. Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de „Contaminations quotidiennes“. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip ou s'éteindre d'elle-même et les touches peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les touches sont propres et sèches avant de rallumer la table de cuisson.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution possible
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation.	Il se peut qu'il y ait une panne de courant. Sinon, vérifiez que la table de cuisson est branchée et allumée. Vérifiez que les fusibles ne sont pas déclenchés ou hors service. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
	La minuterie est écoulée.	La durée de cuisson réglée a été atteinte et l'appareil s'est éteint automatiquement.
	Du liquide s'est renversé sur le panneau de commande. La protection automatique contre les débordements garantit l'arrêt de la table de cuisson.	Nettoyez le panneau de commande (voir la section "Nettoyage et entretien").

Problème	Cause possible	Solution possible
Les touches de fonction ne réagissent pas ou sont difficiles à utiliser.	Les touches sont verrouillées car le contrôle parental est activé. L'affichage indique "Lo".	Désactivez le verrouillage parental (voir "Désactivation du contrôle parental" dans la section "Fonctions").
	Une mince pellicule d'eau ou un chiffon humide se trouve sur le panneau de commande et la protection automatique contre les débordements a été activée.	Vérifiez que les touches sont sèches et si nécessaire, essuyez-les.
	Vous utilisez le bout du doigt au lieu de la pulpe du doigt.	Utilisez la pulpe des doigts.
Après la cuisson, l'écran affiche "H".	L'avertissement de chaleur résiduelle automatique de la fonction de sécurité s'est déclenché.	C'est normal. La table de cuisson est équipée de dispositifs de sécurité pour avertir de la chaleur résiduelle. Le témoin reste allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.
Lorsque l'on éteint le ventilateur de la table de cuisson à induction, il reste en marche pendant un moment.	Le ventilateur continue à fonctionner pour refroidir complètement la table de cuisson à induction.	C'est normal. La "mise en marche" du ventilateur n'est pas une erreur, mais la fonction de refroidissement nécessaire de la table de cuisson.
Certaines casseroles produisent des craquements ou des cliquetis.	Ces bruits peuvent être causés par les bobines d'induction pendant la cuisson. En raison de leur conception, de tels bruits peuvent également se produire avec certains ustensiles de cuisson, car les fonds sont souvent constitués de différents matériaux qui se dilatent différemment lorsqu'ils sont exposés à la chaleur.	Ce n'est pas une erreur, de tels bruits sont normaux.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé une casserole avec des bords tranchants ou une éponge à récurer ou un produit abrasif pour le nettoyage.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec un fond plat et propre. N'utilisez pas d'éponges à récurer ni d'abrasifs pour le nettoyage.

Identification des problèmes sur les tables à induction

- En cas de dysfonctionnement, la table de cuisson à induction passe automatiquement en mode de sécurité et affiche les codes d'anomalie correspondants répertoriés dans le tableau ci-dessous.

Problème	Cause possible	Solution possible
E1/E2	Coupure d'alimentation	Vérifiez que l'alimentation est intacte, que la table de cuisson est correctement branchée et allumée.
E3	Détection automatique de casserole (la température est trop élevée)	Vérifiez qu'il n'y a pas de pôle ou casserole vide sur la table de cuisson. Ajoutez du liquide, puis redémarrez la table de cuisson.
E5	Capteur de température IGBT (la température est trop élevée)	Veuillez redémarrer la table à induction après le refroidissement.

Remarque : Pour tous les autres codes d'erreur ne figurant pas dans le tableau, éteignez la table de cuisson et contactez le service clientèle.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

Gentile cliente,

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



INDICE

Installazione	134
Descrizione del dispositivo e pannello di controllo	137
Messa in funzione	142
Utilizzo	144
Ulteriori funzioni	146
Impostare il timer	151
Funzioni di sicurezza	154
Consigli per cucinare	155
Impostare la potenza riscaldante	157
Pulizia e manutenzione	157
Ricerca e correzione degli errori	159
Avviso di smaltimento	162
Produttore e importatore (UK)	162

DATI TECNICI

Numero articolo	10030683, 10034193, 10034194, 10036334
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Installazione e allacciamento devono essere realizzati da tecnici qualificati.
- Non cercare di riparare il dispositivo autonomamente. Le riparazioni devono essere realizzate da tecnici preparati. Contattare un'azienda tecnica specializzata nella vostra zona.
- Se il dispositivo presenta problemi, spegnerlo e contattare il servizio di assistenza ai clienti. Se la superficie è rotta, spegnere subito il dispositivo e tornare a utilizzarlo solo quando la superficie è stata sostituita.
- Se cavo o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati precedentemente istruiti da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi connessi. Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- La superficie può diventare estremamente calda durante l'utilizzo. Tenere i bambini lontano dal dispositivo.
- Anche quando si è finito di cucinare, le superfici rimangono bollenti per un certo periodo di tempo. Fare attenzione a non ustionarsi!

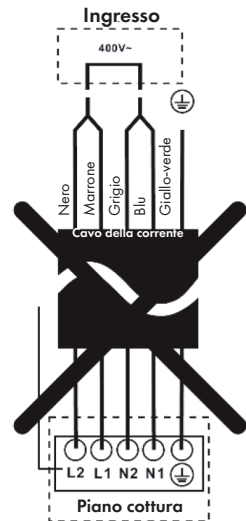
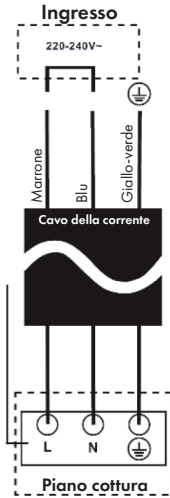
Avvertenze per un utilizzo sicuro

- Utilizzare il dispositivo solo per cuocere e arrostitire.
- Non utilizzare il dispositivo per riscaldare il locale.
- Prestare attenzione, quando si collegano altri dispositivi elettrici vicino al piano cottura. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici bollenti.
- Grasso o olio riscaldati eccessivamente possono prendere fuoco. Non lasciare il dispositivo privo di controllo mentre è in funzione.
- Spegnerlo subito dopo l'utilizzo.
- Non conservare materiali infiammabili o spray vicino al dispositivo.

Avvertenze per la pulizia

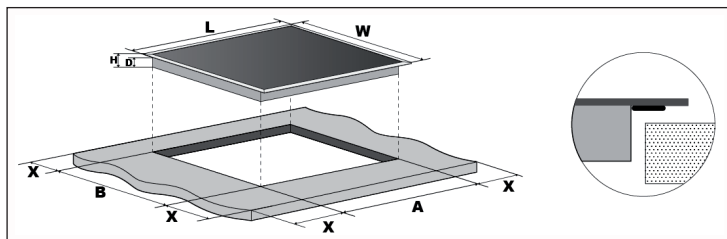
- Spegnerlo il dispositivo prima di pulirlo.
- Non pulire il dispositivo con pulitrici ad alta pressione.
- Durante la pulizia, rispettare attentamente le indicazioni al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Non utilizzare spugne abrasive o raschietti per la pulizia, altrimenti si potrebbero danneggiare le superfici delicate.

