

MAGNICHEF 4 / 4 FLEX

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

10041380 10041381



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

Technische Daten 4	
Sicherheitshinweise 4	
Hinweise zu Bedienung und Wartung 6	
Funktionsweise 8	
Installation 9	
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs 11	
Geräteübersicht und Bedienfeld 12	
Touch-Steuerung 16	
Bedienung 16	
Warnanzeigen 20	
Kochtipps 21	
Heizleistung einstellen 22	
Reinigung und Pflege 23	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 23	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 29	
Hinweise zur Entsorgung 31	
Hersteller & Importeur (UK) 31	
Produktdatenblatt 32	
Produktdatenblatt 33	

English 35
Français 61
Español 91
Italiano 121

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10041380, 10041381
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Kochzonen (Anzahl)	4 Zonen
Leistung (max.)	7000 W
Maße (L x W in mm)	580 x 510
Einbaumaße (mm)	560 x 480

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen demjenigen zur Verfügung, der das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Trennschutzschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.

- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das Netzkabel muss, wenn es Beschädigungen aufweist, vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.
- Legen Sie keine Metallobjekte wie beispielsweise Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss permanent beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein und den Ausbruch eines Brandes zur Folge haben kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.

**WARNUNG**

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsrisiken

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



VORSICHT

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

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



WARNUNG

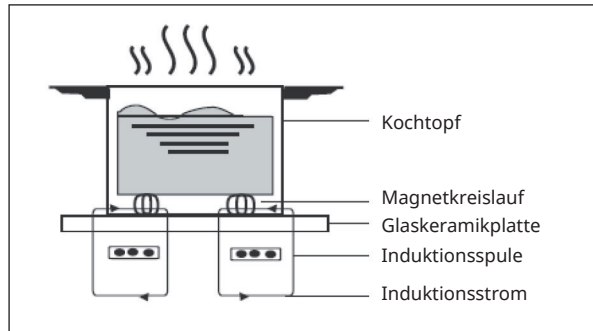
Verletzungsgefahr! Die messerscharfe Klinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, sobald Sie die Sicherheitsabdeckung abnehmen. Lassen Sie bei der Verwendung äußerste Vorsicht walten. Verstauen Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern.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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um sich aufzuwärmen oder zur Beheizung des Raums.
- Schalten Sie die Kochfelder und die Kochfläche nach der Verwendung, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z. B. durch Benutzung der Touch-Steuerung) aus. Verlassen Sie sich zum Ausschalten nicht auf die Topferkennungsfunktion, wenn Sie die Töpfe wegnehmen.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie im Interesse von Kindern nichts in den Schränken oberhalb des Geräts. Kinder, die heimlich auf das Gerät klettern, könnten durch herunterfallende Gegenstände ernsthaft verletzt werden.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn, dies wird explizit in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen und stellen Sie diese auch nicht dort ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese auch nicht über die Glasoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine Metallbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B. Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

FUNKTIONSWEISE

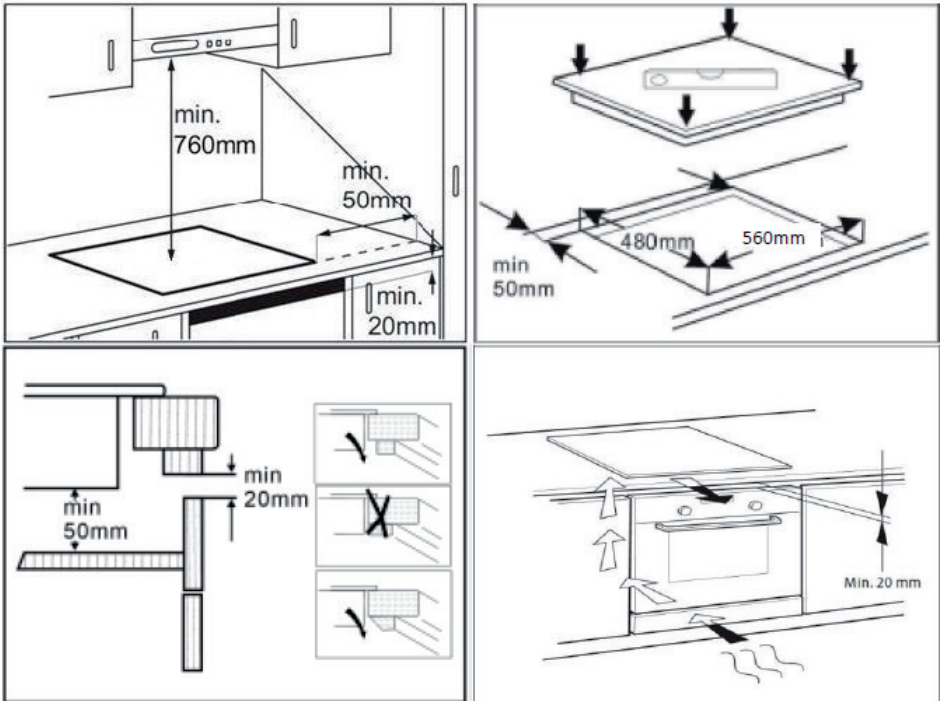
Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es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



INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts, ob es beim Transport beschädigt wurde. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler oder den Kundendienst.

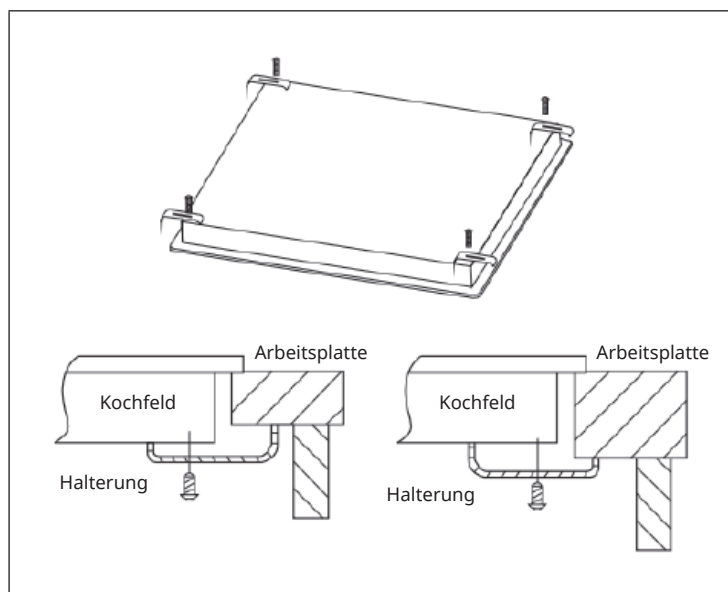
Die Einbau- und Installationsmaße können den untenstehenden Abbildungen entnommen werden:



- Der Abstand zwischen der Unterseite des Geräts und der Trennwand muss mindestens 50 mm betragen (siehe Abbildung).
- Die Mindestabstände für eine ausreichende Belüftung (mindestens 20 mm) müssen zwingend eingehalten werden, um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten
- Achten Sie bei der Installation eines Unterbau-Backofens darauf, dass dieser mit einem Kühlsystem ausgestattet ist.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine, damit die elektronischen Schaltkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen und dadurch beschädigt werden könnten.

Installation der Halterung

1. Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, glatten Oberfläche ab (es kann die Verpackung verwendet werden). Wenden Sie keine Gewalt auf die hervorstehenden Bedienelemente an.
2. Befestigen Sie das Kochfeld nach dem Einbau mit den Schrauben und den vier Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Abbildung) auf der Arbeitsplatte.
3. Passen Sie die Position der Halterungen der Dicke der Arbeitsplatte an.



Elektrischer Anschluss

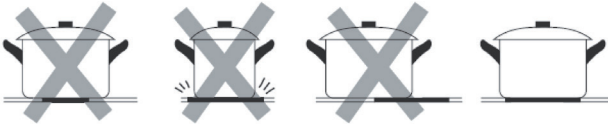
- Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Die Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das mit den geltenden Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Vorschriften ergeben.
- Das Netzkabel muss so lang sein, dass das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernt werden kann.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung im Haushalt übereinstimmt.

AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

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

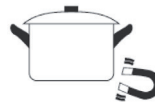


Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



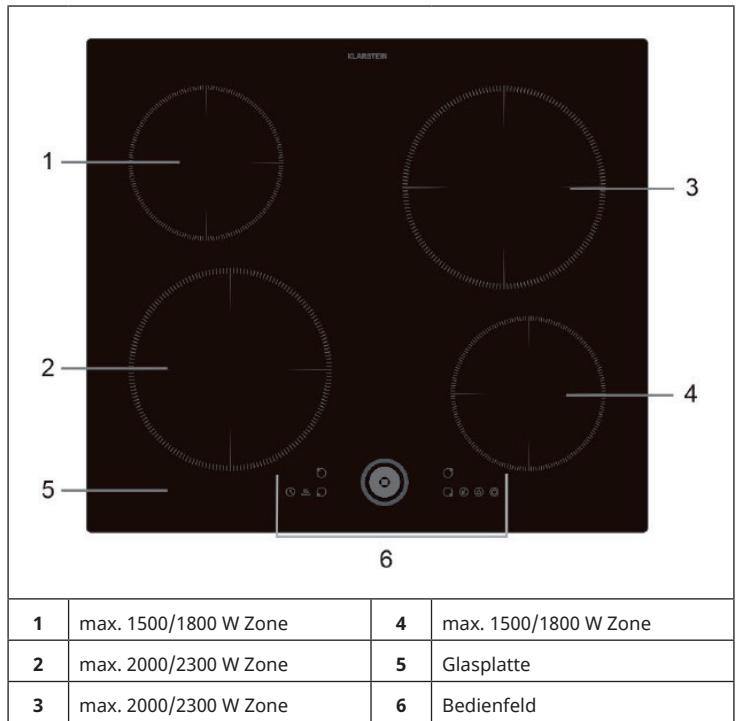
Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite Ihres Topfes eben ist, flach auf der Glasoberfläche aufsitzt und die gleiche Größe wie das Kochfeld hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung des Kochfeldes. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die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

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

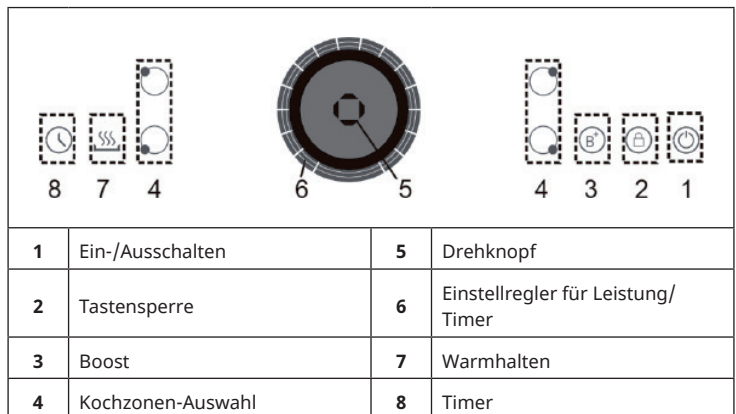


GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD

Magnichef 4 (Artikelnummer 10041380)



Bedienfeld für Magnichef 4 (Artikelnummer 10041380)



Magnichef 4 Flex (Artikelnummer 10041381)



1	max. 1500/1800 W Zone	5	max. 1500/1800 W Zone
2	max. 2500/2800 W Zone	6	Glasplatte
3	max. 2000/2300 W Zone	7	Bedienfeld
4	max. 2000/2300 W Zone		

**Bedienfeld für Magnichef 4 Flex ((Artikelnummer 10041381)
a) mit magnetischem Drehregler**

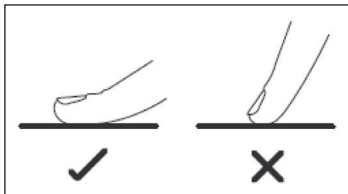
1	Regler für Kochzone vorne links	9	Timer
2	Regler für Kochzone hinten links	10	Leistungs-/Tastensperre-Anzeige für Kochzone vorne links
3	Tastensperre	11	Leistungs-/Tastensperre-Anzeige für Kochzone hinten links
4	Ein-/Ausschalten	12	Timeranzeige
5	Pause	13	Leistungs-/Tastensperre-Anzeige für Kochzone hinten rechts
6	Regler für Kochzone hinten rechts	14	Leistungs-/Tastensperre-Anzeige für Kochzone vorne rechts
7	Regler für Kochzone vorne rechts	15	Warmhalten
8	Steuerung der Freizone		

**Bedienfeld für Magnichef 4 Flex ((Artikelnummer 10041381)
b) ohne magnetischen Drehregler**

1	Kochzonen-Auswahl für Kochzone vorne links	10	Leistungs-/Tastensperre-Anzeige für Kochzone vorne links
2	Kochzonen-Auswahl für Kochzone hinten links	11	Leistungs-/Tastensperre-Anzeige für Kochzone hinten links
3	Tastensperre	12	Timeranzeige
4	Ein-/Ausschalten	13	Leistungs-/Tastensperre-Anzeige für Kochzone hinten rechts
5	Pause	14	Leistungs-/Tastensperre-Anzeige für Kochzone vorne rechts
6	Kochzonen-Auswahl für Kochzone hinten rechts	15	Leistung verringern/ Timer-Touchsteuerung mit „-“
7	Kochzonen-Auswahl für Kochzone vorne rechts	16	Leistung erhöhen/ Timer-Touchsteuerung mit „+“
8	Steuerung der Freizone	17	Warmhalten
9	Timer		

TOUCH-STEUERUNG

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



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

BEDIENUNG

Hinweis: Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten, wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben. Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf die Oberfläche des Bedienfeldes des Kochfeldes. Dies könnte zu Schäden führen.

Verwenden Sie nur Töpfe, die das Symbol „INDUKTIONSSYSTEM“ tragen (siehe Abbildung rechts).



Um eine dauerhafte Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden, dürfen Sie diese Töpfe nicht verwenden:

- Töpfe mit nicht ganz ebenem Boden,
- Metalltöpfe mit emailliertem Boden.

Kochfeld ein-/ausschalten

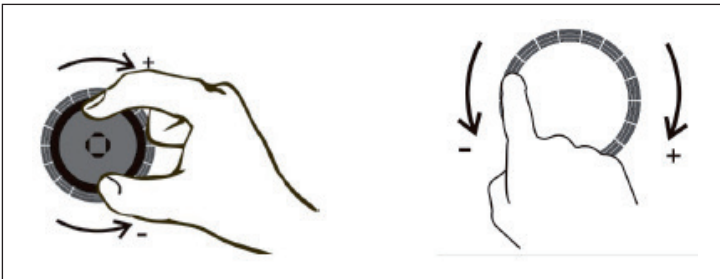
- Um das Kochfeld in Betrieb zu nehmen, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und berühren Sie die Taste , die Kochzonen-Anzeigen leuchten auf.

- Wenn innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keine Kochzone ausgewählt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Einschalten und Leistung einstellen

1) Kochfeld Magnichief 4 (Artikelnummer 10041380):

- Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie das Kochgeschirr auf die entsprechende Kochzone gestellt haben, berühren Sie die entsprechende Taste und die Anzeige an der Stelle, die Sie berührt haben, blinkt auf.
- Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen, die mit einem magnetischen Drehregler oder einem runden Schieberegler eingestellt werden können.
- Sie können die Leistung von 0-15 durch Drehen des Reglers oder mit dem Finger einstellen.



- **Kochzone ausschalten:** Um die Kochzone auszuschalten, wählen Sie zuerst die richtige Kochzone aus und nehmen Sie dann die Einstellung mit dem magnetischen Drehregler oder dem runden Schieberegler vor. Vergewissern Sie sich, dass das Display „0“ anzeigt.

2) Kochfeld Magnichief 4 Flex (Artikelnummer 10041381)

a) mit magnetischem Drehregler



- Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone gestellt haben, drehen Sie den entsprechenden magnetischen Drehregler der Kochzone, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie dann den Drehregler, um die gewünschte Leistung einzustellen. Die Anzeige blinkt.
- Wenn Sie den Regler im Uhrzeigersinn drehen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, wird die Leistung verringert. Sie können die Leistung während des Betriebs wie folgt einstellen: 0-15-b (maximale Leistung).
- Berühren Sie die Kochzonenauswahl für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten, und drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn. Stellen Sie sicher, dass das Display „0“ anzeigt.

b) ohne magnetischen Drehregler




- Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone gestellt haben, berühren Sie die entsprechende Taste und die Anzeige an der Stelle, die Sie berührt haben, blinkt.
- Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen, die Sie mit der Taste **+** oder **-** einstellen können. Die Leistung lässt sich wie folgt einstellen: 0-15-b (maximale Leistung).
- **Kochzone ausschalten:** Berühren Sie die Kochzonenauswahl für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten, und nehmen Sie gewünschten Einstellungen mit der Taste **+** oder **-** vor. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird.

Tastensperre

Diese Funktion sperrt die Bedienelemente, um ein versehentliches Einschalten des Kochfeldes zu verhindern.


- Um die Tastensperre zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und berühren Sie die Taste , die Timeranzeige zeigt „Lo“ an. Das Bedienfeld ist nun gesperrt.
- Um die Tastensperre zu deaktivieren, halten Sie die Taste  drei Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige „Lo“ erlischt. Das Kochfeld ist wieder aktiv.

Timer


- Mit dem Timer können Sie für alle Kochzonen eine Kochzeit von maximal 99 Minuten einstellen.
- Wählen Sie die Kochzone, die mit dem Timer verwendet werden soll, und berühren Sie die Timer-Taste . In der Timer-Anzeige wird „10“ an der berührten Stelle angezeigt und die „0“ blinkt. Stellen Sie die Zeit durch Drehen des Magnetreglers oder durch Berühren der Taste **+** oder **-** ein.
- Berühren Sie die Timer-Taste  erneut und in der Timer-Anzeige beginnt die „1“ zu blinken. Sie können nun die Zeit einstellen durch Drehen des Magnetreglers oder durch Berühren der Taste **+** oder **-**.
- Nach ein paar Sekunden beginnt der Timer mit dem Countdown.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.
- Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Timer-Taste  und stellen Sie die Kochzeit durch Drehen des Magnetreglers oder Berühren des runden Schiebereglers auf „00“.

Boost-Funktion


1) Kochfeld Magnichef 4 (Artikelnummer 10041380):

Berühren Sie die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste und die Boost-Taste . Die Kochzonenanzeige zeigt „b“ an und die Leistung erreicht das Maximum.