DIAGRAMMA DI CABLAGGIO



INSTALLAZIONE

Tagliare il piano di lavoro in base alle dimensioni nella tabella e all'immagine. Lasciare almeno 50 mm di spazio intorno al foro. Assicurarsi che il piano di lavoro sia spesso almeno 30 mm. Utilizzare un piano di lavoro termoresistente, in modo che non si deformi a causa del calore generato dal piano cottura.

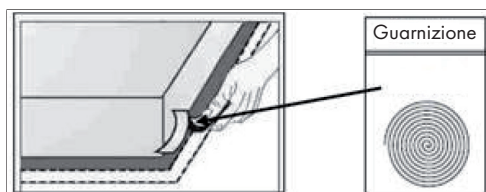


Dimensioni (mm)	L	W	H	D	A	B	X
10030683	288	520	52	48	265+5	495+5	min. 50
10034193	590	520	56	52	555+5	495+5	min. 50
10034194							
10036334	450	520	52	48	430+5	495+5	min. 50

Installazione della guarnizione in schiuma

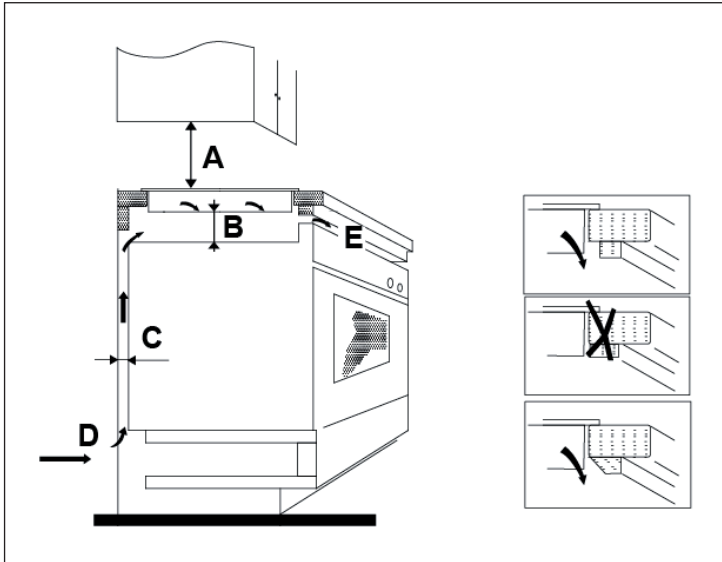
Non installare il piano di cottura senza la guarnizione in schiuma. La guarnizione deve essere fissata al piano cottura come segue:

- Rimuovere la pellicola protettiva dalla guarnizione.
- Quindi fissare la guarnizione sul fondo del bicchiere vicino al bordo.
- La guarnizione deve essere applicata lungo tutta la lunghezza del bordo del vetro e non deve sovrapporsi agli angoli.
- Quando si fissa il sigillo, assicurarsi che il vetro non venga a contatto con oggetti appuntiti.



Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che i punti di ingresso e uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura sia posizionato correttamente (v. immagine sotto).

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



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

Prima di montare il morsetto di fissaggio

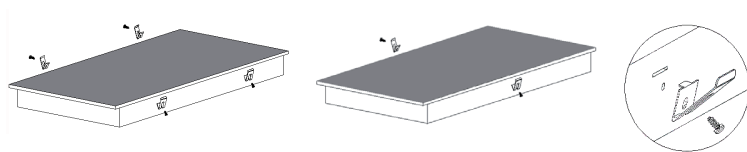
Poggiare il piano cottura su una superficie stabile e in piano (sull'imballaggio). Fare attenzione agli elementi di controllo che sporgono dal piano cottura.

Easy Fit Sets

Per ogni piano cottura, c'è un semplice set, inclusi morsetti di fissaggio e viti (per il piano cottura in vetroceramica ci sono un totale di 2 morsetti e 2 viti, per il piano cottura a induzione 4 morsetti e 4 viti). Procedere ad aprire l'imballaggio con l'Easy Fit Set.

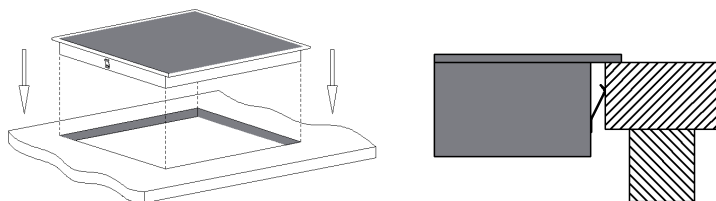
Fissare i morsetti al piano cottura

Posizionare i morsetti nei fori di fissaggio su entrambi i lati dell'alloggiamento. Fissare i morsetti all'alloggiamento con una vite.



Fissare la piastra al piano di lavoro

Posizionare la piastra sul piano di lavoro come mostrato sotto. Con i morsetti montati lateralmente, il piano cottura può essere fissato in modo sicuro e stabile. Accertarsi che il piano cottura si inserisca saldamente nel piano di lavoro prima di avviarlo.



Avvertenze sull'installazione

- Non installare il piano di cottura sopra a frigoriferi, lavastoviglie o asciugatrici rotative.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da poter funzionare in modo efficiente. Rispettare attentamente distanze e dimensioni.
- Pareti e armadi che si trovano vicino o sopra al piano di cottura devono essere termoresistenti.

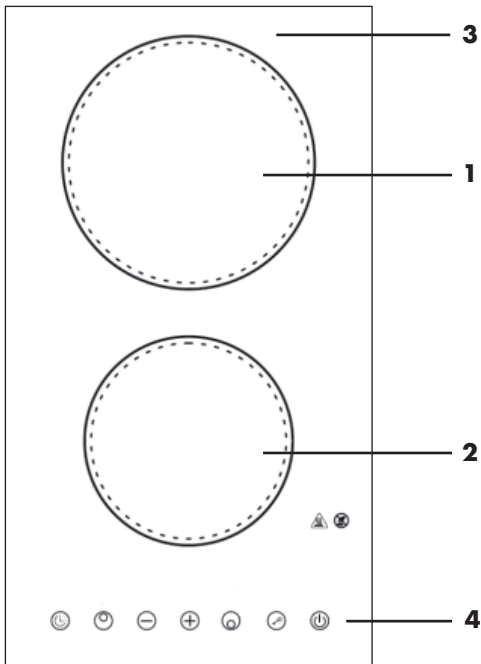
Avvertenze sull'allacciamento elettrico

- L'allacciamento del piano cottura alla rete elettrica deve avvenire nel rispetto di tutte le normative rilevanti o utilizzando un sezionatore a un polo. Il dispositivo ha un'elevata potenza nominale e deve essere allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato. Non realizzare l'installazione autonomamente.

- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un sezionatore onnipolare tra in contatti, con una distanza minima di 3 mm.
- L'installatore deve assicurarsi del corretto allacciamento elettrico e del rispetto delle norme di sicurezza.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o schiacciato.
- Controllare regolarmente se il cavo presenta danni. Se cavo o spina presentano danni, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.

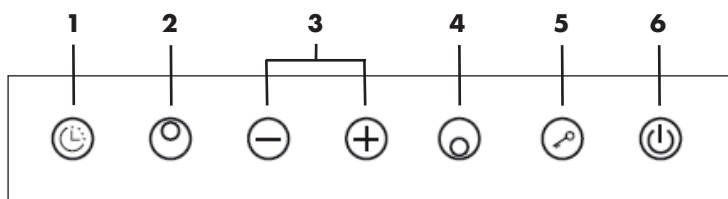
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E PANNELLO DI CONTROLLO

Piano cottura VariCook Domino (10030683)



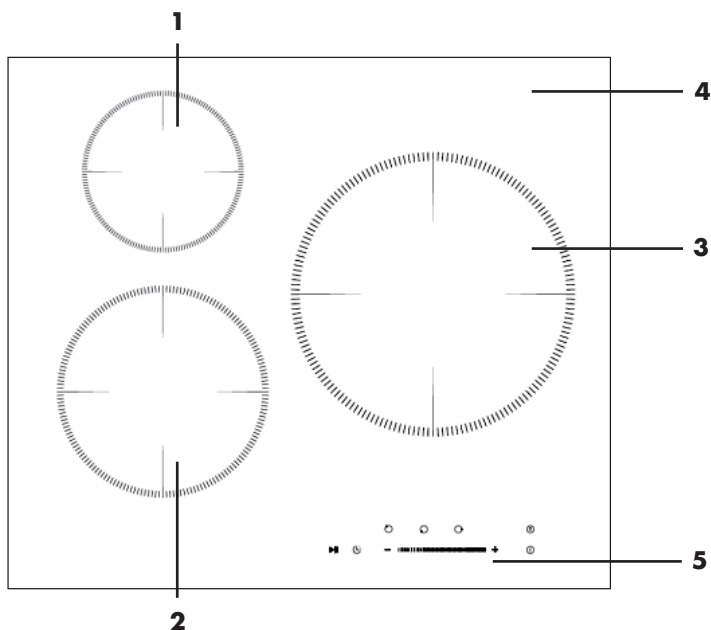
- 1** Zona di cottura superiore 1800 W
- 2** Zona di cottura inferiore 1200 W
- 3** Piano in vetro
- 4** Pannello di controllo

Pannello di controllo (10030683)



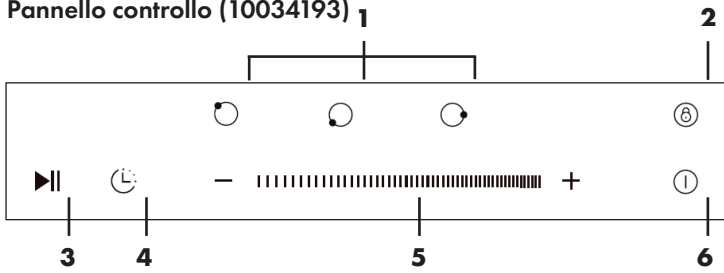
- | | | | |
|---|---------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Timer | 4 | Zona di cottura inferiore |
| 2 | Zona di cottura superiore | 5 | Sicura per i bambini |
| 3 | Potenza/Timer (-) e (+) | 6 | On/Off |

Piano cottura Delicatessa 3 (10034193)



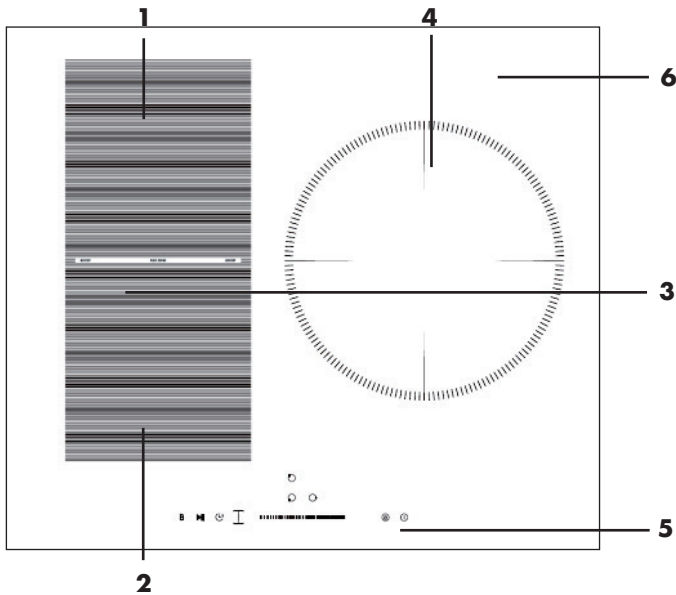
- | | | | |
|---|----------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Zona cottura sup. 1500 W | 4 | Piano in vetro |
| 2 | Zona cottura inf. 2000 W | 5 | Pannello di controllo |
| 3 | Zona cottura destra 2300 W | | |

Pannello controllo (10034193) 1



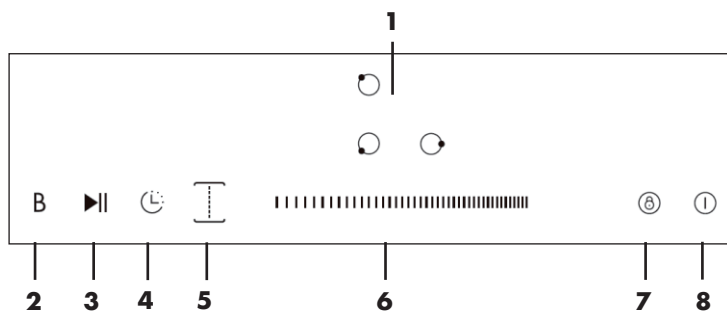
- | | | | |
|---|----------------------|---|-----------------------|
| 1 | Selezione zona | 4 | Timer |
| 2 | Sicura per i bambini | 5 | Potenza/Timer (-) (+) |
| 3 | Funzione Stop & Go | 6 | On/Off |

Piano cottura Delicatessa 3 Flex (10034194)



- | | | | |
|---|--|---|-----------------------|
| 1 | Zona cottura sup. 1500 W (Boost 2000 W) | 5 | Pannello di controllo |
| 2 | Zona cottura inf. 2000 W (Boost 2600 W) | 6 | Piano in vetro |
| 3 | Zona cottura flessibile sinistra 3000 W (Boost 3600 W) | | |
| 4 | Zona cottura destra 2300 W (Boost 3000 W) | | |