2) Kochfeld Magnichef 4 Flex (Artikelnummer 10041381)

Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn oder berühren Sie die entsprechende Kochzonenauswahl und die Taste . Die Kochzonenanzeige zeigt „b“ an und die Leistung erreicht das Maximum.

Warmhaltefunktion

Berühren Sie den Kochzonenauswahl-Taste und die Warmhalten-Taste . Die Kochzonenanzeige zeigt „c“ an. Diese Funktion eignet sich zum Aufwärmen und Warmhalten (ca. 55 ± 15 °C) mit 2 Litern Wasser.

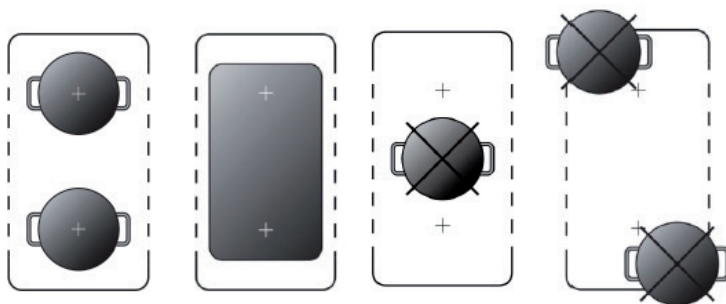
Pausieren – nur bei Kochfeld Magnichef 4 Flex (Artikelnummer 10041381)

- Wenn die Kochzonen in Betrieb sind und Sie die Pause-Taste  berühren, wird auf allen Anzeigen „P“ angezeigt und der Heizvorgang wird unterbrochen.
- Zu diesem Zeitpunkt können nur die Pause-Taste , die Ein/Aus-Taste  und die Tastensperre-Taste  verwendet werden.
- Wenn Sie die Pause-Taste  erneut berühren, wird die ursprüngliche Einstellung angezeigt und die Kochzonen heizen weiter.

Flexibler Kochzonenbereich

- Dieser Bereich kann je nach Bedarf als eine einzelne Kochzone oder als zwei verschiedene Kochzonen verwendet werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei voneinander unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Beim Betrieb als Einzelzone wird das Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in die andere verschoben, wobei die Leistungsstufe der Zone beibehalten wird, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert war, und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, automatisch ausgeschaltet wird.
- Wichtig: Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf der einzelnen Kochzone zu platzieren. Bei großen Töpfen, ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen ist darauf zu achten, dass die Pfannen mittig auf der Kochzone platziert werden, so dass beide Seiten abgedeckt sind.

Beispiele für eine gute und eine schlechte Platzierung von Töpfen:



Automatisches Ausschalten

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn Sie die Kochzeit nicht eingestellt haben, vergessen haben, das Kochfeld auszuschalten oder das Kochfeld überhaupt nicht verwendet wurde. Die voreingestellten Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der nachfolgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	C	1	2	3	4	5	6	7	8	9-15
Voreingestellte Betriebszeit (Stunde)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

WARNANZEIGEN

Restwärmanzeige

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeige warnt Sie, wenn die Kochzonen noch heiß sind. Erscheint auf dem Display die Anzeige **H**, ist die Kochzone noch heiß.

Wenn die Restwärmanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Kochzone z. B. zum Warmhalten eines Gerichts oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt die Anzeige.

Anzeige für falschen oder fehlenden Topf

- Wenn Sie einen Topf verwenden, der nicht für Ihr Induktionskochfeld geeignet ist, nicht richtig positioniert wurde oder nicht die passenden Maße hat, erscheint auf dem Display die Anzeige **U**.
- Wenn innerhalb von 120 Sekunden kein Topf erkannt wird, schaltet sich das Kochfeld aus.

KOCHTIPPS

**WARNUNG**

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

Tipps für das Kochen

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

Köcheln, Reis kochen

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

Steak anbraten

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

Essen unter Rühren anbraten

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

HEIZLEISTUNG EINSTELLEN


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


REINIGUNG UND PFLEGE


- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind und dass die Restwärmearzeige („H“) erloschen ist.
- Wichtig: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und Scheuermittel, da diese die Glasoberfläche zerkratzen oder beschädigen könnten.
- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch (wenn es abgekühlt ist), um Reste und Flecken von Lebensmittlrückständen zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel können die Kochfeldoberfläche beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, saugfähiges Küchenpapier oder einen speziellen Kochfeldreiniger (beachten Sie die Anweisungen des Herstellers).

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Bedienung“.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromzufuhr nicht unterbrochen wurde.
- Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung gründlich ab.
- Wenn beim Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes auf dem Display erscheinen, lesen Sie die Anweisungen in der nachfolgenden Tabelle.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es von der Stromversorgung.

Fehlercode	Problem	Lösung
Automatische Wiederherstellung		
E1	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist.
E2	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste  , um das Gerät neu zu starten.

Fehlercode	Problem	Lösung
E4/E5	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie, bis die Temperatur des IGBT wieder normal ist. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste  , um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter einwandfrei läuft. Sollte dies nicht der Fall sein, tauschen Sie den Lüfter aus.
Keine automatische Wiederherstellung		
E0	Die Anzeigeplatine kann das Signal von der Filterplatine nicht empfangen.	Überprüfen Sie den Anschluss zwischen der Anzeigeplatine und der Filterplatine. Tauschen Sie die Filterplatine gegebenenfalls aus.
EA	Die Anzeigeplatine kann kein Signal von der Leistungsplatine empfangen.	Überprüfen Sie den Anschluss zwischen der Anzeigeplatine und der Leistungsplatine. Tauschen Sie gegebenenfalls die Leistungsplatine aus.
F3	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte – Kurzschluss.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus. Falls dies den Fehler nicht behebt, tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
F4	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte – offener Stromkreis.	
F5	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte – ungültig.	
F9	Ausfall des Temperatursensors des IGBT – Kurzschluss.	Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
FA	Ausfall des Temperatursensors des IGBT – offener Stromkreis.	

Fehler	Problem	Lösung
Die LED-Anzeige leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Kein Strom.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.
	Die Filterplatine und die Anzeigeplatine sind defekt.	Überprüfen Sie den Anschluss.
	Die Filterplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Filterplatine aus.
	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Anzeigeplatine aus.
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige ist nicht korrekt.	Die Anzeigeplatine ist defekt.	Tauschen Sie die Anzeigeplatine aus.
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber der Heizvorgang startet nicht.	Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch.
	Beim Lüfter ist ein Fehler aufgetreten.	Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert. Überprüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft, falls nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.
	Die Filterplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Filterplatine aus.
	Die Leistungsplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
Der Heizvorgang stoppt plötzlich während des Betriebs und auf dem Bildschirm blinkt „u“ auf.	Falscher Topf.	Verwenden Sie den richtigen Topf. Überprüfen Sie die Angaben zu geeigneten Töpfen in der Bedienungsanleitung.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.	
	Das Kochfeld hat sich überhitzt.	Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste  , um das Gerät neu zu starten.

Fehler	Problem	Lösung
Der Heizvorgang stoppt plötzlich während des Betriebs und auf dem Bildschirm blinkt „u“ auf.	Der Anschluss zwischen der Spule und der Leistungsplatine ist defekt.	Überprüfen Sie den Anschluss.
	Der Topf-Erkennungsschaltkreis ist beschädigt.	Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
Der Lüftermotor macht ungewöhnliche Geräusche.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Lüfter.

Vom Induktionskochfeld verursachte Geräusche

- Induktionskochfelder können bei normalem Betrieb pfeifende oder knisternde Geräusche hervorrufen, die von den Töpfen und Pfannen aufgrund der Beschaffenheit der Böden (z. B. Böden aus mehreren Materialschichten oder unebene Böden) verursacht werden. Diese Geräusche variieren je nach den verwendeten Töpfen und Pfannen und der darin enthaltenen Menge an Lebensmitteln und sind kein Hinweis auf einen Defekt irgendeiner Art.
- Außerdem ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem ausgestattet, um die Temperatur der elektronischen Bauteile zu kontrollieren. Daher ist während des Betriebs und einige Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds das Geräusch des Kühlgebläses zu hören. Dies ist völlig normal und für das ordnungsgemäße Funktionieren des Geräts sogar unerlässlich.

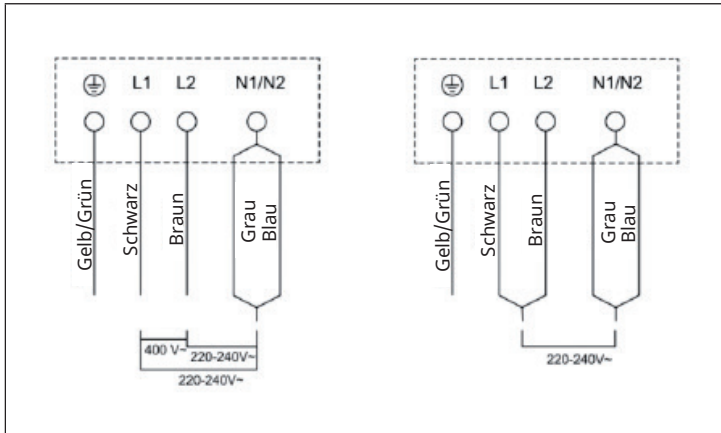
Stromanschluss

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie ob nachfolgende Punkte zutreffen:

- Die Hausinstallation muss für die Stromversorgung des Kochfeldes geeignet sein.
- Die Spannung entspricht den Angaben auf dem Typenschild.
- Die Leitungsabschnitte der Stromversorgung sind für die auf dem Typenschild angegebene Belastung geeignet.
- Für den Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz dürfen keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzwegvorrichtungen verwendet werden, da sie zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.
- Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.

- Die Stromversorgung sollte gemäß der einschlägigen Norm oder über einen einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist nachfolgend dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker oder einer qualifizierten Elektrofachkraft mit dem entsprechenden Werkzeug vorgenommen werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Versuchen Sie, das Problem mit Hilfe des Abschnitts „Fehlersuche und Fehlerbehebung“ selbst zu lösen.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um zu sehen, ob das Problem dadurch behoben wurde.
- Wenn das Problem nach den oben genannten Kontrollen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Geben Sie immer die nachfolgende Informationen an:

- eine kurze Beschreibung des Fehlers
- den Produkttyp und das genaue Modell
- Ihre vollständige Adresse
- Ihre Telefonnummer

Wenden Sie sich im Falle einer Reparatur an ein autorisiertes Kundendienstzentrum, um die Verwendung von Originalersatzteilen und eine korrekte Reparatur zu gewährleisten. Ersatzteile sind erhältlich.


Energie sparen

Beachten Sie zum Erzielen von optimalen Kochergebnissen mit minimalem Energieverbrauch die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Bodenbreite der Breite der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Wenn möglich, lassen Sie die Deckel der Töpfe während des Kochens aufgesetzt.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte der auf dem Kochfeld markierten Kochzone.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerät abholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10041380		
Art der Kochmulde	Haushalts-Elektroherd		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	16,0 / 16,0 / 21,0 / 21,0	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	- -	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	189,1 / 194,5 / 175,2 / 175,2	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	183,5	Wh/kg

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10041381		
Art der Kochmulde	Haushalts-Elektroherd		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	16,0 / 18,0	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	43,0 21,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	194,5 / 180,9 / 178,0 / 170,4 / 175,2	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	179,8	Wh/kg

Dear Customer,

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



CONTENTS

Technical Data	36
Safety Instructions	36
Notes on Operation and Maintenance	38
Functionality	39
Installation	40
Choosing the Right Cookware	42
Appliance Overview and Control Panel	43
Touch Control	47
Operation	47
Warning Displays	51
Cooking Tips	51
Set the Heating Power	52
Cleaning and Care	53
Troubleshooting	53
Disposal Considerations	58
Manufacturer & Importer (UK)	58
Product Data Sheet	59
Product Data Sheet	60

TECHNICAL DATA

Article number	10041380, 10041381
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Cooking zones (number)	4 zones
Power (max.)	7000 W
Dimensions (L x W in mm)	580 x 510
Installation dimensions (mm)	560 x 480

SAFETY INSTRUCTIONS

Risk of electrocution

- Unplug the device from the power outlet before servicing or repairing the device.
- Connection to a grounded electrical outlet is required and mandatory.
- Changes to the power connection may only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to follow the instructions may result in electric shock or death.



CAUTION

Risk of injury! The edges of the hotplate are sharp. Take care, otherwise you could injure yourself with cuts.

General Safety Instructions

- Read these operating instructions carefully before installing and/or using the unit.
- Never place easily combustible materials or products on the hob.
- Please provide this information to the person who installs the unit, as this may save installation costs.
- This appliance must be installed in accordance with these operating instructions to prevent damage to property and personal injury.
- This appliance must be installed and earthed by a qualified person.
- This unit should be connected to a circuit that has a circuit breaker that allows complete disconnection from the power supply.
- Incorrect installation of the unit may invalidate all guarantee and warranty claims.
- Children over 8 years as well as mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.

- The appliance is not a toy. Cleaning and maintenance of the hob should never be carried out by children alone.
- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person in order to avoid damage to property and/or personal injury.
- To reduce the risk of electric shock, switch off the appliance immediately if the surface (hob surface made of glass ceramic or similar material that protects live parts) is cracked.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and pot lids on the hob as they could become very hot there.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- The unit must not be used in connection with an external timer or a separate remote control system.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be permanently supervised.
- Never leave the appliance unattended while cooking, as cooking with oil or fat in particular can be dangerous and cause a fire to break out. Never try to extinguish a grease fire with water! Instead, turn off the appliance and cover the flame with a fire blanket or pot lid.

**WARNING**

Risk of fire! Do not place any objects other than pots and pans on the induction hobs.

NOTES ON OPERATION AND MAINTENANCE

Risk of electrocution

- Never cook on a broken or cracked cooking surface. If the cooking surface breaks or cracks, switch off the appliance immediately, disconnect the mains plug from the socket and contact a qualified technician.
- Switch off and unplug the induction hob before cleaning and maintenance.
- Failure to follow the instructions may result in electric shock or death.

Health risks

- This unit complies with electromagnetic safety standards.
- People with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must contact their doctor or implant manufacturer before using the appliance to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field of the hotplate.
- Failure to follow the instructions may result in death.



CAUTION

Risk of burns! During use, the parts of the appliance accessible to the user become so hot that they can cause burns. Make sure that your body, clothing and any materials other than cooking utensils do not touch the hotplate until it has cooled down completely.

- Keep children away from the induction hob.
- Pot handles can become so hot during use that you should not touch them. Make sure that the pot handles are not directly above hobs that are switched on. Make sure that the pot handles are out of reach of children.
- Failure to follow the instructions may result in burns and scalds.



WARNING

Risk of injury! The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed as soon as you remove the safety cover. Exercise extreme caution when using. Always store the hob scraper with the safety cover on, out of the reach of children. Failure to follow the instructions may result in injuries and cuts.

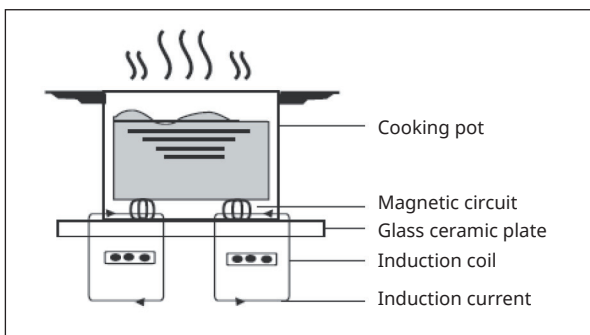
General Safety Instructions

- Never leave the device unattended while in use. Overcooking can cause smoke to develop and splashes of fat could ignite.
- Do not store any objects on the device.
- Never leave objects or other utensils on the unit.
- Do not place any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the unit as they could be affected by the electromagnetic field.

- Never use the appliance to warm up or to heat the room.
- Switch off the hobs and the cooking surface after use as described in these operating instructions (e.g. by using the touch control). Do not rely on the pot detection function to switch off the device when you remove the pots.
- Do not allow children to play with, sit on, stand on or climb on the device.
- In the interest of children, do not store anything in the cupboards above the device. Children who secretly climb onto the unit could be seriously injured by falling objects.
- Children or persons with reduced mental capacity should be instructed in the use of the appliance by a person responsible for them to ensure that they can use the appliance without endangering themselves or others.
- Do not repair or replace any parts of the appliance unless this is explicitly recommended in the operating instructions. All other repair and maintenance work should be carried out by a qualified electrician.
- Do not drop or place heavy objects on the cooking surface.
- Do not stand on the cooking surface.
- Do not use pots with sharp edges and do not drag them over the glass surface as this could scratch it.
- Do not use metal brushes or other aggressive cleaning agents to clean the surface, as this could scratch it.
- This appliance is intended for use in households and similar environments only, such as staff kitchens in shops, offices and other work environments, in farmhouses, by guests in hotels, motels and bed & breakfasts.
- Never touch the hobs with your bare hands during use.
- Children under the age of 8 should not be able to get near the appliance.

FUNCTIONALITY

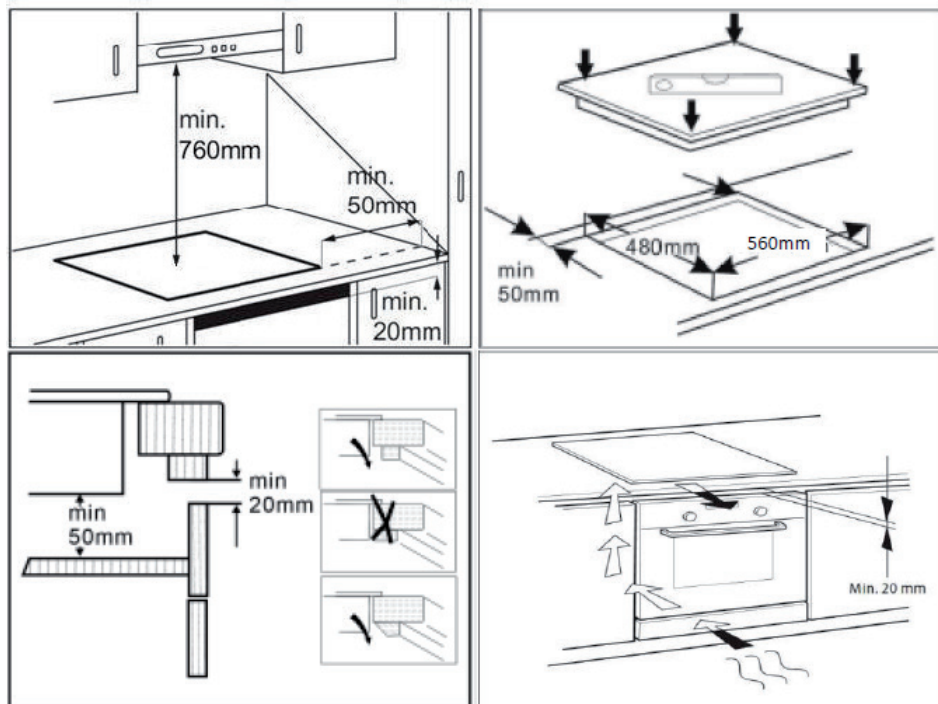
Induction cooking is an advanced, efficient and affordable cooking technology. It works with the help of electromagnetic vibrations and transfers the heat directly to the pot instead of heating it indirectly via the glass surface. The glass only gets hot because the pot heats it up.