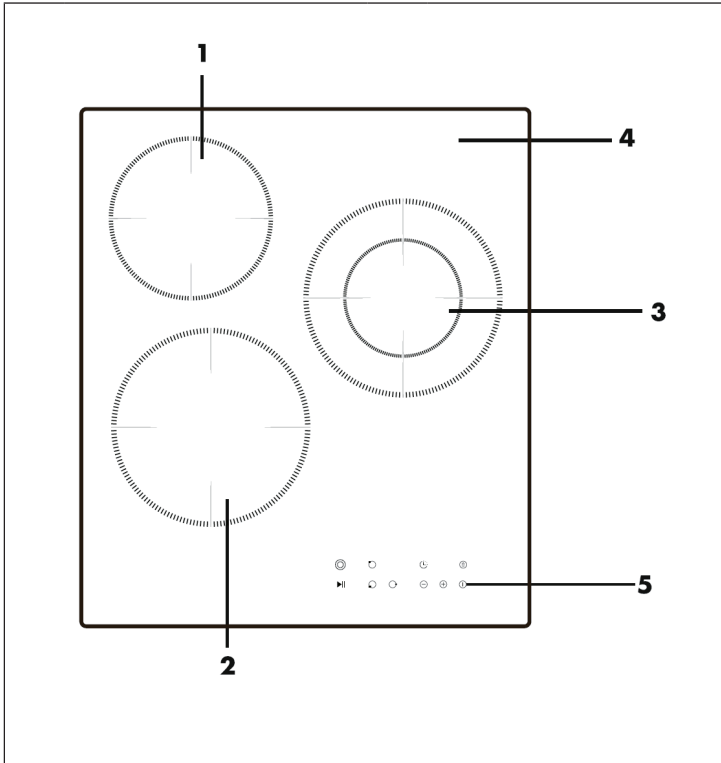
Pannello di controllo (10034194)



- | | | | |
|---|---------------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Selezione zona di cottura | 5 | Zona di cottura flessibile sinistra |
| 2 | Funzione Boost | 6 | Potenza/Timer (-) e (+) |
| 3 | Funzione Stop & Go | 7 | Sicura per i bambini |
| 4 | Timer | 8 | On/Off |

Nota: il vostro piano cottura potrebbe presentare dettagli leggermente diversi da quelli presenti in immagine. Questa serve solo per aiutare ad orientarsi.

Piano cottura (10036334)



1	Zona di cottura da 1200 W	4	Pannello in vetro
2	Zona di cottura da 1800 W	5	Pannello di controllo
3	Zona di cottura da 2000/ 1000 W		

Pannello di controllo (10036334)

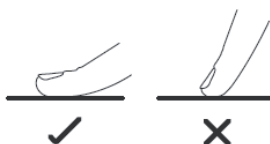
1	Taste per regolazione zone ampliata	5	Tasto di controllo Stop & Go
2	Tasto per selezionare la zona di cottura	6	Tasto del livello riscaldante/timer "-" e "+"
3	Tasto di controllo del timer	7	Tasto ON/OFF
4	Tasto di controllo della sicura per i bambini		

MESSA IN FUNZIONE


Nota: se c'è ancora una pellicola protettiva sul piano cottura, rimuoverla prima di procedere all'utilizzo.


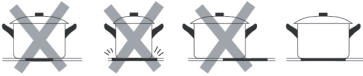
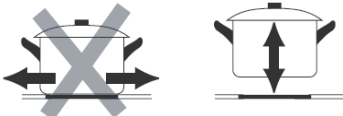
Come utilizzare correttamente i tasti

- I tasti reagiscono al contatto. Non è necessario esercitare pressione.
- Utilizzare i polpastrelli per premerli (v. immagine).
- Ogni volta che viene rilevato un contatto, viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da oggetti (ad es. da una presina). Anche un sottilissimo strato d'acqua può causare un funzionamento non corretto dei tasti.



Le stoviglie adatte

- Utilizzare solo stoviglie con fondo adatto all'induzione. Assicurarsi che sia presente il simbolo dell'induzione su imballaggio o sul lato inferiore della padella.
- È possibile capire se le stoviglie sono adatte all'induzione con un test magnetico. Muovere un magnete verso il fondo della padella. Se il magnete viene attratto, la padella è adatta all'utilizzo con piani di cottura a induzione.
- Se non si ha un magnete a portata di mano:
 1. Mettere un po' d'acqua nella padella che si vuole testare.
 2. Se l'indicazione  non lampeggia nello schermo e l'acqua si scalda, la padella è adatta.
- Le stoviglie dei seguenti materiali non sono adatte al piano cottura a induzione: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e pietra.
- I piani cottura a induzione sono composti da un piano in vetroceramica, che genera calore con una bobina induttiva magnetica, che riscalda le stoviglie, ma non la superficie di cottura. Il calore viene trasmesso dalle stoviglie agli alimenti.
- È importante utilizzare pentole e padelle metalliche, appositamente sviluppate e/o espressamente autorizzate per l'utilizzo con piani cottura a induzione. Non lasciare mai che contenitori di plastica o melamina entrino in contatto con le zone di cottura.
- Pentole e padelle con un diametro inferiore a 140 mm non vengono rilevate dal piano cottura a induzione.

	<p>Non utilizzare stoviglie con fondi dal bordo tagliente o arrotondati.</p>
	<p>Assicurarsi che il fondo delle stoviglie sia piatto, che poggi completamente sul piano cottura e che sia della stessa grandezza della zona di cottura su cui viene utilizzato. Posizionare le stoviglie sempre al centro della zona di cottura.</p>
	<p>Sollevare sempre le stoviglie dal piano cottura per muoverle. Non trascinarle sul piano cottura, in modo da evitare che si graffi.</p>

Nota: per il piano cottura in vetroceramica possono essere utilizzate pentole e padelle di ogni tipo.

Dimensioni delle stoviglie consigliate per piani cottura a induzione


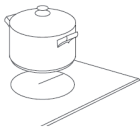

Le zone di cottura si adattano automaticamente fino a un certo punto alle dimensioni del fondo delle stoviglie. Consigliamo tuttavia di scegliere stoviglie per le relative zone di cottura in base al diametro minimo indicato. Per ottenere le migliori prestazioni dal piano cottura, posizionare pentole e padelle sempre al centro della zona di cottura.

Dimensioni delle stoviglie consigliate (diametro del fondo)

Zona di cottura	Diametro minimo del fondo	Diametro massimo del fondo
160 mm	140 mm	160 mm
180 mm	140 mm	180 mm
210 mm	160 mm	210 mm
280 mm	230 mm	280 mm
Flexible Zone	200 mm	400 x 200 mm

UTILIZZO

Iniziare la cottura

1	Collegare la spina alla presa elettrica. Tenere premuto On/Off per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il dispositivo si accende. Il dispositivo si trova ora in standby, tutte le indicazioni, incluso il timer, mostrano "-".	
2	Posizionare una pentola o una padella sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che fondo della padella e zona di cottura siano asciutti e puliti.	
3	Premere il tasto della zona in questione sul pannello di controllo. La spia di controllo della zona selezionata inizia a lampeggiare.	