INSTALLATION

After unpacking the unit, check whether it has been damaged during transport. In case of problems, please contact the dealer or customer service.

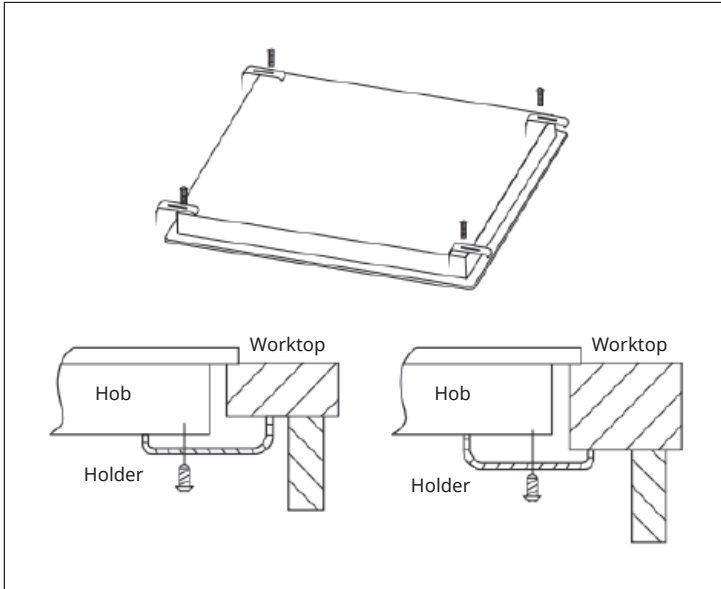
The mounting and installation dimensions can be taken from the illustrations below:



- The distance between the bottom of the unit and the partition wall must be at least 50 mm (see illustration).
- The minimum clearances for adequate ventilation (at least 20 mm) must be strictly observed to ensure proper operation of the unit.
- When installing an under-counter oven, make sure that it is equipped with a cooling system.
- To ensure that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture and potentially be damaged, do not install the hob above a dishwasher or washing machine.

Installing the holder

1. Place the unit on a stable, smooth surface (the packaging can be used). Do not apply force to the protruding controls.
2. After installation, secure the hob to the worktop using the screws and the four brackets on the underside of the hob (see illustration).
3. Adjust the position of the holders to the thickness of the worktop.



Electrical connection

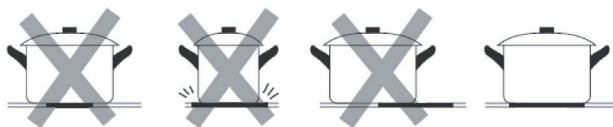
- Disconnect the unit from the power supply.
- Installation must be carried out by qualified personnel who are familiar with the applicable safety and installation regulations.
- The manufacturer declines all liability for personal injury, animal harm or damage to property resulting from failure to comply with the regulations set out in this chapter.
- The mains cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate on the bottom of the appliance matches the household voltage.

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

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



Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic underside, glass, wood, porcelain, ceramics and pottery. Do not use cookware that has sharp edges or a rounded bottom.



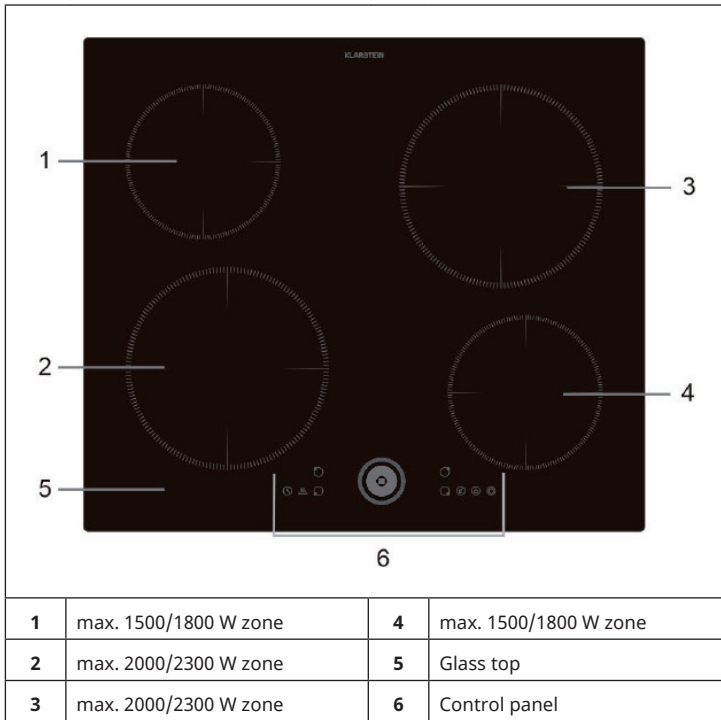
Make sure the bottom of your pot is level, sits flat on the glass surface and is the same size as the hob. Only use pots whose diameter is as large as the marking on the hob. If you use a slightly larger pot, the energy is consumed at the highest efficiency level. If you use a smaller pot, the efficiency might be lower than expected. Pots with a diameter of less than 140 mm might not be detected by the induction hob. Always place the pot in the middle of the hob.

You can perform a magnet test to check the usability. Move a magnet in the direction of the bottom of the pot. If the magnet is attracted to it, the pot is suitable for induction.

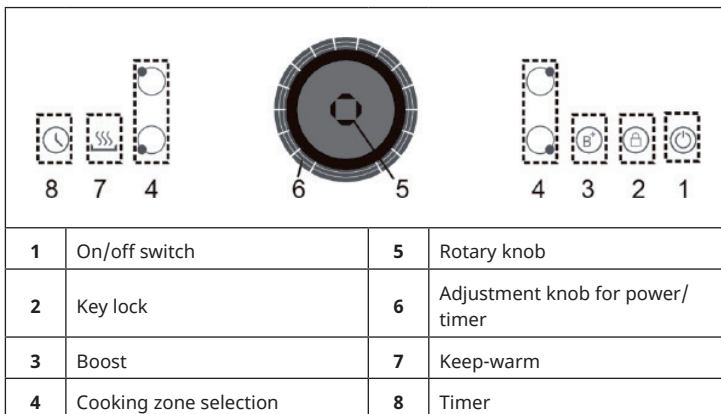


APPLIANCE OVERVIEW AND CONTROL PANEL

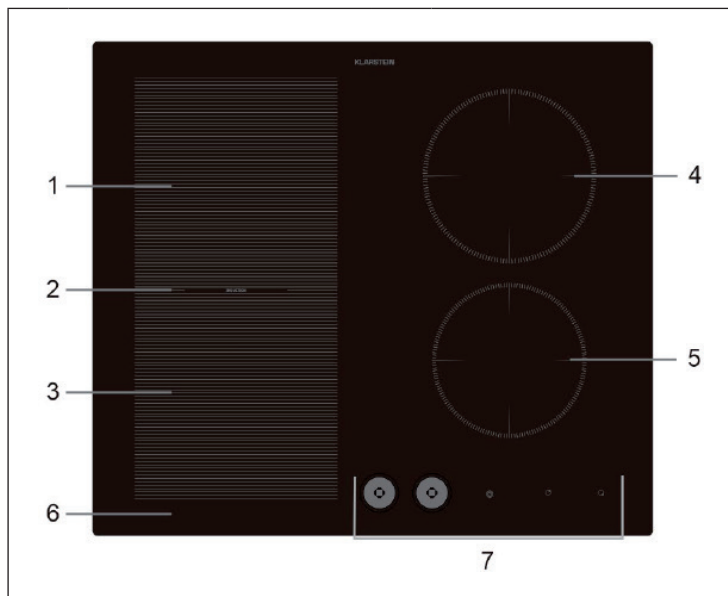
Magnichef 4 (article number 10041380)



Control panel for Magnichef 4 (article number 10041380)



Magnichef 4 Flex (article number 10041381)



1	max. 1500/1800 W zone	5	max. 1500/1800 W zone
2	max. 2500/2800 W zone	6	Glass top
3	max. 2000/2300 W zone	7	Control panel
4	max. 2000/2300 W zone		

Control panel for Magnichef 4 Flex (article number 10041381)
a) with magnetic rotary control

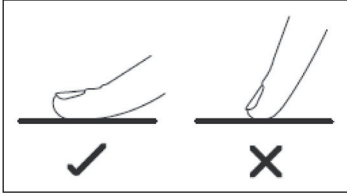
1	Control for front left cooking zone	9	Timer
2	Control for back left cooking zone	10	Power/key lock indicator for cooking zone front left
3	Key lock	11	Power/key lock indicator for back left cooking zone
4	On/off switch	12	Timer display
5	Pause	13	Power/key lock indicator for back right cooking zone
6	Control for back right cooking zone	14	Power/key lock indicator for front right cooking zone
7	Control for front right cooking zone	15	Keep-warm
8	Free zone control		

**Control panel for Magnichef 4 Flex (article number 10041381)
b) without magnetic rotary control**

1	Cooking zone selection for front left cooking zone	10	Power/key lock indicator for front left cooking zone
2	Cooking zone selection for back left cooking zone	11	Power/key lock indicator for back left cooking zone
3	Key lock	12	Timer display
4	On/off switch	13	Power/key lock indicator for cooking zone back right
5	Pause	14	Power/key lock indicator for front right cooking zone
6	Cooking zone selection for back right cooking zone	15	Reduce power/ Timer touch control with "-"
7	Cooking zone selection for front right cooking zone	16	Increase power/ Timer touch control with "+"
8	Free zone control	17	Keep-warm
9	Timer		

TOUCH CONTROL

- The buttons on the unit's control panel respond to touch. It is therefore not necessary to apply pressure when touching.
- Use the pad of your finger to touch and not the tip of your finger.



- Each time the unit registers a touch, it beeps.
- Make sure that the buttons are always clean and dry and that they are not covered (for example by objects or cloths). Even a thin film of water can make it difficult to operate the keys.

OPERATION

Note: The cooking zones cannot be switched on if the pots are not the right size. Place the pan on the desired cooking zone before switching on the hob. Never place hot pots or pans on the surface of the hob control panel. This could lead to damage.


Only use pots that have the symbol "INDUCTION SYSTEM" (see illustration on the right).



To avoid permanent damage to the glass ceramic plate, do not use these pots:

- Pots with a bottom that is not completely flat,
- Metal pots with enamelled base.

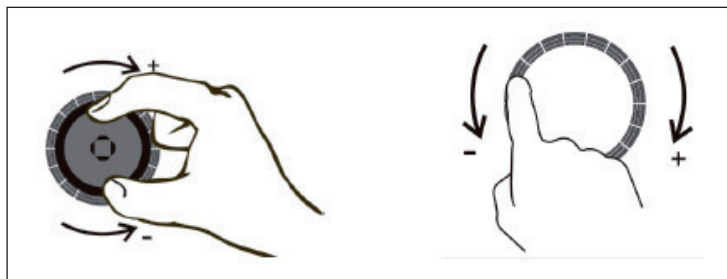
Switching the hob on/off

- To start the hob, insert the mains plug into the socket and touch the  button, the cooking zone indicators light up.
- If no cooking zone is selected within 60 seconds of switching on, the hob switches off automatically.

Switching on and setting power

1) Magnichef 4 hob (article number 10041380)

- As soon as the hob is switched on and you have placed the cookware on the corresponding cooking zone, touch the corresponding button and the indicator at the point you have touched will flash.
- Each cooking zone has different power levels that can be set with a magnetic rotary control or a round slider.
- You can adjust the power from 0-15 by turning the knob or by using your finger.



- **Switch off the cooking zone:** To switch off the cooking zones, first select the correct cooking zone and then make the setting with the magnetic control dial or the round slider. Make sure that the display shows "0".

2) Magnichef 4 Flex hob (article number 10041381)

a) with magnetic rotary control

- Once the hob is switched on and you have placed the cookware on the selected cooking zone, turn the corresponding magnetic control dial of the cooking zone you want to use. The display flashes.
- Turning the knob clockwise increases power. If you turn the knob anticlockwise, the power is reduced. You can set the power during operation as follows: 0-15-b (maximum power).
- Touch the cooking zone selector for the cooking zone you want to switch off and turn the control knob anticlockwise. Make sure that the display shows "0".



b) without magnetic rotary control

- Once the hob is switched on and you have placed the cookware on the selected cooking zone, touch the relevant button and the indicator at the point you have touched will flash.
- Each cooking zone has different power levels, which you can set using the **+** or **-** button. The power can be set as follows: 0-15-b (maximum power).




- **Switch off the cooking zone:** Touch the cooking zone selection for the cooking zone you want to switch off and make desired settings with the **+** or **-** button. Make sure that the display shows "0".

Key lock

This function locks the controls to prevent the hob from being switched on accidentally.


- To activate the key lock, switch on the hob and touch the  button, the timer display shows "Lo". The control panel is now locked.
- To deactivate the key lock, press and hold the  button for three seconds. A beep sounds and the "Lo" indicator goes out. The hob is active again.

Timer

- With the timer, you can set a maximum cooking time of 99 minutes for all cooking zones.
- Select the cooking zone to be used with the timer and touch the timer button . The timer display shows "10" at the touched position and the "0" flashes. Adjust the time by rotating the magnet dial or by touching the **+** or **-** button.
- Touch the timer button  again and "1" starts flashing in the timer display. You can now set the time by rotating the magnetic controller or by touching the **+** or **-** button.
- After a few seconds, the timer starts counting down.
- After the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the hob switches off automatically.
- To deactivate the timer, press the timer button  and set the cooking time to "00" by turning the magnetic control knob or touching the round slider.

Boost function


1) Magnichef 4 hob (article number 10041380)

Touch the corresponding cooking zone selection button and the boost button . The cooking zone display shows "b" and the power reaches the maximum.






2) Magnichef 4 Flex hob (article number 10041381)

Turn the control clockwise or touch the corresponding cooking zone selection and the **+** button. The cooking zone display shows "b" and the power reaches the maximum.

Keep-warm function

Touch the cooking zone selection button and the keep-warm button . The cooking zone display shows "c". This function is suitable for heating and keeping warm (approx. 55 ± 15 °C) with 2 litres of water.

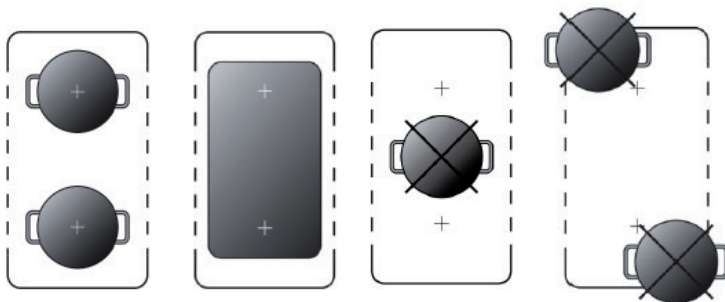
Pausing - only with the Magnichef 4 Flex hob (article number 10041381)

- If the cooking zones are in operation and you touch the pause button , "P" is shown on all displays and the heating process is interrupted.
- At this point, only the pause button , the on/off button  and the key lock button  can be used.
- If you touch the pause button  again, the original setting is displayed and the cooking zones continue to heat.

Flexible cooking zone range

- This area can be used as a single cooking zone or as two different cooking zones, as required.
- The flexible area consists of two independent inductors that can be controlled separately. When operating as a single zone, the cookware is moved from one zone to the other within the flexible range, maintaining the power level of the zone where the cookware was originally placed and automatically switching off the part not covered by the cookware.
- Important: Make sure to place the cookware centrally on the individual cooking zone. For large pots, oval, rectangular and oblong pans, make sure that the pans are placed centrally on the cooking zone so that both sides are covered.

Examples of good and bad positioning of pots:



Automatic switch-off

The hob switches off automatically if you have not set the cooking time, have forgotten to switch off the hob or the hob has not been used at all. The preset operating times for the different power levels are listed in the table below:


Power level	C	1	2	3	4	5	6	7	8	9-15
Preset operating time (hour)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

WARNING DISPLAYS

Residual heat indicator


The hob is equipped with a residual heat indicator for each cooking zone.

This indicator warns you when the cooking zones are still hot.

If the display shows , the cooking zone is still hot.

When the residual heat indicator of a particular cooking zone is lit, this cooking zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter. When the cooking zone has cooled down, the indicator goes out.

Indicator for wrong or missing pot

- If you use a pan that is not suitable for your induction hob, has not been positioned correctly or does not have the right dimensions, the display will show .
- If no pot is detected within 120 seconds, the hob switches off.

COOKING TIPS



WARNING

Risk of fire! Take special care when deep-frying as the oil and fat heat up very quickly. At very high temperatures, oil and grease can ignite spontaneously, and therefore pose an enormous fire risk.

Tips for cooking

- Reduce the heat when the food starts to cook.
- Using a pot lid reduces the preparation time and saves energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of water or fat to reduce preparation time.
- Start the cooking process with a high heat setting and reduce the heat as soon as the food has heated up completely.

Simmering, cooking rice

- When simmering, the contents of the pot are cooked below the boiling point at about 85°C. Bubbles occasionally rise to the surface of the cooking liquid. Simmering is the key to delicious soups and delicate stews, as it allows the flavour to develop without overcooking the food. You should also prepare egg-based and flour-thickened sauces below the boiling point.
- Preparing rice using the absorption method may require a higher power setting to ensure that the rice cooks in the recommended time.