4	<p>Impostare il livello riscaldante in questo modo:</p> <p>Modello con tasti touch (immagine a destra): impostare il livello riscaldante desiderato con "+" e "-". Se si tiene premuto uno dei due tasti, è possibile impostare rapidamente la potenza sui livelli 0-9.</p> <p>Modello con cursore touch (immagine sotto): impostare il livello riscaldante spostando il cursore.</p>	
		



Avvertenze sull'utilizzo

- Dopo aver collegato la spina, viene emesso un breve segnale acustico. Tutte le indicazioni si illuminano per 1 secondo e si spengono nuovamente.
- Se il dispositivo è in standby e non si premono tasti per 1 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

Nota: per accendere il dispositivo, toccare il tasto On/Off per 3 secondi. Per spegnere il dispositivo quando è acceso, basta toccare brevemente On/Off.

- La potenza riscaldante può essere impostata tra i livelli 0 e 9. L'impostazione predefinita è il livello 5.
- Mentre si imposta la potenza riscaldante, la spia di controllo della relativa zona lampeggia. Una volta impostata la potenza, la cifra sullo schermo lampeggia 5 volte e resta poi accesa. In questo modo, è stata confermata l'impostazione.

Una volta finito di cucinare

1	<p>Toccare il tasto della zona in questione sul pannello di controllo e utilizzare i tasti "+" o "-" o il cursore, in base al modello, per impostare il livello di potenza 0. La zona di cottura è spenta e il display mostra "-".</p>	
2	<p>Il piano cottura può essere spento completamente toccando il tasto On/Off.</p>	




Nota: la ventola di raffreddamento del piano cottura a induzione resta in funzione per circa 1 minuto dopo lo spegnimento del piano cottura.

ULTERIORI FUNZIONI



Zone di cottura ampliate (piano cottura in vetroceramica)

Alcuni modelli in vetroceramica sono dotati di una o più zone di cottura ampliate (ovali/doppie/triple). Queste zone offrono superficie maggiore e calore aggiuntivo e sono ideali per stoviglie di diverse dimensioni.

Se si desidera utilizzare la zona ampliata, procedere in questo modo:

1	Selezionare la zona che si desidera utilizzare in modalità ampliata, sempre che sia dotata di tale funzione. Attivare la zona toccando il relativo tasto sul pannello di controllo, in modo da accedere a ulteriori impostazioni.	
2	La zona centrale viene attivata quando si imposta il livello riscaldante desiderato per la zona ampliata.	
3	Quando la zona è stata selezionata e attivata (la spia lampeggia), toccare il tasto per la zona di cottura ampliata  , in modo da attivare l'elemento riscaldante e ottenere una superficie di cottura maggiore.	



Avvertenze sull'utilizzo delle zone di cottura ampliate

- Se si tiene premuto un tasto per la zona ampliata, il tipo di funzionamento della zona ampliata viene modificato in questo ordine:
 - Zona ovale: centrale-ovale-centrale-ovale-contorno centrale della zona
 - Zona doppia: centrale-doppia-centrale-doppia-contorno centrale della zona
 - Zona tripla: centrale-tripla-centrale-tripla-contorno centrale della zona
- Se la zona ovale o doppia è attiva, lo schermo LED mostra alternativamente il livello riscaldante e „“. Se la zona tripla è attiva, lo schermo LED mostra alternativamente il livello riscaldante e „“.

Utilizzare la funzione Booster (piani di cottura a induzione)

Alcuni modelli dei piani di cottura a induzione sono dotati di una o più zone con funzione Booster. Con la funzione Booster è possibile portare la zona alla massima potenza per 5 minuti. Il tempo di cottura viene sensibilmente ridotto con la funzione Booster, utilissimo quando si ha particolarmente fretta.



Se si desidera utilizzare la funzione Booster, procedere in questo modo:

1	Selezionare le zone su cui si desidera utilizzare la funzione Booster. Attivare la funzione toccando il tasto delle rispettive zone sul pannello di controllo.	
2	Toccare il tasto per la funzione Booster, lo schermo LED mostra "b" e lampeggia per 5 secondi. Quando l'indicazione non lampeggia più, la funzione Booster è attiva.	

Avvertenze sull'utilizzo della funzione Booster

- Se si utilizza per una zona la funzione Booster e contemporaneamente si utilizza una seconda zona, perpendicolarmente sopra o sotto, con un livello superiore a 2, la potenza di questa seconda zona viene automaticamente abbassata a livello 2.
- Terminata la funzione Booster, la zona torna all'impostazione originaria.

Interrompere la funzione Booster

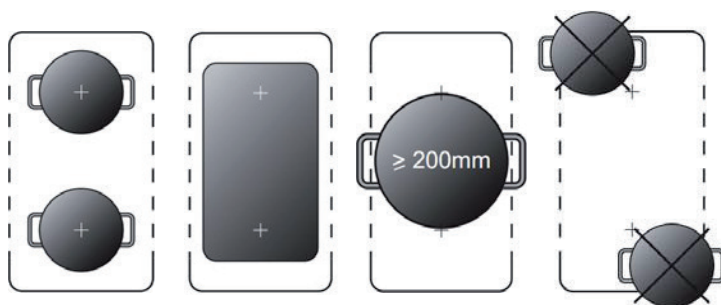
1	Se si desidera disattivare la funzione Booster per una zona, toccare il tasto della zona in questione sul pannello di controllo.	
2	Toccare poi il tasto della funzione Booster per disattivarla. La potenza della zona in questione torna al livello originario.	
3	La funzione Booster può essere interrotta anche impostando su 0 il livello riscaldante della zona interessata con il cursore touch.	

Zone di cottura flessibili (piani cottura a induzione)

Alcuni modelli dei piani cottura a induzione sono dotati di zone di cottura flessibili. Le zone di cottura flessibili possono essere utilizzate in base alle necessità come zona singola o come due zone indipendenti l'una dall'altra.

Ogni zona flessibile è composta da due bobine induttive indipendenti, che possono essere gestite separatamente. Se si utilizza la zona flessibile come zona singola, è possibile posizionare pentole e padelle all'interno del settore flessibile da una zona all'altra, mantenendo il grado di potenza riscaldante che si aveva sulla zona in cui era originariamente stata posizionata la pentola o padella. Il settore non coperto da pentola o padella viene automaticamente spento.

Nota: posizionare le stoviglie sempre al centro della zona di cottura singola. In caso di pentole grosse o padelle ovali, rettangolari o allungate, assicurarsi che si trovino al centro della zona, in modo da coprire entrambe le croci.