Searing steak

1. Let the meat rest at room temperature for about 20 minutes.
2. Heat a frying pan.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle some of the oil into the hot pan and then place the steak in it.
4. Turn the steak over only once during searing. The length of searing depends on the thickness of the steak and how well done you want it to be in the end. The time can vary from 2-8 minutes per side. Press on the steak (for example with a fork or cooking spoon) to check how cooked through it is. The firmer it feels, the more cooked through it is.
5. Then place the steak on a warm plate for a few minutes to rest and tenderise.

Stir-frying food

1. Select an induction-compatible shallow wok or large pan.
2. Have all the ingredients and accessories ready. Stir-frying should be quick. If you have large quantities of food, fry them in portions and not all at once.
3. Preheat the pan briefly and add two teaspoons of oil.
4. Fry the meat first and take it out and keep it warm.
5. Fry the vegetables while stirring. When the vegetables are hot but still firm to the bite, reduce the heat setting of the hob, place the meat in the pan and add your sauce.
6. Gently stir the ingredients together to ensure that everything is warmed up.
7. Serve the food immediately.

SET THE HEATING POWER



Power level	Suitable for
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Warming up small amounts of food • Melting chocolate • Simmering • Slow heating
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Warming up • Rapid simmering • Cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Brief frying • Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Deep frying and searing • Bringing soup to a boil • Bringing water to a boil

CLEANING AND CARE


- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Before cleaning, make sure that the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") has gone out.
- Important: Do not use scouring pads or abrasive cleaners, as they could scratch or damage the glass surface.
- Clean the hob after each use (when it has cooled down) to remove food residues and stains.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob surface and must be removed immediately.
- Salt, sugar and sand can scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the manufacturer's instructions).

TROUBLESHOOTING

- Read and follow the instructions in the "Operation" section.
- Make sure that the power supply has not been interrupted.
- Dry the hob thoroughly after cleaning.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, read the instructions in the table below.
- If the hob cannot be switched off after use, disconnect it from the power supply.

Error code	Problem	Solution
Automatic recovery		
E1	The supply voltage is higher than the nominal voltage.	Check that the power supply is normal.
E2	The supply voltage is lower than the nominal voltage.	Switch on the unit when the power supply is normal.
E3	High temperature of the ceramic plate sensor.	Wait until the temperature of the ceramic plate returns to normal. Touch the power button  to restart the device.
E4/E5	High temperature of the IGBT.	Wait until the temperature of the IGBT returns to normal. Press the power button  to restart the device. Check that the fan is running properly. If this is not the case, replace the fan.

Error code	Problem	Solution
No automatic recovery		
E0	The display board cannot receive the signal from the filter board.	Check the connection between the display board and the filter board. Replace the filter board if necessary.
EA	The display board cannot receive a signal from the power board.	Check the connection between the display board and the power board. Replace the power board if necessary.
F3	Failure of the temperature sensor of the ceramic plate - short circuit.	Check the connection or replace the temperature sensor of the ceramic plate. If this does not correct the error, replace the power board.
F4	Failure of the temperature sensor of the ceramic plate - open circuit.	
F5	Failure of the temperature sensor of the ceramic plate - invalid.	
F9	Failure of the temperature sensor of the IGBT - short circuit.	Replace the power board if necessary.
FA	Failure of the temperature sensor of the IGBT - open circuit.	

Error	Problem	Solution
The LED display does not light up when the appliance is plugged in.	No power.	Check that the plug is firmly seated in the socket and that the socket is working.
	The filter board and the display board are defective.	Check the connection.
	The filter board is damaged.	Replace the filter board.
	The display board is damaged.	Replace the display board.
Some buttons do not work or the LED display is not correct.	The display board is defective.	Replace the display board.
The cooking mode indicator lights up, but the heating process does not start.	The temperature of the hob is too high.	The ambient temperature is possibly too high.
	An error has occurred with the fan.	The air inlet or vent may be blocked. Check if the fan is running smoothly, if not, replace the fan.
	The filter board is damaged.	Replace the filter board.
	The power board is damaged.	Replace the power board if necessary.
The heating process suddenly stops during operation and "u" flashes on the screen.	Wrong pot.	Use the right pot.
	The pot diameter is too small.	Check the information on suitable pots in the instruction manual.
	The hob has overheated.	Wait until the temperature returns to normal. Press the power button  to restart the device.
The heating process suddenly stops during operation and "u" flashes on the screen.	The connection between the coil and the power board is defective.	Check the connection.
	The pot detection circuit is damaged.	Replace the power board if necessary.
The fan motor is making unusual noises.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.

Noise caused by the induction hob

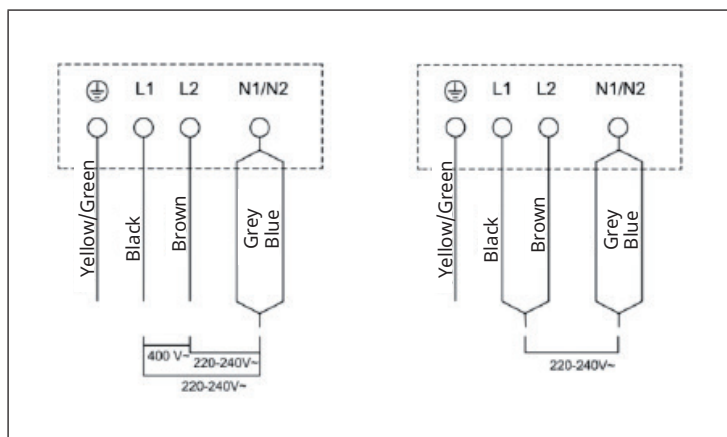
- Induction hobs may produce whistling or crackling noises during normal operation, caused by the pots and pans due to the nature of the bases (e.g. bases made of several layers of material or uneven bases). These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not an indication of a defect of any kind.
- In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of the electronic components. Therefore, the sound of the cooling fan can be heard during operation and for a few minutes after the hob has been switched off. This is completely normal and even essential for the proper functioning of the unit.

Power connection

This hob may only be connected to the mains by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains, check that the following points apply:

- The house installation must be suitable for the power supply of the hob.
- The voltage corresponds to the specifications on the type plate.
- The cable sections of the power supply are suitable for the load specified on the type plate.
- No adapters, reducers or branching devices may be used to connect the hob to the mains supply, as they can lead to overheating and the risk of fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be routed so that the temperature does not exceed 75 °C at any point.
- The power supply should be connected according to the relevant standard or via a single-pole circuit breaker. The wiring method is shown below.



1. If the cord is damaged or needs to be replaced, it should be done by a service technician or a qualified electrician with the appropriate tools to avoid accidents.
2. If the appliance is connected directly to the power supply, an omnipolar circuit breaker with a minimum distance of 3 mm between the contacts must be installed.
3. The electrician must make sure that the electrical connection has been made correctly and complies with safety regulations.
4. The cable must not be kinked or compressed.
5. The cable must be checked regularly and may only be replaced by a qualified person.

Customer service

Before contacting customer service:

1. Try to solve the problem yourself using the "Troubleshooting" section.
2. Switch the unit off and on again to see if this solves the problem.
3. If the problem persists after the above checks, contact your nearest service centre.

Always provide the following information:

- A short description of the error
- The product type and the exact model
- Your full address
- Your telephone number

In case of repair, contact an authorised service centre to ensure the use of original spare parts and correct repair. Spare parts are available.

Saving energy

Observe the following instructions to achieve optimum cooking results with minimum energy consumption:

- Use pots and pans whose base width corresponds to the width of the cooking zone.
- Only use pots and pans with a flat bottom.
- If possible, leave the lids of the pots on while cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Place the pot in the centre of the cooking zone marked on the hob.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10041380		
Type of hob	Domestic electric hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	16,0 / 16,0 / 21,0 / 21,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	- -	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	189,1 / 194,5 / 175,2 / 175,2	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	183,5	Wh/kg

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10041381		
Type of hob	Domestic electric hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	16,0 / 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	43,0 21,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	194,5 / 180,9 / 178,0 / 170,4 / 175,2	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	179,8	Wh/kg

Cher client, chère cliente,

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

Fiche technique	61
Consignes de sécurité	62
Consignes d'utilisation et d'entretien	64
Principe de fonctionnement	66
Installation	67
Choix des bons ustensiles de cuisson	69
Vue d'ensemble de l'appareil et panneau de commande	70
Commande tactile	74
Utilisation	74
Indicateurs d'alerte	79
Conseils de cuisson	80
Réglage de la puissance de chauffe	81
Nettoyage et entretien	82
Identification et résolution des problèmes	82
Informations sur le recyclage	88
Fabricant et importateur (UK)	88
Fiche de données produit	89
Fiche de données produit	90

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10041380, 10041381
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zones de cuisson (nombre)	4 zones
Puissance (max)	7000 W
Dimensions (L x l en mm)	580 x 510
Dimensions d'encastrement (mm)	560 x 480

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

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



ATTENTION

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

Instructions générales de sécurité

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

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Surveillez toujours la cuisson. Surveillez en permanence les cuissons courtes.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance car la cuisson avec de l'huile ou de la graisse en particulier peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.

**MISE EN GARDE**

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

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Risque de choc électrique

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

Risques pour la santé

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



ATTENTION

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

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



MISE EN GARDE

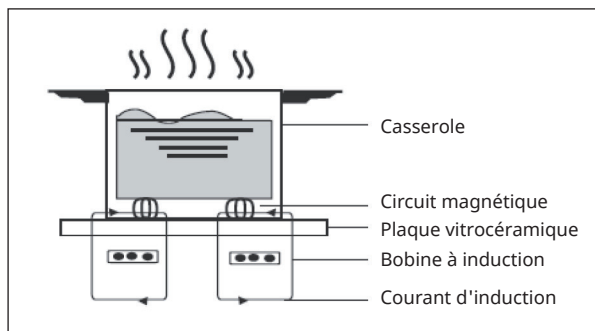
Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir pour plaques de cuisson est exposée dès que vous retirez le couvercle de sécurité. Soyez particulièrement prudent lorsque vous en utilisez un. Rangez toujours le grattoir de table de cuisson avec son couvercle de sécurité en place, hors de portée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

Instructions générales de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Une sur-cuisson peut provoquer des dégagements de fumée et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- Ne rangez aucun objet sur l'appareil.
- Ne laissez aucun objet ni ustensile sur l'appareil.
- Ne placez pas d'objets magnétisables (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateur, lecteur MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Éteignez les foyers et la table de cuisson après utilisation comme décrit dans ce mode d'emploi (par ex. à l'aide de la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Dans l'intérêt des enfants, ne rangez rien dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimperaient en cachette sur l'appareil pourraient se blesser gravement du fait de la chute d'objets.
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable, afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans mettre en danger eux-mêmes ou autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Toutes les autres réparations et entretiens doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne faites pas tomber d'objets et n'en placez pas de lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous asseyez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la vitre car cela pourrait rayer la surface.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres agents de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et dans des environnements similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients des hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez jamais les foyers à mains nues.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

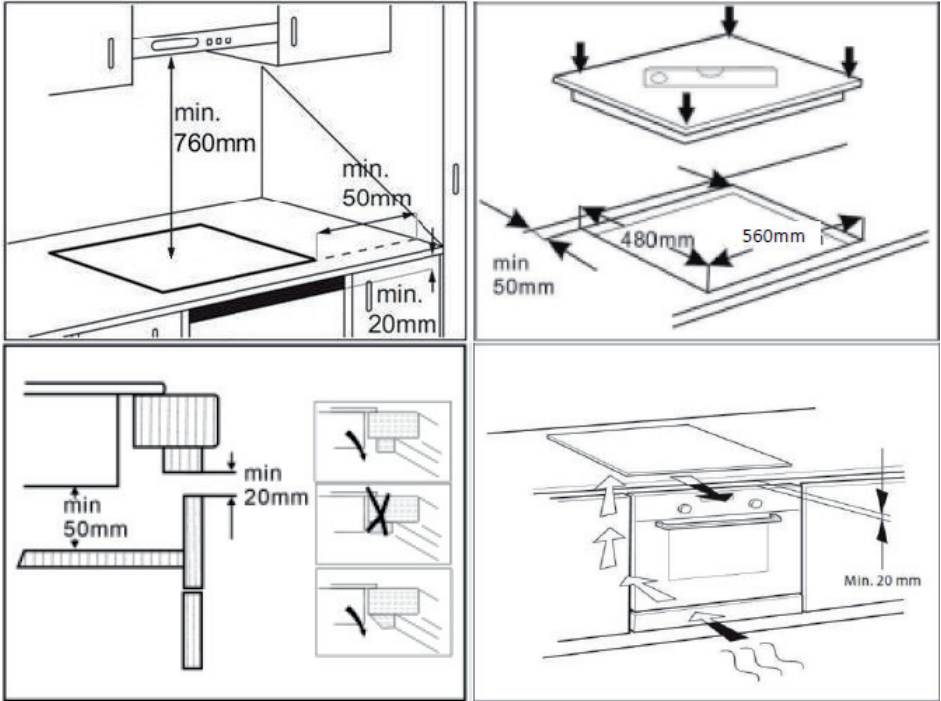
La cuisson par induction est une technologie de cuisson avancée, efficace et peu coûteuse. Elle fonctionne à l'aide de vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de le chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre ne chauffe que par contact avec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



INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente.

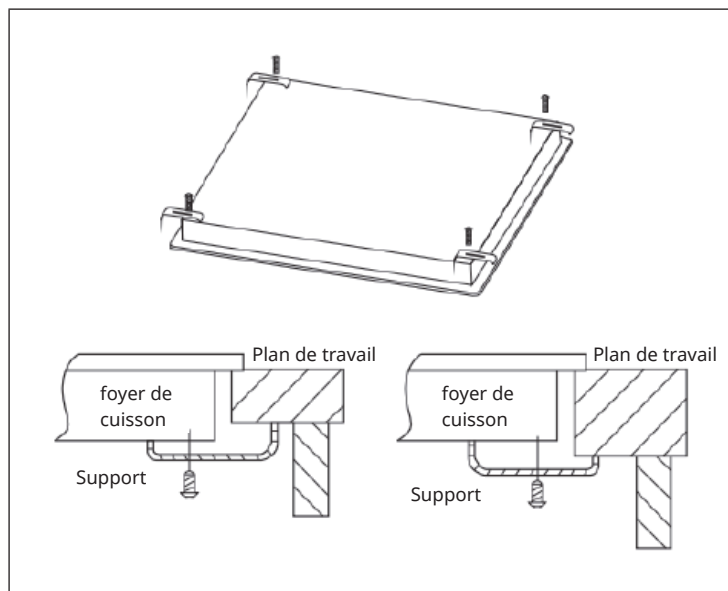
Les dimensions d'encastrement et d'installation sont indiquées dans les illustrations ci-dessous :



- La distance entre le bas de l'appareil et la cloison doit être d'au moins 50 mm (voir illustration).
- Les distances minimales pour une ventilation suffisante (au moins 20 mm) doivent impérativement être respectées afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil
- Lorsque vous installez un four sous plan, veillez à ce qu'il soit équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, afin d'éviter que les circuits électroniques ne soient endommagés en entrant en contact avec la vapeur ou l'humidité.

Installation du support

1. Placez l'appareil sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les éléments de commande saillants.
2. Une fois la table de cuisson installée, fixez-la sur le plan de travail à l'aide des vis et des quatre supports situés sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir illustration).
3. Adaptez la position des supports à l'épaisseur du plan de travail.



Raccordement électrique

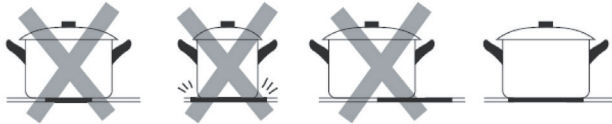
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les règles de sécurité et d'installation en vigueur.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels, animaux ou matériels résultant du non-respect des prescriptions mentionnées dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour pouvoir retirer la table de cuisson du plan de travail.
- Vérifiez que la tension de votre prise de courant correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique sous l'appareil avant d'utiliser l'appareil.

CHOIX DES BONS USTENSILES DE CUISSON

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



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



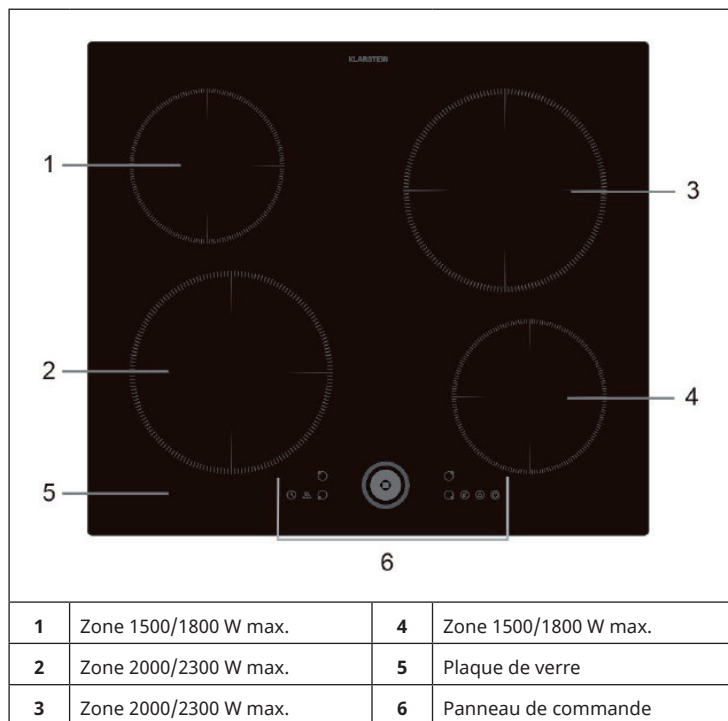
Assurez-vous que le fond de votre casserole est plat, repose bien sur la surface vitrée et est de la même taille que la plaque de cuisson. N'utilisez que des casseroles d'un diamètre aussi grand que le marquage sur la table de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie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

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

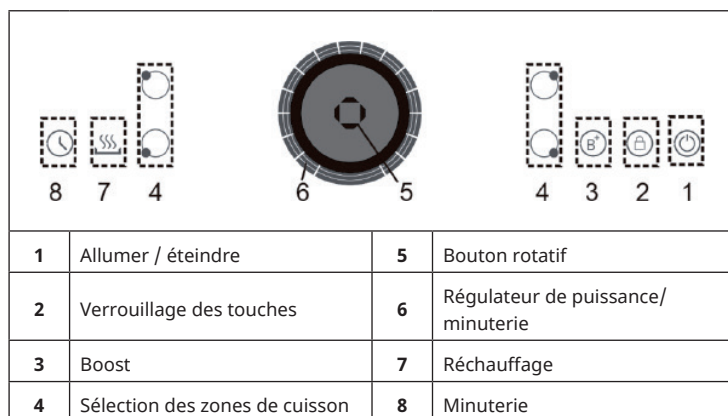


VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL ET PANNEAU DE COMMANDE

Magnichef 4 (numéro d'article 10041380)



Panneau de commande Magnichef 4 (numéro d'article 10041380)

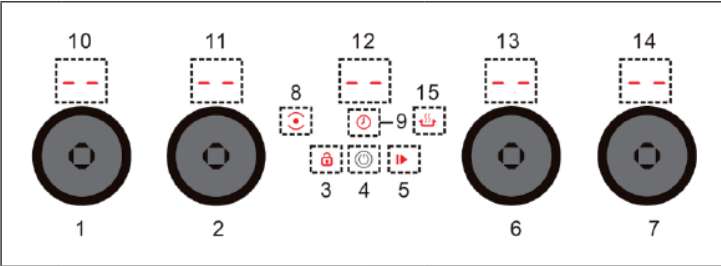


Magnichef 4 Flex (numéro d'article 10041381)



1	Zone 1500/1800 W max.	5	Zone 1500/1800 W max.
2	Zone 2500/2800 W max.	6	Plaque de verre
3	Zone 2000/2300 W max.	7	Panneau de commande
4	Zone 2000/2300 W max.		

Panneau de commande Magnichef 4 Flex (numéro d'article 10041381)
a) avec bouton rotatif magnétique



1	Régulateur pour zone de cuisson avant gauche	9	Minuterie
2	Régulateur pour zone de cuisson arrière gauche	10	Indicateur de verrouillage des touches / de puissance pour la zone de cuisson avant gauche
3	Verrouillage des touches	11	Indicateur de verrouillage des touches / de puissance pour la zone de cuisson arrière gauche
4	Allumer / éteindre	12	Affichage de la minuterie
5	Pause	13	Indicateur de verrouillage des touches / de puissance pour la zone de cuisson arrière droite
6	Régulateur pour zone de cuisson arrière droite	14	Indicateur de verrouillage des touches / de puissance pour la zone de cuisson avant droite
7	Régulateur pour zone de cuisson avant droite	15	Réchauffage
8	Contrôle de la zone libre		

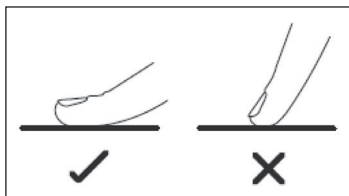
Panneau de commande Magnichef 4 Flex (numéro d'article 10041381)

b) sans bouton rotatif magnétique

1	Sélection de la zone de cuisson pour la zone de cuisson avant gauche	10	Indicateur de verrouillage de la puissance/des touches pour la zone de cuisson avant gauche
2	Sélection de la zone de cuisson pour la zone de cuisson arrière gauche	11	Indicateur de verrouillage de la puissance/des touches pour la zone de cuisson arrière gauche
3	Verrouillage des touches	12	Affichage de la minuterie
4	Allumer / éteindre	13	Indicateur de verrouillage des touches / de puissance pour la zone de cuisson arrière droite
5	Pause	14	Indicateur de verrouillage des touches / de puissance pour la zone de cuisson avant droite
6	Sélection de la zone de cuisson pour la zone de cuisson arrière droite	15	Réduire la puissance/ Commande tactile de la minuterie avec « - »
7	Sélection de la zone de cuisson pour la zone de cuisson avant droite	16	Réduire la puissance/ Commande tactile de la minuterie avec « + »
8	Contrôle de la zone libre	17	Réchauffage
9	Minuterie		

COMMANDE TACTILE

- Les touches du panneau de commande de l'appareil réagissent au toucher. Il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.
- Utilisez la pulpe de vos doigts pour les toucher, et non le bout du doigt.



- Chaque fois que l'appareil enregistre un contact, il émet un bip.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres et sèches et qu'elles ne soient pas recouvertes (par exemple par des objets ou des chiffons). Même une fine pellicule d'eau peut rendre l'utilisation des touches difficile.

UTILISATION

Remarque : les zones de cuisson ne peuvent pas être activées si les casseroles n'ont pas la bonne taille. Placez la casserole sur la zone de cuisson souhaitée avant d'allumer la table de cuisson. Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des dommages.


N'utilisez que des casseroles portant le symbole « SYSTÈME D'INDUCTION » (voir illustration à droite).



Pour éviter d'endommager définitivement la plaque vitrocéramique, n'utilisez pas ces casseroles :

- Casseroles dont le fond n'est pas tout à fait plat,
- Casseroles en métal avec fond émaillé.

Allumer / éteindre la table de cuisson

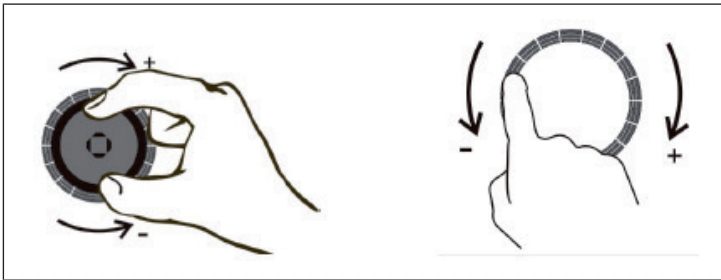
- Pour mettre la table de cuisson en service, branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant et touchez la commande , les voyants des zones de cuisson s'allument.

- Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 60 secondes suivant l'allumage, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Mise en marche et réglage de la puissance

1) Table de cuisson Magnichef 4 (numéro d'article 10041380) :

- Dès que la table de cuisson est allumée et que vous avez placé l'ustensile sur la zone de cuisson correspondante, touchez la commande souhaitée et le voyant de l'endroit correspondant se met à clignoter.
- Chaque zone de cuisson dispose de différents niveaux de puissance qui se règlent à l'aide d'un bouton rotatif magnétique ou d'un curseur rond.
- Vous pouvez régler la puissance de 0 à 15 en tournant le bouton ou en utilisant votre doigt.



- **Éteindre la zone de cuisson :** Pour éteindre la zone de cuisson, sélectionnez d'abord la bonne zone de cuisson, puis effectuez le réglage à l'aide du bouton rotatif magnétique ou du curseur rond. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».

2) Table de cuisson Magnichef 4 Flex (numéro d'article 10041381)

a) avec un bouton rotatif magnétique



- Une fois que la table de cuisson est allumée et que vous avez placé l'ustensile sur la zone de cuisson choisie, tournez le bouton magnétique correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Tournez ensuite le bouton rotatif pour régler la puissance souhaitée. L'affichage clignote.
- Si vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, la puissance augmente. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la puissance diminue. Vous pouvez régler la puissance pendant le fonctionnement comme suit : 0-15-b (puissance maximale).
- Touchez le sélecteur de zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».

b) sans bouton rotatif magnétique




- Dès que la table de cuisson est allumée et que vous avez placé l'ustensile sur la zone de cuisson choisie, touchez la commande souhaitée et le voyant de l'endroit correspondant se met à clignoter.
- Chaque zone de cuisson dispose de différents niveaux de puissance que vous pouvez régler à l'aide de la touche **+** ou **-**. Vous pouvez régler la puissance comme suit : 0-15-b (puissance maximale).
- **Éteindre la zone de cuisson** : Touchez la sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver et effectuez les réglages souhaités avec la touche **+** ou **-**. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».

Verrouillage des touches

Cette fonction verrouille les commandes afin d'éviter tout allumage accidentel de la table de cuisson.


- Pour activer le verrouillage des touches, allumez la table de cuisson et touchez la commande , l'affichage de la minuterie indique « Lo ». Le panneau de commande est maintenant verrouillé.
- Pour désactiver le verrouillage du clavier, maintenez la touche  pendant trois secondes. Un signal sonore retentit et l'indication « Lo » s'éteint. La table de cuisson est à nouveau active.

Minuterie


- Grâce à la minuterie, vous pouvez régler un temps de cuisson de 99 minutes maximum pour toutes les zones de cuisson.
- Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie et appuyez sur la touche de la minuterie . L'affichage de la minuterie indique « 10 » à l'endroit touché et le « 0 » clignote. Réglez la durée en tournant le régulateur magnétique ou en touchant la commande **+** ou **-**.
- Touchez à nouveau la commande de la minuterie  et le « 1 » se met à clignoter sur l'affichage de la minuterie. Vous pouvez régler la durée en tournant le régulateur magnétique ou en touchant la commande **+** ou **-**.
- Après quelques secondes, la minuterie commence le compte à rebours.
- Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint automatiquement.
- Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche de la minuterie  et réglez le temps de cuisson sur « 00 » en tournant le régulateur magnétique ou en touchant le curseur rond.

Fonction Boost


1) Table de cuisson Magnichef 4 (numéro d'article 10041380) :

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante et sur la touche Boost . L'affichage de la zone de cuisson indique « b » et la puissance atteint le maximum.

2) Table de cuisson Magnichef 4 Flex (numéro d'article 10041381)






Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ou touchez la sélection de zone de cuisson correspondante et la touche . L'affichage de la zone de cuisson indique « b » et la puissance atteint le maximum.

Fonction maintien au chaud

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante et sur la touche Maintien au chaud .

L'affichage de la zone de cuisson indique « c ». Cette fonction convient pour réchauffer et maintenir au chaud (environ 55 ± 15 °C) avec 2 litres d'eau.

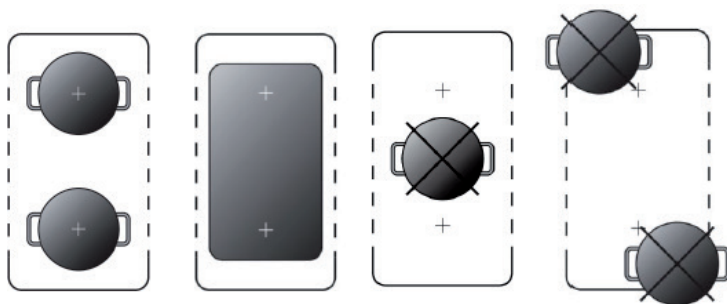
Mettre en pause - uniquement pour la table de cuisson Magnichef 4 Flex (numéro d'article 10041381)

- Lorsque les zones de cuisson sont en marche et que vous touchez la touche Pause , « P » s'affiche sur tous les écrans et le processus de chauffage s'interrompt.
- À ce moment-là, seules la touche Pause , la touche Marche/Arrêt  et la touche Verrouillage du clavier  peuvent être utilisées.
- Appuyez à nouveau sur la touche Pause  pour réafficher le réglage initial s'affiche et refaire chauffer les zones de cuisson.

Zone de cuisson flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone de cuisson ou comme deux zones de cuisson différentes, selon les besoins.
- La zone flexible comporte deux inducteurs indépendants contrôlables séparément. En cas de fonctionnement en zone unique, l'ustensile est déplacé d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible, en conservant le niveau de puissance de la zone dans laquelle l'ustensile était initialement placé et en éteignant automatiquement la partie non recouverte par l'ustensile.
- Important : Veillez à placer l'ustensile de cuisine au centre de chaque zone de cuisson. Pour les grandes casseroles, les poêles ovales, rectangulaires et allongées, veillez à placer les poêles au centre de la zone de cuisson, de manière à ce que les deux côtés soient recouverts.

Exemples de bon et de mauvais positionnement des casseroles :



Arrêt automatique :

La table de cuisson s'éteint automatiquement si vous n'avez pas réglé le temps de cuisson, si vous avez oublié d'éteindre la table de cuisson ou si vous ne l'avez pas utilisée du tout. Les temps de fonctionnement prédéfinis pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	C	1	2	3	4	5	6	7	8	9-15
Temps de fonctionnement prédéfini (heure)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

INDICATEURS D'ALERTE

Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un témoin de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson.

Ce témoin vous avertit lorsque les zones de cuisson sont encore chaudes.

Si le voyant **H** apparaît sur l'écran, la zone de cuisson est encore chaude.

Si l'indicateur de chaleur résiduelle d'une zone de cuisson donnée est allumé, cette zone de cuisson peut être utilisée, par exemple, pour maintenir un plat au chaud ou pour faire fondre du beurre. Dès que la zone de cuisson est complètement refroidie, le voyant s'éteint.

Indicateur de casserole incorrecte ou manquante

- Si vous utilisez une casserole qui n'est pas adaptée à votre table de cuisson à induction, qui n'est pas positionnée correctement ou qui n'a pas les dimensions adéquates, l'écran affiche **U**.
- Si aucune casserole n'est détectée dans les 120 secondes, la table de cuisson s'éteint.

CONSEILS DE CUISSON



MISE EN GARDE

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

Conseils pour faire bouillir

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

Faire mijoter, cuisson du riz

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

Pour saisir un steak

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

Faites sauter les aliments en remuant

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

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN


- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») est éteint.
- Important : N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs car ils pourraient rayer ou endommager la surface.
- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation (lorsqu'elle a refroidi) afin d'éliminer les restes et les taches de résidus alimentaires.
- Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent endommager la surface de la table de cuisson et doivent être retirés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface vitrée.
- Utilisez un chiffon doux, du papier absorbant ou un nettoyeur spécial pour table de cuisson (suivez les instructions du fabricant).

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

- Lisez et suivez les instructions de la section « Utilisation ».
- Assurez-vous que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après le nettoyage.
- Si des codes alphanumériques s'affichent à l'écran lorsque vous allumez la table de cuisson, lisez les instructions du tableau ci-dessous.
- Si la table de cuisson ne s'éteint pas après utilisation, débranchez-la de l'alimentation électrique.

Code erreur	Problème	Solution
Récupération automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifier que l'alimentation électrique est normale. Allumez l'appareil lorsque l'alimentation électrique est normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température élevée du capteur à plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur la touche marche/arrêt (⏻) pour redémarrer l'appareil.

Code erreur	Problème	Solution
E4/E5	Température élevée de l'IGBT.	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur la touche marche/arrêt (⏻) pour redémarrer l'appareil. Vérifier que le ventilateur fonctionne correctement. Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
Pas de récupération automatique		
E0	La carte d'affichage ne peut pas recevoir le signal de la carte du filtre.	Vérifier le raccordement entre la carte d'affichage et la carte du filtre. Remplacez la carte du filtre si nécessaire.
EA	La carte d'affichage ne peut pas recevoir le signal de la carte de puissance.	Vérifier le raccordement entre la carte d'affichage et la carte de puissance. Remplacez la carte de puissance si nécessaire.
F3	Panne du capteur de température de la plaque céramique - Court-circuit.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique. Si cela ne résout pas le problème, remplacez la carte de puissance.
F4	Panne du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	
F5	Panne du capteur de température de la plaque céramique - invalide.	
F9	Panne du capteur de température de l'IGBT - Court-circuit.	Remplacez la carte de puissance.
FA	Panne du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert.	

Problème	Problème	Solution
Le voyant LED s'allume lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant.	Vérifier que la fiche est bien insérée dans la prise et que la prise fonctionne.
	La carte du filtre et la carte d'affichage sont défectueuses.	Vérifiez le branchement.
	La carte du filtre est endommagée.	Remplacez la carte du filtre.
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED est incorrect.	La carte d'affichage est défectueuse.	Remplacez la carte d'affichage.
Le voyant du mode cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	La température de la table de cuisson est trop élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée.
	Une erreur est survenue au niveau du ventilateur.	L'entrée d'air ou la ventilation est peut-être bloquée. Vérifiez si le ventilateur tourne régulièrement, si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
	La carte du filtre est endommagée.	Remplacez la carte du filtre.
	La carte de puissance est endommagée.	Remplacez la carte de puissance .
Le processus de chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et « u » clignote sur l'écran.	Casserole inadaptée.	Utilisez une casserole adaptée.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.	Vérifiez les indications relatives aux casseroles adaptées dans le mode d'emploi.
	La table de cuisson a surchauffé.	Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour redémarrer l'appareil.

Problème	Problème	Solution
Le processus de chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et « u » clignote sur l'écran.	La connexion entre la bobine et la carte de puissance est défectueuse.	Vérifiez le branchement.
	Le circuit de détection de casserole est endommagé.	Remplacez la carte de puissance.
Le moteur du ventilateur fait des bruits inhabituels.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.

Bruits causés par la table de cuisson à induction

- Les tables de cuisson à induction peuvent produire, en fonctionnement normal, des sifflements ou des crépitements provoqués par les casseroles et les poêles en raison de la nature des fonds (par exemple, des fonds composés de plusieurs couches de matériaux ou des fonds irréguliers). Ces bruits varient en fonction des casseroles et poêles utilisées et de la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ne signalent aucun défaut de quelque nature que ce soit.
- En outre, la table de cuisson à induction est équipée d'un système de refroidissement interne pour contrôler la température des composants électroniques. Par conséquent, le bruit du ventilateur de refroidissement se fait entendre pendant le fonctionnement et quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson. Cela est tout à fait normal et même indispensable pour le bon fonctionnement de l'appareil.

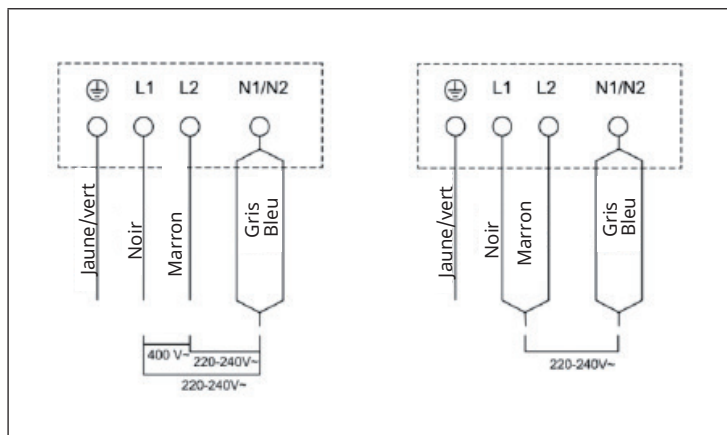
Branchement au secteur

Cette table de cuisson ne doit être connectée au secteur que par une personne qualifiée.

Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez les points suivants :

- L'installation électrique de la maison doit être adaptée à l'alimentation électrique de la table de cuisson.
- La tension correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Les sections de câble de l'alimentation électrique sont adaptées à la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la table de cuisson au réseau électrique, car ils peuvent entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être posé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C à aucun endroit.

- L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou via un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est illustrée ci-dessous.



1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente disposant des outils appropriés afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est directement raccordé au réseau électrique, vous devez installer un disjoncteur omnipolaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

Service clients

Avant de contacter le service clients :

1. Essayez de résoudre le problème vous-même à l'aide de la section « Identification et résolution des problèmes ».
2. Éteignez et rallumez l'appareil pour voir si cela résout le problème.
3. Si le problème persiste après les contrôles susmentionnés, contactez le service après-vente le plus proche.

Indiquez toujours les informations suivantes :

- une brève description du problème
- le type de produit et le modèle exact
- Votre adresse complète
- Votre numéro de téléphone

En cas de réparation, adressez-vous à un centre de service après-vente agréé afin de garantir l'utilisation de pièces de rechange d'origine et une réparation correcte. Des pièces de rechange sont disponibles.

Économie d'énergie

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux avec une consommation d'énergie minimale, respectez les consignes suivantes :

- Utilisez des casseroles et des poêles dont la largeur du fond correspond à la largeur de la zone de cuisson.
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat.
- Si possible, laissez les couvercles des casseroles en place pendant la cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson marquée sur la table de cuisson.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

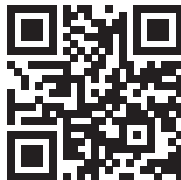
	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10041380		
Type de table de cuisson	Plaque électrique domestique		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		4	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	16,0 / 16,0 / 21,0 / 21,0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	- -	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	189,1 / 194,5 / 175,2 / 175,2	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	183,5	Wh/kg

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10041381		
Type de table de cuisson	Plaque électrique domestique		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		3	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	16,0 / 18,0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	43,0 21,0	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	194,5 / 180,9 / 178,0 / 170,4 / 175,2	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	179,8	Wh/kg

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

Datos técnicos	91
Indicaciones de seguridad	92
Notas sobre el funcionamiento	94
Funcionamiento	96
Instalación	97
Selección de la batería de cocina	99
Vista general del aparato y panel de control	100
Control táctil	104
Puesta en funcionamiento	104
Indicaciones de advertencia	109
Consejos de cocina	110
Ajustar el nivel de potencia	111
Limpieza y cuidado	112
Detección y reparación de anomalías	112
Indicaciones sobre la retirada del aparato	118
Fabricante e importador (Reino Unido)	118
Hoja de datos del producto	119
Hoja de datos del producto	120

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10041380, 10041381
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zonas de cocción (número)	4 zonas
Potencia (máx.)	7000 W
Dimensiones (Largo x Ancho en mm)	580 x 510
Dimensiones de la instalación (mm)	560 x 480

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

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



ATENCIÓN

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

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual antes de instalar o utilizar el aparato.
- No coloque nunca materiales o productos fácilmente combustibles sobre la placa de cocción.
- Proporcione esta información a la persona que instale el aparato, ya que puede ahorrarle costes de instalación.
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con el presente manual para evitar daños materiales y personales.
- Solamente una persona cualificada debe instalar y conectar a tierra este aparato.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que tenga un disyuntor que proporcione un aislamiento completo de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta de la unidad puede anular todos los derechos de garantía.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre su funcionamiento y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- El aparato no es un juguete. Los niños sin vigilancia nunca deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento de la placa de cocción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar peligros.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, desconecte inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa de cocción de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la placa de cocción, ya que podrían calentarse mucho.
- No utilice productos a vapor para limpiar el aparato.

- El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado permanentemente.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción, ya que cocinar con aceite o grasa en particular puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar la llama con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o una tapa de olla.

**ADVERTENCIA**

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

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgos para la salud

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



ATENCIÓN

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

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



ADVERTENCIA

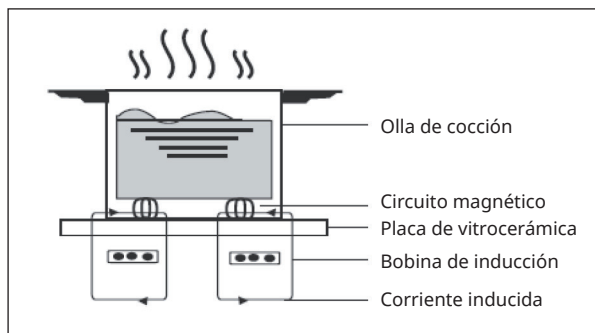
¡Riesgo de lesiones! La hoja afilada de un rascador de cocina queda al descubierto en cuanto se retira la tapa de seguridad. Extrema la precaución al utilizarlo. Guarde siempre el rascador de cocina con la tapa de seguridad puesta, fuera del alcance de los niños. El incumplimiento de las instrucciones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

Indicaciones generales de seguridad

- No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha. Una cocción excesiva puede provocar humo y las salpicaduras de grasa podrían incendiarse.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No deje nunca objetos u otros utensilios sobre el aparato.
- No coloque objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentarse o calentar la habitación.
- Apague las placas de cocción y la superficie de cocción después de su uso, tal y como se describe en este manual de usuario (por ejemplo, mediante el control táctil). No confíe en que la función de detección de ollas se apague al retirarlas.
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se paren o se suban al aparato.
- Por el bien de los niños, no guarde nada en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a escondidas al aparato pueden sufrir graves lesiones por la caída de objetos.
- Los niños o las personas con capacidad mental reducida deben ser instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de ellos para garantizar que puedan utilizar el aparato sin ponerse en peligro a sí mismos o a otros.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende explícitamente en las instrucciones de uso. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por un electricista cualificado.
- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la superficie de cocción.
- No se ponga sobre la superficie de cocción.
- No utilice ollas con bordes afilados y no las arrastre sobre la superficie de cristal, ya que podría rayarla.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que podría rayarla.
- Este aparato está destinado a ser utilizado únicamente en entornos domésticos y similares, como cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en casas de campo, por parte de los huéspedes en hoteles, y moteles.
- No toque nunca las placas de cocción con la mano desnuda durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato.

FUNCIONAMIENTO

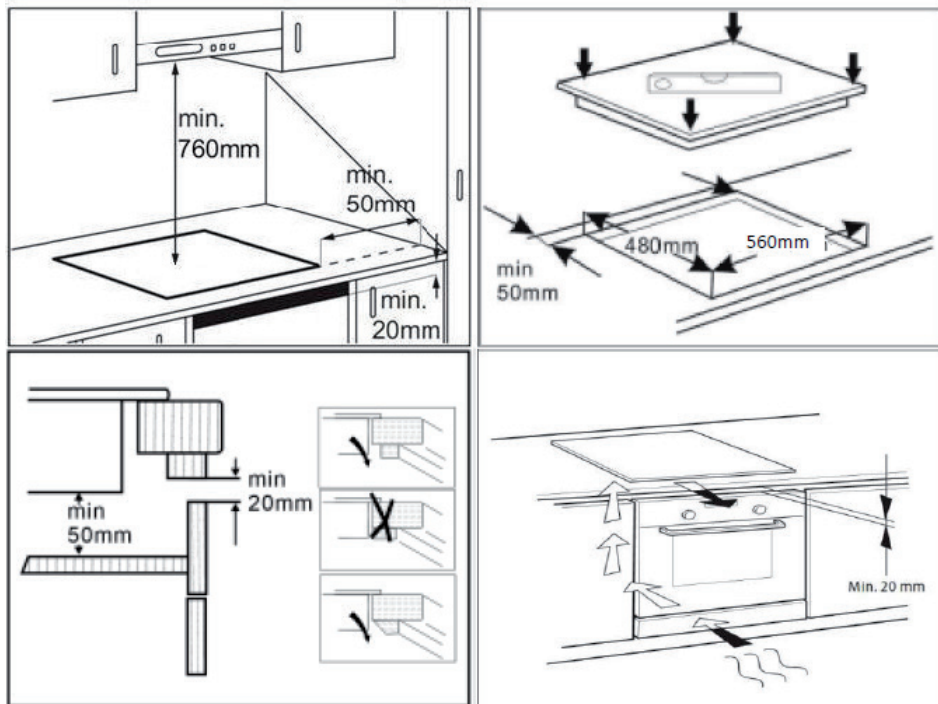
La cocina de inducción es una tecnología de cocción avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarlo indirectamente a través de la superficie de cristal. El vidrio se calienta porque la olla lo calienta.



INSTALACIÓN

Después de desembalar el aparato, compruebe si se ha dañado durante el transporte. En caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o el servicio técnico.

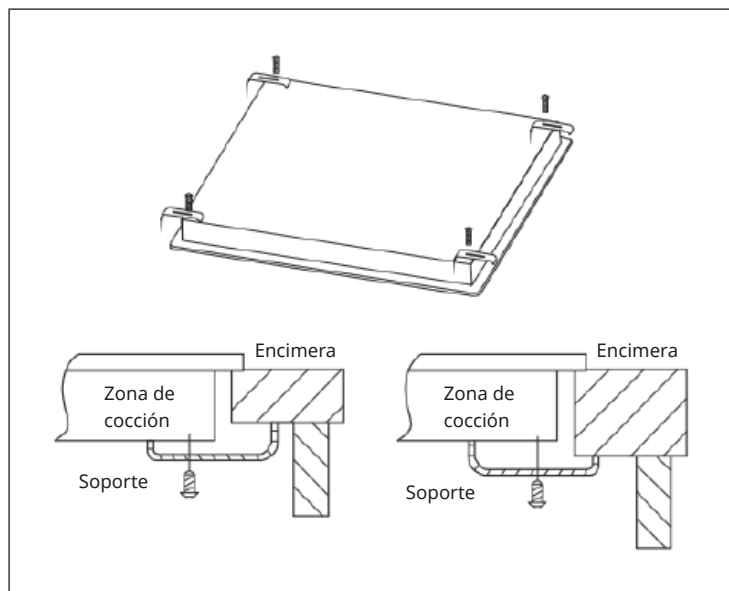
Las dimensiones de montaje e instalación pueden tomarse de las ilustraciones siguientes:



- La distancia entre la parte inferior de la unidad y el tabique debe ser de al menos 50 mm (véase la ilustración).
- Las distancias mínimas para una ventilación adecuada (al menos 20 mm) deben respetarse estrictamente para garantizar el buen funcionamiento del aparato.
- Al instalar un horno bajo encimera, asegúrese de que está equipado con un sistema de refrigeración.
- No instale la placa de cocción sobre un lavavajillas o una lavadora para que los circuitos eléctricos no entren en contacto con el vapor o la humedad y se puedan dañar.

Instalación del soporte

1. Coloque el aparato en una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No fuerce las partes que sobresalen.
2. Después de la instalación, fije la placa de cocción a la encimera con los tornillos y los cuatro soportes situados en la parte inferior de la placa (véase la ilustración).
3. Ajuste la posición de los soportes al grosor de la encimera.



Conexión eléctrica

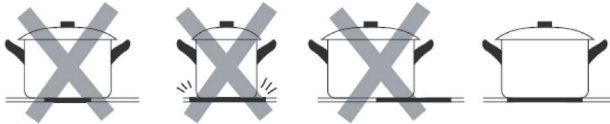
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación.
- Solamente un personal cualificado que conozca las normas de seguridad e instalación aplicables debe llevar a cabo la instalación.
- El fabricante declina toda responsabilidad por los daños personales, los daños a los animales y los daños a la propiedad resultantes del incumplimiento de las normas establecidas en este capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo como para poder retirar la placa de cocción de la encimera.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características de la parte inferior del aparato coincide con el voltaje del hogar.

SELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA

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

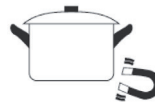


No son adecuados los utensilios de cocina fabricados en los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin fondo magnético, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza. No utilice utensilios de cocina que tengan bordes afilados o un fondo redondeado.



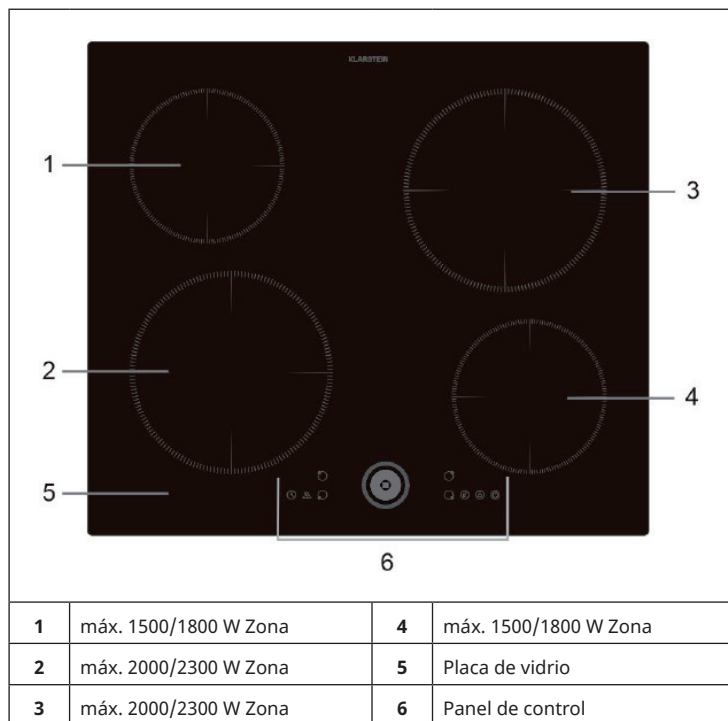
Asegúrese de que el fondo de la olla sea plano y que se asiente sobre la superficie de cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice únicamente ollas cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el marcado en la placa de cocción. Si utiliza una olla un poco más grande, la energía se utilizará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

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

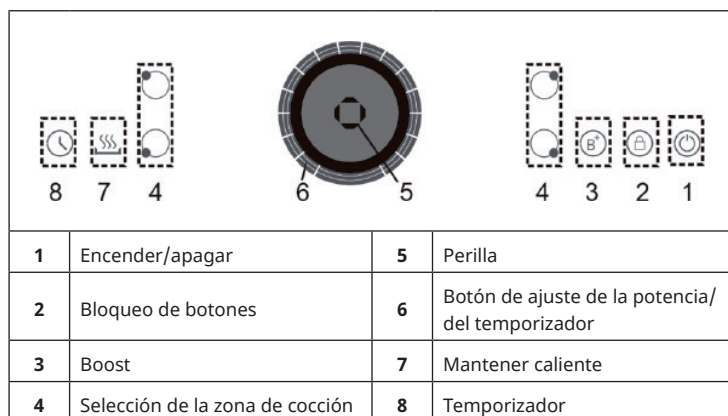


VISTA GENERAL DEL APARATO Y PANEL DE CONTROL

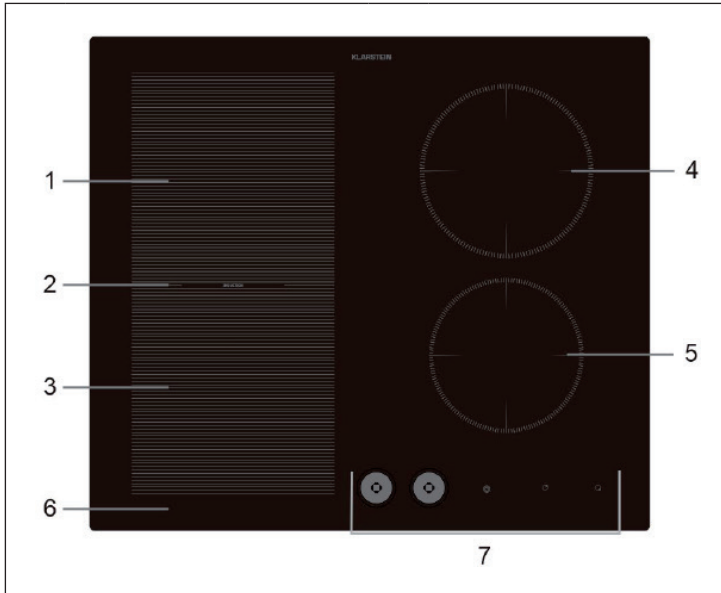
Magnichef 4 (número de artículo 10041380)



Panel de control de Magnichef 4 (número de artículo 10041380)



Magnichef 4 Flex (número de artículo 10041381)



1	máx. 1500/1800 W Zona	5	máx. 1500/1800 W Zona
2	máx. 2500/2800 W Zona	6	Placa de vidrio
3	máx. 2000/2300 W Zona	7	Panel de control
4	máx. 2000/2300 W Zona		

Panel de control de Magnichef 4 Flex (número de artículo 10041381)
a) con perilla magnética

The diagram shows the control panel layout. Knobs 1, 2, 6, and 7 are for front and rear cooking zones. Knobs 3, 4, and 5 are for lock, power, and pause functions. Buttons 8, 9, and 15 are for timer, indicator, and keep warm functions. Indicator lights 10, 11, 12, 13, and 14 are positioned above their respective knobs.