Accendere il settore a induzione flessibile:

Per attivare un settore flessibile come grande zona singola, toccare uno dei tasti delle due zone e poi quello del settore flessibile. Quando il settore flessibile è attivato, la spia di controllo sopra al relativo tasto di controllo del settore flessibile si accende e l'indicazione di potenza lampeggia. Ora è possibile regolare il livello di potenza del settore flessibile con il cursore touch.

Spegnere il settore a induzione flessibile:

Per spegnere il settore flessibile durante l'utilizzo, toccare uno dei tasti delle zone di cottura del settore flessibile. Quando l'indicazione di potenza lampeggia, toccare di nuovo il tasto di controllo del settore flessibile. L'indicazione scompare quando il settore flessibile è disattivato.

Blocco sicurezza per i bambini


Per evitare che i tasti vengano premuti inavvertitamente (ad es. da bambini), è possibile attivare il blocco sicurezza per i bambini.

Nota: se il blocco sicurezza per bambini è attivato, tutti i tasti, eccetto on/off e il tasto di sicurezza per bambini, sono disattivati.

Attivare il blocco sicurezza per i bambini:

Toccare una volta il tasto del blocco sicurezza per i bambini . L'indicazione del timer indica "Lo" e il blocco sicurezza è attivo.


Spegnere blocco sicurezza per i bambini:

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuto il tasto del blocco sicurezza per i bambini  per tre secondi, fino a quando viene emesso un segnale acustico e l'indicazione "Lo" scompare dallo schermo. Il blocco sicurezza è disattivato.
3. Ora è possibile utilizzare normalmente il piano cottura.

Nota: se si spegne il piano cottura senza disattivare il blocco sicurezza per i bambini, questa sarà ancora attiva quando si riaccende il piano cottura.


Nota: in caso di emergenza, il piano di cottura può essere spento in ogni momento con il tasto On/Off. In tal caso, disattivare il blocco sicurezza per i bambini dopo la successiva riaccensione.

Funzione Stop & Go


- Se è necessario allontanarsi rapidamente dal piano cottura, è possibile spegnere le funzioni di tutte le zone con la funzione Stop & Go. Quando si torna al piano cottura, è sufficiente premere il tasto Stop & Go & Go  e continuare la cottura con le stesse impostazioni programmate prima dell'interruzione.

Nota: se la funzione Stop & Go è attivata, tutti i tasti sono disattivati, esclusi On/Off e Stop & Go.

Accendere la funzione Stop & Go:

Per attivare la funzione Stop & Go, toccare il tasto Stop & Go. .
Tutte le impostazioni vengono mantenute, il riscaldamento del piano cottura viene interrotto e tutte le indicazioni di potenza mostrano "P".

Spegnere la funzione Stop & Go:

Per disattivare la funzione Stop & Go quando si torna al piano cottura, toccare di nuovo il tasto Stop & Go . Vengono ristabilite tutte le impostazioni precedenti all'interruzione. L'indicazione "P" sparisce da tutte le indicazioni.

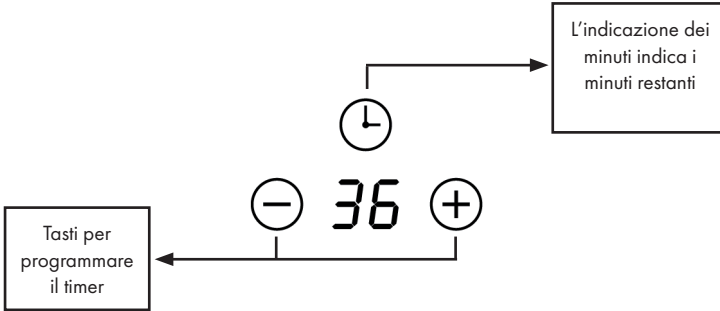
Nota: il piano di cottura si spegne automaticamente, se la funzione Stop & Go rimane accesa per oltre 10 minuti.

IMPOSTARE IL TIMER

Se il piano cottura è acceso, è possibile utilizzare il timer in due modi:



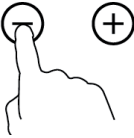
- **1. Sveglia breve:** in questo caso, il timer non spegne le zone interessate quando il tempo è scaduto.
- **2. Timer:** è possibile impostare lo spegnimento di una o più zone.
- La sveglia breve/il timer possono essere impostati fino a 99 minuti.

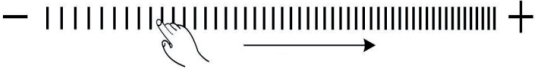
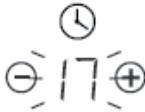

Panoramica sul timer






1. Impostare il timer senza selezionare una zona di cottura (sveglia breve)

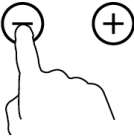

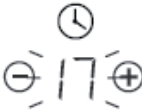

Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Questa funzione è utilizzabile solo se non sono state selezionate zone di cottura.



1	Toccare il tasto Timer  , la cifra nell'indicazione Timer lampeggia.	
2	<p>Impostare il timer in questo modo:</p> <p>Modello con tasti touch (immagine a destra): Impostare il timer con i tasti "+" e "-". Se si tiene premuto uno dei due tasti, è possibile aumentare e diminuire rapidamente il valore.</p> <p>Nota: quando l'indicazione Timer lampeggia, toccare di nuovo il tasto Timer per confermare rapidamente l'impostazione.</p>	

2	<p>Modello con cursore touch (immagine sotto): nell'indicazione Timer possono essere impostate singolarmente le cifre dell'indicazione dei minuti a due posizioni. Impostare prima una cifra dell'indicazione dei minuti spostando il cursore. Premere di nuovo il tasto Timer. La posizione delle decine viene mostrata e lampeggia sullo schermo. Impostare ora la posizione delle decine dell'indicazione dei minuti spostando il cursore.</p> <p>Nota: se si tiene premuto il tasto Timer, l'impostazione dei minuti può essere realizzata con il cursore in questo ordine: "unità - decina - confermare impostazione - unità - ...".</p>	
		
3	<p>Quando il timer è impostato, inizia subito il conto alla rovescia. Lo schermo mostra il tempo rimanente.</p>	
4	<p>Quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un lungo segnale acustico e l'indicazione Timer mostra "- -". Toccare un tasto a piacere per fermare l'allarme.</p>	


2. Come impostare il timer, in modo da spegnere automaticamente una zona di cottura:

1	<p>Toccare il tasto della zona di cottura sul pannello di controllo per cui si vuole impostare il timer.</p>	
2	<p>Toccare il tasto Timer , la cifra nell'indicazione Timer lampeggia.</p>	