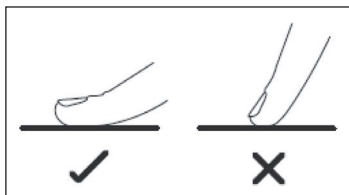
1	Control de la zona de cocción frontal izquierda	9	Temporizador
2	Control de la zona de cocción posterior izquierda	10	Indicador de encendido/ bloqueo de botones para la zona de cocción frontal izquierda
3	Bloqueo de botones	11	Indicador de encendido/ bloqueo de botones para la zona de cocción posterior izquierda
4	Encender/apagar	12	Indicador del temporizador
5	Pausa	13	Indicador de encendido/ bloqueo de botones para la zona de cocción posterior derecha
6	Control de la zona de cocción posterior derecha	14	Indicador de encendido/ bloqueo de botones para la zona de cocción frontal derecha
7	Control de la zona de cocción frontal derecha	15	Mantener caliente
8	Control de la zona libre		

Panel de control de Magnichef 4 Flex (número de artículo 10041381)
b) sin perilla magnética

1	Selección de zona de cocción para la zona de cocción frontal izquierda	10	Indicador de encendido/ bloqueo de botones para la zona de cocción frontal izquierda
2	Selección de zona de cocción para la zona de cocción posterior izquierda	11	Indicador de encendido/ bloqueo de botones para la zona de cocción posterior izquierda
3	Bloqueo de botones	12	Indicador del temporizador
4	Encender/apagar	13	Indicador de encendido/ bloqueo de botones para la zona de cocción posterior derecha
5	Pausa	14	Indicador de encendido/ bloqueo de botones para la zona de cocción frontal derecha
6	Selección de zona de cocción para la zona de cocción posterior derecha	15	Reducir la potencia/ Control táctil del temporizador con "-"
7	Selección de zona de cocción para la zona de cocción frontal derecha	16	Aumentar la potencia/ Control táctil del temporizador con "+"
8	Control de la zona libre	17	Mantener caliente
9	Temporizador		

CONTROL TÁCTIL

- Los botones del panel de control del aparato responden al tacto. Por lo tanto, no es necesario aplicar presión al tocar.
- Utilice la yema del dedo para tocar y no la punta del dedo.



- Cada vez que el aparato registra un toque, emite un pitido.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios y secos y que no estén cubiertos (por ejemplo, con objetos o paños). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de los botones.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Nota: Las zonas de cocción no pueden encenderse si las ollas no son del tamaño adecuado. Coloque la olla en la zona de cocción deseada antes de encender la placa. No coloque nunca ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa. Esto podría provocar daños.


Utilice solamente las ollas que tienen el símbolo "SISTEMA DE INDUCCIÓN" (véase la ilustración de la derecha).



Para evitar daños permanentes en la placa vitrocerámica, no utilice estas ollas:

- Ollas con un fondo que no es completamente plano,
- Ollas metálicas con base esmaltada.

Encender/apagar la placa de cocción

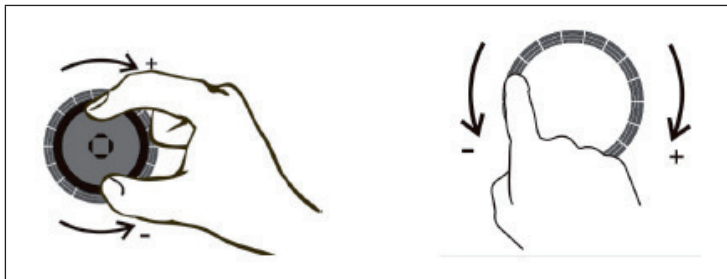
- Para poner en marcha la placa de cocción, inserte el enchufe en la toma de corriente y toque el botón , los indicadores de la zona de cocción se iluminan.

- Si no se selecciona ninguna zona de cocción en los 60 segundos siguientes al encendido, la placa se apaga automáticamente.

Encender y ajustar la potencia

1) Placa de cocción Magnichef 4 (número de artículo 10041380):

- En cuanto la placa de cocción esté encendida y haya colocado la batería de cocina en la zona de cocción correspondiente, toque el botón correspondiente y el indicador del botón que haya tocado parpadeará.
- Cada zona de cocción tiene diferentes niveles de potencia que se pueden ajustar con una perilla magnética o un control deslizante redondo.
- Puede ajustar la potencia de 0 a 15 girando la perilla o usando el dedo.



- **Apagar la zona de cocción:** Para apagar las zonas de cocción, seleccione primero la zona de cocción correcta y, a continuación, realice el ajuste con la perilla magnética o el control deslizante redondo. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".

2) Placa de cocción Magnichef 4 Flex (número de artículo 10041381)

a) con perilla magnética



- Una vez que la placa de cocción esté encendida y haya colocado la batería de cocina en la zona de cocción seleccionada, gire la perilla magnética correspondiente a la zona de cocción que desee utilizar. A continuación, gire la perilla para ajustar la potencia deseada. El indicador parpadea.
- Al girar la perilla en el sentido de las agujas del reloj, aumenta la potencia. Si gira la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj, reduce la potencia. Puede ajustar la potencia durante el funcionamiento de la siguiente manera: 0-15-b (potencia máxima).
- Toque el selector de zona de cocción correspondiente a la zona de cocción que desea apagar y gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".

b) sin perilla magnética




- En cuanto la placa de cocción esté encendida y haya colocado la batería de cocina en la zona de cocción seleccionada, toque el botón correspondiente y el indicador del botón que haya tocado parpadeará.
- Cada zona de cocción tiene diferentes niveles de potencia, que puede ajustar mediante el botón **+** o **-**. Puede ajustar la potencia durante el funcionamiento de la siguiente manera: 0-15-b (potencia máxima).
- **Apagar la zona de cocción:** Toque el selector de la zona de cocción que desea apagar y realice los ajustes deseados con el botón **+** o **-**. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".

Bloqueo de botones

Esta función bloquea los botones para evitar que la placa de cocción se encienda accidentalmente.


- Para activar el bloqueo de botones, encienda la placa de cocción y toque el botón , la pantalla del temporizador muestra "Lo". El panel de control está ahora bloqueado.
- Para desactivar el bloqueo de botones, mantenga pulsado el botón  durante tres segundos. Suena un pitido y el indicador "Lo" se apaga. La placa de cocción vuelve a estar activa.

Temporizador


- Con el temporizador, puede ajustar un tiempo máximo de cocción de 99 minutos para todas las zonas de cocción.
- Seleccione la zona de cocción que se va a utilizar con el temporizador y toque el botón del temporizador . La pantalla del temporizador muestra "10" en la posición tocada y el "0" parpadea. Ajuste el tiempo girando la perilla magnética o pulsando el botón **+** o **-**.
- Toque de nuevo el botón del temporizador  y "1" comenzará a parpadear en la pantalla del temporizador. Ahora puede ajustar el tiempo girando la perilla magnética o pulsando el botón **+** o **-**.
- Después de unos segundos, el temporizador comienza la cuenta atrás.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica y la placa se apaga automáticamente.
- Para desactivar el temporizador, pulse el botón del temporizador  y ajuste el tiempo de cocción a "00" girando la perilla magnética o tocando el control deslizante redondo.

Función «Boost»


1) Placa de cocción Magnichef 4 (número de artículo 10041380):

Toque el botón de selección de la zona de cocción correspondiente y el botón «Boost» . La pantalla de la zona de cocción muestra "b" y la potencia alcanza el nivel máximo.

2) Placa de cocción Magnichef 4 Flex (número de artículo 10041381)






Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj o toque el selector de la zona de cocción correspondiente y el botón . La pantalla de la zona de cocción muestra "b" y la potencia alcanza el nivel máximo.

Función «Mantener caliente»

Toque el botón de selección de la zona de cocción correspondiente y el botón «Mantener caliente» .

La pantalla de la zona de cocción muestra "c". Esta función es adecuada para calentar y mantener el calor (aprox. 55 ± 15 °C) con 2 litros de agua.

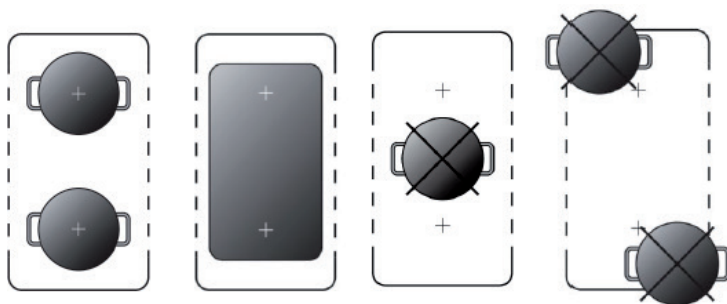
Pausar: solo para la placa de cocción Magnichef 4 Flex (número de artículo 10041381)

- Si las zonas de cocción están en funcionamiento y toca el botón de pausa , se muestra "P" en todas las pantallas y se interrumpe el proceso de calentamiento.
- En este momento, sólo se puede utilizar el botón de pausa , el botón de encendido/apagado  y el botón de bloqueo de botones .
- Si vuelve a tocar el botón de pausa , se mostrará el ajuste original y las zonas de cocción seguirán calentándose.

Gama de zonas de cocción flexibles

- Esta zona puede utilizarse como una sola zona de cocción o como dos zonas de cocción diferentes, según sea necesario.
- La zona flexible está compuesta de dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando funciona como una sola zona, la batería de cocina se mueve de una zona a otra dentro del rango flexible, manteniendo el nivel de potencia de la zona en la que se colocó originalmente la batería de cocina y apagando automáticamente la parte no cubierta por la batería de cocina.
- Importante: Asegúrese de colocar la batería de cocina en el centro de la zona de cocción individual. En el caso de las ollas grandes, ovaladas, rectangulares y oblongas, asegúrese de que las ollas estén colocadas en el centro de la zona de cocción, de modo que ambos lados queden cubiertos.

Ejemplos de un buen y un mal posicionamiento de las ollas:



Apagado automático

La placa de cocción se apaga automáticamente si no se ha ajustado el tiempo de cocción, si se ha olvidado de apagar la placa o si no se ha utilizado. Los tiempos de funcionamiento preestablecidos para los distintos niveles de potencia se indican en la tabla siguiente:


Nivel de potencia	C	1	2	3	4	5	6	7	8	9-15
Tiempo de funcionamiento preestablecido (hora)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

INDICACIONES DE ADVERTENCIA

Indicador de calor residual


La placa está equipada con un indicador de calor residual para cada zona de cocción.

Este indicador le avisa cuando las zonas de cocción están todavía calientes.

Si la pantalla muestra , la zona de cocción aún está caliente.

Cuando el indicador de calor residual de una zona de cocción concreta se enciende, esta zona de cocción puede utilizarse, por ejemplo, para mantener caliente un plato o para derretir mantequilla. En cuanto la zona de cocción se ha enfriado, la pantalla se apaga.

Indicación de olla equivocada o no detectada

- Si utiliza una sartén que no es adecuada para su placa de inducción, no ha sido colocada correctamente o no tiene las dimensiones adecuadas, la pantalla mostrará .
- Si no se detecta ninguna olla en 120 segundos, la placa se apaga.

CONSEJOS DE COCINA



ADVERTENCIA

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

Consejos para cocinar

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

Cocer a fuego lento, cocinar el arroz

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

Marcar un bistec

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

Saltear

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

AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA


Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate • Cocinar a fuego lento • Calentar despacio
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"> • Saltear brevemente • Hervir pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Freír y dorar • Llevar una sopa a ebullición • Hervir agua

LIMPIEZA Y CUIDADO


- No utilice un limpiador de vapor para la limpieza.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y que el indicador de calor residual ("H") se ha apagado.
- Importante: No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos, ya que pueden rayar o dañar la superficie del cristal.
- Limpie la placa de cocción después de cada uso (cuando se haya enfriado) para eliminar los restos de comida y las manchas.
- El azúcar o los alimentos con un alto contenido en azúcar pueden dañar la superficie de la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas de cocina (siga las instrucciones del fabricante).

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

- Lea y siga las instrucciones de la sección "Puesta en funcionamiento".
- Asegúrese de que el suministro de energía no se ha interrumpido.
- Seque bien la placa de cocción después de limpiarla.
- Si al encender la placa de cocción aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla, lea las instrucciones de la siguiente tabla.
- Si la placa de cocción no se puede apagar después de su uso, desconéctela de la red eléctrica.

Código de error	Anomalía	Solución
Recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Compruebe que el suministro de energía es normal.
E2	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Encienda el aparato cuando el suministro de energía sea normal.
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere hasta que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón de encendido/apagado  para reiniciar el aparato.

Código de error	Anomalía	Solución
E4/E5	Alta temperatura del IGBT.	<p>Espere hasta que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal.</p> <p>Toque el botón de encendido/apagado (🔌) para reiniciar el aparato.</p> <p>Compruebe que el ventilador funciona correctamente. Si no es así, sustituya el ventilador.</p>
Sin recuperación automática		
E0	La placa del indicador no puede recibir la señal de la placa del filtro.	Compruebe la conexión entre la placa del indicador y la placa del filtro. Sustituya la placa del filtro si es necesario.
EA	La placa del indicador no puede recibir una señal de la placa de alimentación.	Compruebe la conexión entre la placa del indicador y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación si es necesario.
F3	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica; cortocircuito.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica. Si el error continúa, sustituya la placa de alimentación.
F4	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica; circuito eléctrico abierto.	
F5	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica; no válido.	
F9	Fallo del sensor de temperatura del IGBT; cortocircuito.	Sustituya la placa de alimentación.
FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT; circuito eléctrico abierto.	

Error	Anomalía	Solución
El indicador led no se enciende cuando el aparato está enchufado.	No hay electricidad.	Compruebe que la clavija está firmemente introducida en la toma de corriente y que ésta funciona.
	La placa del filtro y la placa del indicador están defectuosas.	Compruebe la conexión.
	La placa del filtro está dañada.	Sustituya la placa del filtro.
	La placa del indicador está dañada.	Sustituya la placa del indicador.
Algunos botones no funcionan o el indicador led no es correcto.	La placa del indicador está defectuosa.	Sustituya la placa del indicador.
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el proceso de calentamiento no se inicia.	La temperatura de la placa de cocción es demasiado alta.	Posiblemente, la temperatura ambiente es demasiado alta.
	Se ha producido un error con el ventilador.	La entrada de aire o la ventilación pueden estar bloqueadas. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas, si no es así, sustituya el ventilador.
	La placa del filtro está dañada.	Sustituya la placa del filtro.
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.
El proceso de calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y "u" parpadea en la pantalla.	Olla no apta.	Utilice una olla adecuada.
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	Consulte la información sobre las ollas adecuadas en el manual de instrucciones.
	La placa de cocción se ha sobrecalentado.	Espere hasta que la temperatura vuelva a ser normal. Toque el botón de encendido/apagado  para reiniciar el aparato.

Error	Anomalía	Solución
El proceso de calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y "u" parpadea en la pantalla.	La conexión entre la bobina y la placa de alimentación está defectuosa.	Compruebe la conexión.
	El circuito de detección de ollas está dañado.	Sustituya la placa de alimentación.
El motor del ventilador hace ruidos inusuales.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.

Ruido causado por la placa de inducción

- Las placas de inducción pueden producir silbidos o crujidos durante el funcionamiento normal, causados por las ollas y sartenes debido a la naturaleza de las bases (por ejemplo, bases de varias capas de material o bases irregulares). Estos ruidos varían en función de las ollas y sartenes utilizadas y de la cantidad de alimentos que contienen, y no son una indicación de un defecto de ningún tipo.
- Además, la placa de inducción está equipada con un sistema de refrigeración interno para controlar la temperatura de los componentes eléctricos. Por lo tanto, el sonido del ventilador de refrigeración se puede escuchar durante el funcionamiento y durante unos minutos después de que la placa se haya apagado. Esto es completamente normal e incluso esencial para el buen funcionamiento de la unidad.

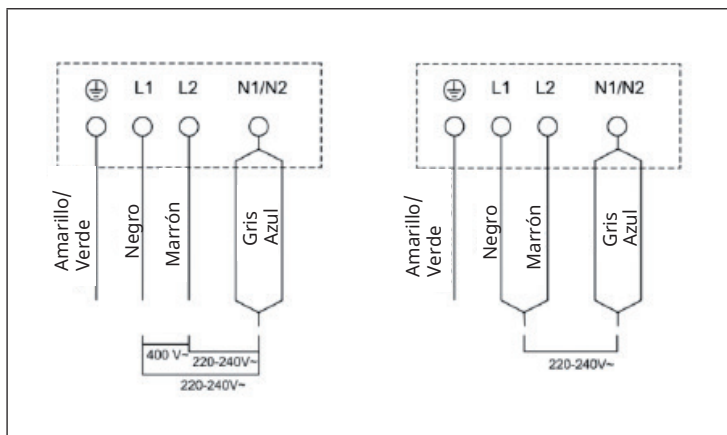
Conexión a la red eléctrica

Solamente un personal cualificado o un electricista debe conectar esta placa de cocción a la red eléctrica.

Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que se cumplen los siguientes puntos:

- La instalación de la casa debe ser adecuada para la alimentación de la placa de cocción.
- La tensión corresponde a las especificaciones de la placa de características.
- Las secciones de cable de la fuente de alimentación son adecuadas para la carga especificada en la placa de características.
- No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un riesgo de incendio.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con ningún elemento caliente y debe colocarse de forma que la temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

- El suministro de energía debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente o a través de un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o debe ser sustituido, debe hacerlo un técnico de servicio o un electricista cualificado con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. 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.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y cumple con las normas de seguridad.
4. El cable calefactor no debe estar cortado ni doblado.
5. El cable debe ser revisado regularmente y sólo puede ser sustituido por una persona cualificada.

Servicio técnico

Antes de contactar con el servicio técnico:

1. Intente resolver el problema usted mismo utilizando la sección "Detección y resolución de anomalías".
2. Apague el aparato y vuelva a encenderla para ver si esto resuelve el problema.
3. Si el problema persiste después de las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con su centro de servicio más cercano.

Facilite siempre la siguiente información:

- una breve descripción del error
- el tipo de producto y el modelo exacto
- su dirección completa
- su número de teléfono

En caso de reparación, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para garantizar el uso de piezas de repuesto originales y una reparación correcta. Hay piezas de repuesto disponibles.

Ahorrar energía

Consulte las siguientes instrucciones para conseguir unos resultados de cocción óptimos con un consumo de energía mínimo:

- Utilice ollas y sartenes cuya anchura de la base corresponda a la anchura de la zona de cocción.
- Utilice sólo ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, deje las tapas de las ollas puestas mientras se cocina.
- Utilice una olla a presión para ahorrar aún más energía y tiempo.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la placa.