	<p>Impostare il timer in questo modo:</p> <p>Modello con tasti touch (immagine a destra): Impostare il timer con i tasti "+" e "-". Se si tiene premuto uno dei due tasti, è possibile aumentare e diminuire rapidamente il valore.</p> <p>Nota: quando l'indicazione Timer lampeggia, toccare di nuovo il tasto Timer per confermare rapidamente l'impostazione.</p>	
3	<p>Modello con cursore touch (immagine sotto): nell'indicazione Timer possono essere impostate singolarmente le cifre dell'indicazione dei minuti a due posizioni. Impostare prima una cifra dell'indicazione dei minuti spostando il cursore. Premere di nuovo il tasto Timer La posizione delle decine viene mostrata e lampeggia sullo schermo. Impostare ora la posizione delle decine dell'indicazione dei minuti spostando il cursore.</p> <p>Nota: se si tiene premuto il tasto Timer, l'impostazione dei minuti può essere realizzata con il cursore in questo ordine: "unità - decina - confermare impostazione - unità - ...".</p>	
		
4	<p>Quando il timer è impostato, inizia subito il conto alla rovescia. Lo schermo mostra il tempo rimanente.</p> <p>Nota: il punto rosso accanto all'indicazione di potenza si accende quando è stato impostato un timer per la zona interessata. L'impostazione del timer di diverse zone con timer attivato può essere controllata toccando il tasto della relativa zona.</p>	 


4	<p>Nota: se si è impostato un timer per più di una zona, l'indicazione Timer mostra il tempo di quello che scade per primo. Il punto rosso accanto alla zona interessata lampeggia.</p>	
5	<p>Quando il tempo impostato è scaduto, viene spenta automaticamente la relativa zona.</p>	

Avvertenze sull'utilizzo del timer

- L'impostazione predefinita è di 30 minuti, sia per la sveglia breve che per il timer.
- Dopo aver impostato il timer, l'indicazione Timer lampeggia per 5 secondi. Quando smette di lampeggiare, l'impostazione è confermata.
- Il timer senza selezione di una zona (sveglia breve) e il timer per una determinata zona possono essere utilizzati contemporaneamente. L'indicazione Timer mostra in tal caso il tempo del timer che scade per primo. Se il timer che scade per primo è la sveglia breve, il punto rosso accanto all'indicazione Timer lampeggia. Se il timer che scade per primo è quello con selezione della zona, il punto rosso accanto all'indicazione di potenza della zona in questione lampeggia.
- Se nell'indicazione Timer viene mostrato il tempo del timer con selezione della zona, è possibile farsi mostrare il tempo della sveglia breve toccando il tasto Timer .

FUNZIONI DI SICUREZZA

Rilevamento automatico delle pentole (piano cottura a induzione)

Quando in un piano di cottura compare l'indicazione  alternativamente all'indicazione di potenza, può significare quanto segue:

- Non è stata posizionata alcuna pentola/padella sulla corretta zona di cottura.
- La pentola o la padella utilizzata non è adatta all'induzione.
- La pentola o la padella è troppo piccola o non è posizionata al centro della zona di cottura.

Avvertenze sul rilevamento automatico delle pentole:

1. Se non c'è una pentola/padella adatta sulla zona di cottura, non ha luogo alcun riscaldamento.
2. Il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti, se non viene posizionata alcuna pentola/padella adatta.
3. Se sulla zona di cottura viene poggiata una pentola/padella di dimensione non adatta o non magnetica (ad es. in alluminio) o un altro piccolo oggetto

(ad es. un coltello, una forchetta o una ciotola), la zona in questione si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Avvertimento di calore residuo

- Questa funzione serve principalmente ad avvertire della presenza di superfici bollenti. Quando la piastra riscaldante era in funzione, la superficie irraggia calore residuo. Per evitare ustioni, compare l'indicazione "H" sullo schermo, per indicare che la superficie è ancora bollente.
- Questa funzione può anche essere utilizzare per risparmiare energia. Se si desidera scaldare una pentola/padella, è possibile sfruttare il calore residuo delle zone ancora calde.



Funzione di autospegnimento

Se ci si dovesse dimenticare di spegnere una zona di cottura, questa viene spenta automaticamente dopo un certo tempo. L'impostazione predefinita si presenta in questo modo:

Livello riscaldante	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo operativo (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protezione da surriscaldamento

Un sensore integrato misura costantemente la temperatura del piano cottura. Non appena il piano cottura si surriscalda, viene spento automaticamente.

Protezione da traboccamento

Se liquidi traboccano sul piano di cottura o se ci viene poggiato sopra un panno bagnato, il piano si spegne automaticamente dopo 10 secondi. Tutti i tasti sono bloccati tranne On/Off e Sicura per i bambini, fino a quando piano di cottura e pannello di controllo sono stati asciugati.

CONSIGLI PER CUCINARE



ATTENZIONE

Pericolo d'incendio! Fare attenzione quando si arrostisce, dato che olio e grasso si riscaldano rapidamente, in particolare se si utilizza la funzione Booster. In caso di temperature estremamente elevate, oli e grassi possono prendere fuoco.

- Non appena le pietanze cuociono, ridurre la temperatura.
- Utilizzare un coperchio per ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Per ridurre i tempi di cottura, non utilizzare più acqua o grasso del necessario.
- Iniziare sempre con una temperatura elevata e ridurla quando la pietanza è calda.

Sobbollire e cuocere riso

- Sobbollire significa scaldare le pietanze sotto il punto di cottura, a circa 85 °C. A questa temperatura cominciano a formarsi delle bollicine. Lasciar sobbollire zuppe e stufati, in modo da sviluppare al meglio i sapori e da non cuocere eccessivamente le pietanze. Salse con uova o farina vanno fatte solo sobbollire.
- Alcune ricette in cui è necessario che il riso assorba l'acqua durante la cottura richiedono un'impostazione della temperatura maggiore del livello minimo, in modo che la pietanza possa cuocersi nel tempo consigliato.

Come preparare correttamente le bistecche

- Lasciare che la carne raggiunga la temperatura ambiente per circa 20 minuti.
- Scaldare una padella con fondo spesso.
- Spennellare con un po' d'olio entrambi i lati della bistecca, mettere un po' d'olio nella padella e aggiungere la carne.
- Girare la bistecca una sola volta durante la cottura e cuocerla fino a raggiungere il grado desiderato. Possono essere necessari 2-8 minuti per lato. Premere con il dito sulla bistecca per controllare il grado di cottura. Più risulta ferma, più è cotta.
- Lasciar riposare la bistecca per qualche minuto su un piatto caldo o su una piastra di mantenimento calore prima di servirla.

Cuocere in una wok (mescolare in padella)

1. Scegliere una padella wok compatibile con il piano di cottura, con fondo piatto o una padella di grandi dimensioni.
2. Preparare ingredienti e utensili necessari. La cottura nella wok deve avvenire rapidamente. Se si desidera preparare maggiori porzioni, procedere cuocendo diverse piccole porzioni.
3. Scaldare la padella e aggiungere due cucchiai d'olio.
4. Cuocere prima la carne e metterla da parte, tenendola al caldo.
5. Cuocere poi le verdure. Quando sono ben calde, ma ancora al dente, abbassare il livello della zona, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare con cura tutti gli ingredienti, in modo da assicurarsi che si scaldino tutti correttamente.
7. Servire immediatamente.

IMPOSTARE LA POTENZA RISCALDANTE

Nota: le seguenti impostazioni sono solo valori di riferimento. L'impostazione precisa dipende da fattori quali le stoviglie utilizzate e le quantità da preparare. Sperimentare con il piano cottura, in modo da trovare le impostazioni più adatte alle singole necessità.

Livello riscaldante	Adatto per
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Scaldare piccole quantità di cibo • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano facilmente • Sobbollire • Scaldare lentamente
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Scaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere riso
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancake
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Arrostitire rapidamente • Cuocere pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Cuocere con una wok • Arrostitire rapidamente • Far bollire zuppe • Far bollire acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

Pericolo di lesione e folgorazione! Staccare sempre la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di procedere a pulizia e manutenzione.

Pulire la superficie del piano cottura

- Pulire la superficie subito dopo ogni utilizzo con un panno morbido o di carta. In caso di sporco secco è possibile utilizzare detergenti appositi per vetroceramica, acquistabili nella maggior parte dei supermercati.
- Non pulire il dispositivo con una pulitrice ad alta pressione.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, lana d'acciaio o similari per pulire il dispositivo, altrimenti si potrebbero danneggiare le superfici sensibili del piano cottura.

Consigli per la pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (ditate, altri residui o macchie, causati da cibo o liquidi contenenti zucchero che traboccano).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Spruzzare un detergente apposito per vetroceramica sulla superficie ancora calda, ma non più bollente. 3. Pulire con un panno umido e asciugare la superficie con un panno morbido in stoffa o carta. 4. Riaccendere il piano cottura.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano cottura è spento, l'indicazione "Superficie bollente" scompare, anche se la superficie è ancora bollente. Attenzione a non ustionarsi! • Non utilizzare prodotti abrasivi, altrimenti potrebbero rovinare la superficie. Controllare sull'imballaggio del prodotto se è adatto per piani in vetroceramica. • Non lasciare residui di detergente sulla piastra, altrimenti si potrebbe macchiare il vetro.
<p>Spruzzi o residui contenenti zucchero bruciati, sciolti o bollenti sul vetro.</p>	<p>Togliere lo sporco con un taglierino, una lametta o un raschietto per vetroceramica, ma fare attenzione a non scottarsi con il piano cottura bollente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere la lametta o l'utensile a un angolo di 30° e grattare lo sporco in un angolo freddo del piano cottura. 3. Rimuovere lo sporco con un panno. 4. Seguire i passaggi 2-4 al paragrafo "Sporco quotidiano". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere macchie e spruzzi immediatamente, dato che sono difficili da eliminare una volta raffreddati. • Attenzione: Pericolo di lesione! Non appena si rimuove la copertura protettiva dal taglierino, viene esposta la lama affilata. Prestare la massima attenzione, in modo da non ferirsi.

Cosa?	Come?	Importante!
Cibo o liquidi traboccati sui tasti funzione..	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Fare ammorbidire i residui. 3. Pulire i tasti con un panno umido, una spugna umida o un panno da cucina. 4. Seguire i passaggi 2-4 al paragrafo "Sporco quotidiano". 	<ul style="list-style-type: none"> • Può succedere che il piano di cottura emetta segnali acustici, che si spenga da solo e che i tasti non funzionino se c'è del liquido sopra. Assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti prima di riaccendere il piano cottura.

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Possibili soluzioni
Il piano cottura non funziona.	Non c'è corrente elettrica.	Potrebbe esserci un blackout. Se non è così, assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se un fusibile è saltato o è guasto. Se il problema persiste, consultare un tecnico qualificato.
	Il timer è scaduto.	Il tempo di cottura impostato è scaduto e il dispositivo si è spento automaticamente.
	Sul pannello di controllo è stato versato del liquido. La protezione da traboccamento garantisce lo spegnimento automatico.	Pulire il pannello di controllo (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").

Problema	Possibile causa	Possibili soluzioni
I tasti funzione non reagiscono o possono essere utilizzati solo con difficoltà.	I tasti sono bloccati, dato che è attivo il blocco sicurezza per i bambini. Sullo schermo viene mostrato "Lo".	Disattivare il blocco sicurezza per bambini (v. "Spegner blocco sicurezza per i bambini" nel paragrafo "Funzioni").
	Un sottile strato d'acqua o un panno bagnato si trovano sul pannello di controllo ed è stata attivata la protezione automatica da traboccamento.	Controllare che i tasti siano asciutti e pulirli se necessario.
	Si utilizza la punta del dito e non il polpastrello.	Utilizzare i polpastrelli.
Dopo la cottura, sul display compare "H".	La funzione di sicurezza automatica che avverte del calore residuo è stata attivata.	Questo è normale. Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza che avverte se il piano di cottura è ancora bollente. Questa rimane attiva fino a quando il piano di cottura è sufficientemente freddo da poter essere toccato.
Dopo lo spegnimento, la ventola resta in funzione.	La ventola continua a funzionare per far raffreddare completamente il piano cottura.	Questo è normale. Il fatto che la ventola continui a funzionare rappresenta una fondamentale funzione di raffreddamento del piano cottura.
Alcune padelle fanno rumori scoppiettanti.	Questi rumori potrebbero essere causati dalle bobine induttive durante la cottura. Per motivi strutturali, questi rumori possono comparire in determinate stoviglie, in cui il fondo è composto da diversi materiali che si espandono diversamente quando sottoposti al calore.	Non si tratta di un errore. Questi rumori sono normali.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate stoviglie con bordi taglienti o prodotti abrasivi (spugne o detergenti).	Utilizzare solo stoviglie con fondi piatti e puliti. Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia.

Verificare gli errori nei piani di cottura a induzione

- Se compare un problema, il piano cottura passa automaticamente in modalità di sicurezza e mostra uno dei codici elencati nella seguente tabella.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
E1/E2	Interruzione dell'alimentazione.	Controllare che l'alimentazione sia intatta, che il piano cottura sia allacciato correttamente alla rete elettrica e che sia acceso.
E3	Rilevamento automatico delle stoviglie (temperatura troppo alta).	Controllare se non c'è liquido nella pentola o nella padella che si trova sul piano cottura. Aggiungere liquido e riavviare il piano cottura.
E5	Sensore di temperatura IGBT (temperatura troppo alta).	Riavviare il piano cottura dopo il raffreddamento.

Nota: per tutti i codici di errore non presenti nella tabella, spegnere il piano cottura e rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti.

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 Kingdoms



KLARSTEIN