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:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

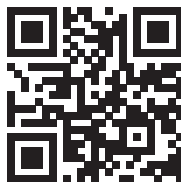
	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10041380		
Tipo de módulo de cocina	Placa eléctrica doméstica		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de cocción por inducción		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø	16,0 / 16,0 / 21,0 / 21,0	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	- -	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	189,1 / 194,5 / 175,2 / 175,2	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	183,5	Wh/kg

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10041381		
Tipo de módulo de cocina	Placa eléctrica doméstica		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		3	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de cocción por inducción		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø	16,0 / 18,0	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	43,0 21,0	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	194,5 / 180,9 / 178,0 / 170,4 / 175,2	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	179,8	Wh/kg

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

Dati tecnici	119
Indicazioni per la sicurezza	120
Avvertenze sull'utilizzo e sulla manutenzione	122
Modalità di funzionamento	124
Installazione	125
Scegliere le stoviglie adatte	127
Descrizione del dispositivo e pannello di controllo	128
Controllo touch	132
Utilizzo	132
Visualizzazioni di avvertimento	137
Consigli per cucinare	138
Impostare la potenza riscaldante	139
Pulizia e manutenzione	140
Ricerca e correzione degli errori	140
Avviso di smaltimento	146
Produttore e importatore (UK)	146
Scheda informativa del prodotto	147

DATI TECNICI

Numero articolo	10041380, 10041381
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zone di cottura (numero)	4 zone
Potenza (max.)	7000 W
Dimensioni (L x L in mm)	580 x 510
Dimensioni di installazione (mm)	560 x 480

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

Rischio di scossa elettrica

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



ATTENZIONE

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

Indicazioni generali per la sicurezza

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e/o utilizzare il dispositivo.
- Non poggiare mai materiali o prodotti facilmente infiammabili sul piano cottura.
- Mettere le presenti informazioni a disposizione di chi è responsabile dell'incasso del dispositivo, in modo da risparmiare su eventuali costi di installazione.
- Per evitare danni a cose o persone, il dispositivo deve essere installato nel rispetto del presente manuale.
- Questo dispositivo deve essere installato e dotato di messa a terra da una persona qualificata.
- Questo dispositivo dovrebbe essere collegato a un circuito elettrico dotato di un interruttore di sicurezza, che permette una separazione completa dall'alimentazione.
- Un'installazione errata del dispositivo può causare la perdita di validità della garanzia.
- A partire dagli 8 anni e per chi soffre di limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali è possibile utilizzare il dispositivo solo dopo che un responsabile per la supervisione si sia occupato di illustrare le modalità d'uso e le procedure di sicurezza, facendo comprendere i rischi associati.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono essere mai effettuate dai bambini in autonomia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare danni a cose e/o persone.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie mostra crepe (superficie in vetro ceramica o altri materiali simili a protezione dei componenti che trasmettono corrente).

- Non poggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sul piano cottura, dato che potrebbero diventare estremamente caldi.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Tenere sotto controllo il dispositivo mentre è in funzione. Tenere sotto costante controllo il dispositivo nel caso di cotture brevi.
- Non lasciare mai il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione, in particolare se si cucina con olio o grasso, in quanto pericolosi e in grado di causare incendi. Non cercare assolutamente di estinguere grasso in fiamme con dell'acqua! Spegnerne invece il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta tagliafuoco o con il coperchio di una pentola.

**AVVERTENZA**

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

AVVERTENZE SULL'UTILIZZO E SULLA MANUTENZIONE

Rischio di scossa elettrica

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

Rischi per la salute

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



ATTENZIONE

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

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura.
- Durante la cottura le impugnature delle pentole possono diventare talmente bollenti che non devono essere toccate. Assicurarsi che le impugnature non si trovino direttamente sulla superficie riscaldante del piano cottura. Assicurarsi che le impugnature delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza delle indicazioni può causare ustioni.



AVVERTENZA

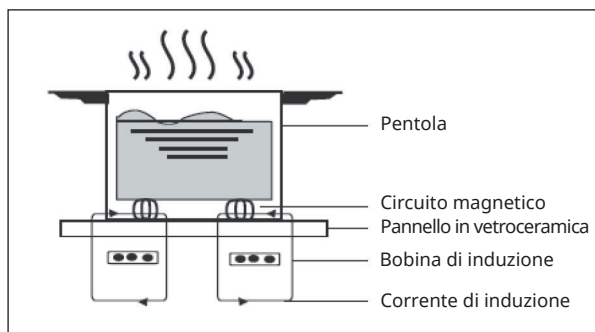
Rischio di lesioni fisiche! L'affilissima lama del raschietto per piani cottura viene esposta non appena si toglie la copertura di sicurezza. Prestare la massima attenzione durante l'uso. Conservare sempre il raschietto con la copertura posizionata e fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza delle indicazioni può causare lesioni e tagli.

Indicazioni generali per la sicurezza

- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione. Una cottura eccessiva può causare la formazione di fumo e gli spruzzi di grasso possono prendere fuoco.
- Non conservare oggetti sopra al dispositivo.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non poggiare oggetti magnetizzati (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettrici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare il dispositivo per scaldarsi o per riscaldare una stanza.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura e i fornelli come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando il controllo touch). Quando si tolgono le stoviglie dal piano cottura, non fare affidamento sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere il dispositivo.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedercisi o starci sopra in piedi e di arrampicarsi.
- Non conservare alcun oggetto di interesse per i bambini nei mobili sopra al dispositivo. Se i bambini si arrampicano di nascosto sul dispositivo, potrebbero ferirsi seriamente a causa di eventuali oggetti in caduta.
- Chi ha limitate facoltà mentali e i bambini devono essere istruiti sull'uso del dispositivo da parte di un responsabile della loro supervisione, così da garantire un utilizzo sicuro per sé e per gli altri.
- Non riparare o sostituire componenti del dispositivo, a meno che sia esplicitamente consigliato nel manuale d'uso. Ogni altro tipo di manutenzione e riparazione deve essere realizzata da un elettricista qualificato.
- Non far cadere o appoggiare oggetti pesanti sulla superficie di cottura.
- Non poggiarsi sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie in vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare spazzole metalliche o detersivi aggressivi per pulire la superficie, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Questo dispositivo è adatto solo all'uso in contesti domestici e similari, come ad es. cucine per il personale presso negozi, uffici e altri contesti lavorativi, in agriturismo, per gli ospiti di hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare assolutamente i fornelli a mani nude durante il funzionamento.
- Impedire ai bambini sotto agli 8 anni di avvicinarsi al dispositivo.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

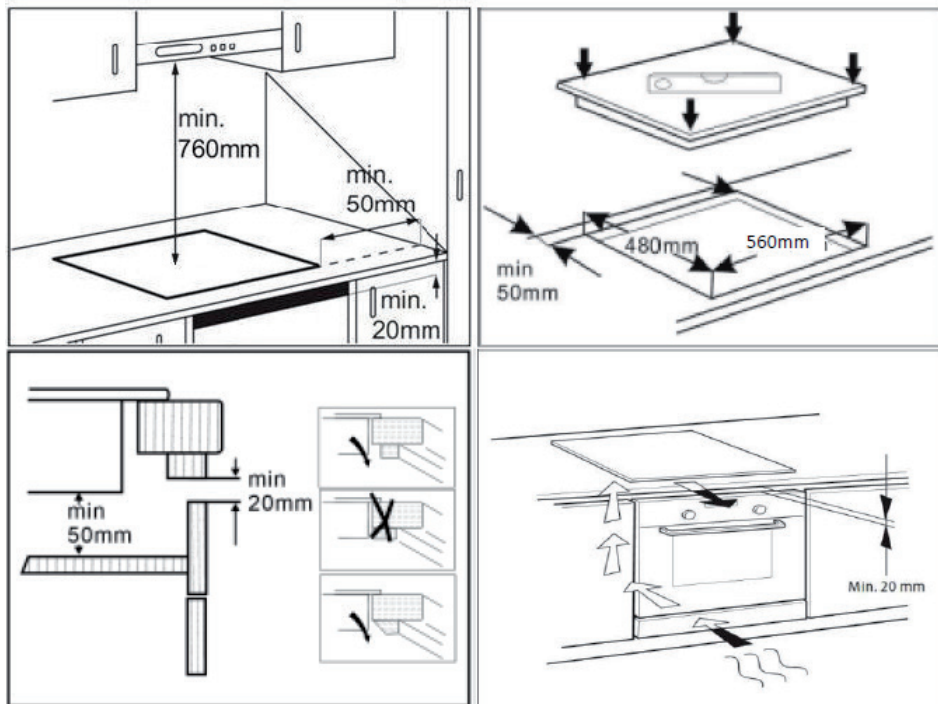
L'induzione è una tecnologia di cottura all'avanguardia, efficiente e conveniente. Funziona tramite oscillazioni elettromagnetiche e trasmette il calore direttamente sulla pentola, senza scaldarla indirettamente tramite la superficie vetrata. Il vetro diventa caldo soltanto perché è la pentola a scaldarlo.



INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato l'unità, controllare se è stata danneggiata durante il trasporto. In caso di problemi, si prega di contattare il rivenditore o il servizio clienti.

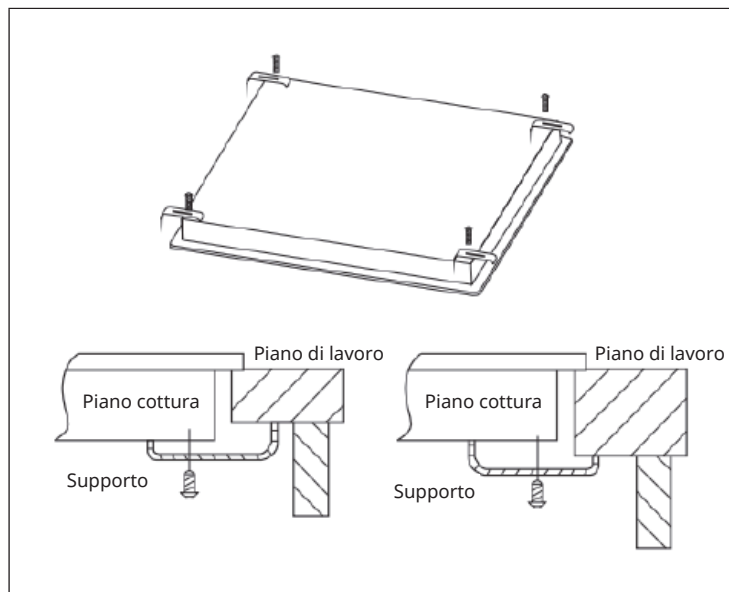
Le dimensioni di montaggio e di installazione possono essere prese dalle illustrazioni qui sotto:



- La distanza tra la base dell'unità e la parete divisoria deve essere di almeno 50 mm (vedi illustrazione).
- Le distanze minime per un'adeguata ventilazione (almeno 20 mm) devono essere rigorosamente rispettate per garantire il corretto funzionamento dell'unità
- Quando si installa un forno sottobanco, assicurarsi che sia dotato di un sistema di raffreddamento.
- Non installare il piano cottura sopra una lavastoviglie o una lavatrice affinché i circuiti elettronici non entrino in contatto con il vapore o l'umidità e possano essere danneggiati.

Installazione della staffa

1. Il dispositivo deve essere poggiato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza eccessiva sui comandi.
2. Dopo l'installazione, fissate il piano cottura al piano di lavoro usando le viti e le quattro staffe sul lato inferiore del piano cottura (vedi illustrazione).
3. Regolare i supporti in base allo spessore del piano di lavoro.



Collegamento elettrico

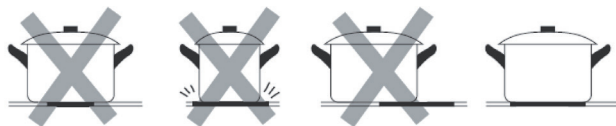
- Scollegare il dispositivo dalla fonte di alimentazione.
- L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato che conosca le norme di sicurezza e di installazione applicabili.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per lesioni personali, danni agli animali e danni alla proprietà derivanti dal mancato rispetto delle norme stabilite in questo capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere abbastanza lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.
- Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta del dispositivo.

SCEGLIERE LE STOVIGLIE ADATTE

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



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



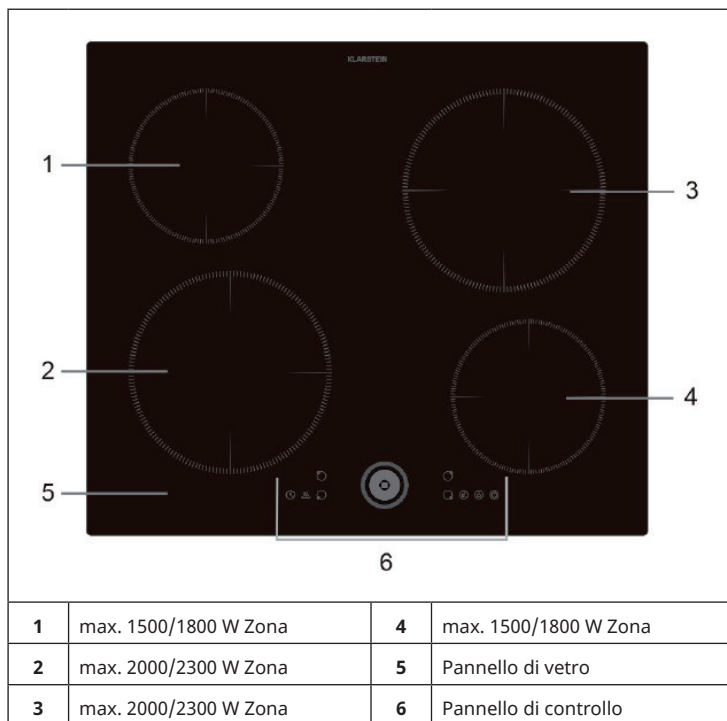
Assicurarsi che il fondo delle pentole sia piatto e della stessa grandezza della zona di cottura utilizzata. Utilizzare solo pentole con lo stesso diametro del segno della zona di cottura. Se si utilizzano pentole leggermente più grandi, si ottengono consumi energetici di massima efficienza. Se si utilizzano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

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

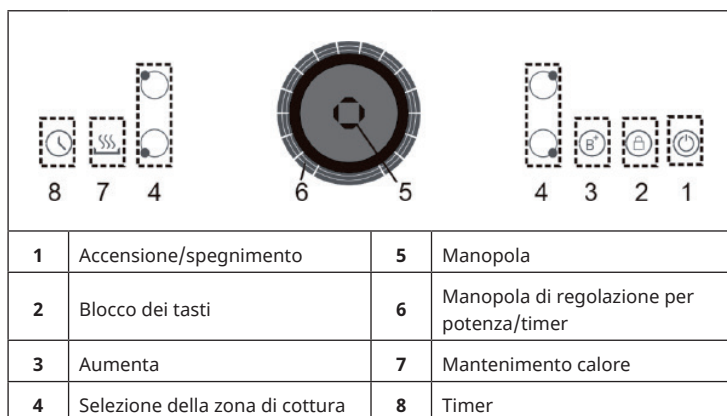


DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E PANNELLO DI CONTROLLO

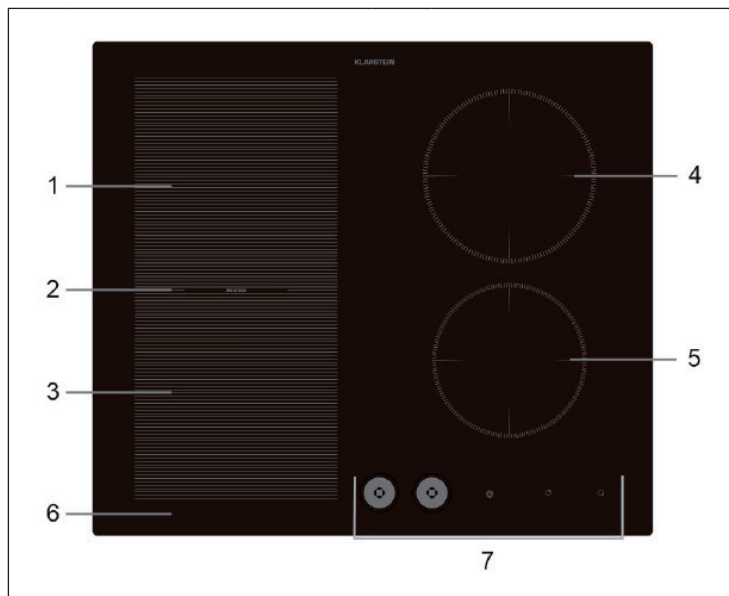
Magnichef 4 (numero di articolo 10041380)



Pannello di controllo per Magnichef 4 (numero di articolo 10041380)



Magnichef 4 Flex (numero di articolo 10041381)



1	max. 1500/1800 W Zona	5	max. 1500/1800 W Zona
2	max. 2500/2800 W Zona	6	Pannello di vetro
3	max. 2000/2300 W Zona	7	Pannello di controllo
4	max. 2000/2300 W Zona		

**Pannello di controllo per Magnichef 4 Flex (numero di articolo 10041381)
a) con controllo rotativo magnetico**

1	Comando per la zona di cottura davanti a sinistra	9	Timer
2	Comando per la zona di cottura posteriore a sinistra	1	Indicatore di potenza/blocco per la zona di cottura anteriore a sinistra
3	Blocco dei tasti	11	Indicatore di potenza/blocco per la zona di cottura posteriore a sinistra
4	Accensione/spengimento	12	Display del timer
5	Pausa	13	Indicatore di potenza/blocco per la zona di cottura posteriore a destra
6	Comando per la zona di cottura posteriore a destra	14	Indicatore di potenza/blocco per la zona di cottura anteriore a destra
7	Comando per la zona di cottura anteriore a sinistra	15	Mantenimento calore
8	Controllo della zona libera		

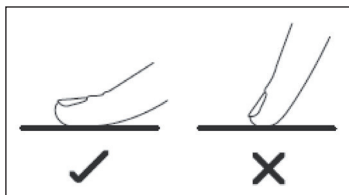
Pannello di controllo per Magnichef 4 Flex (numero di articolo 10041381)

b) senza controllo rotativo magnetico

1	Selezione della zona di cottura anteriore sinistra	10	Indicatore di potenza/blocco per la zona di cottura anteriore a sinistra
2	Selezione della zona di cottura posteriore a sinistra	11	Indicatore di potenza/blocco per la zona di cottura posteriore a sinistra
3	Blocco dei tasti	12	Display del timer
4	Accensione/spengimento	13	Indicatore di potenza/blocco per la zona di cottura posteriore a destra
5	Pausa	14	Indicatore di potenza/blocco per la zona di cottura anteriore a destra
6	Selezione della zona di cottura posteriore a destra	15	Ridurre la potenza/ Timer touch control con "-"
7	Selezione della zona di cottura anteriore a destra	16	Ridurre la potenza/ Timer touch control con "-"
8	Controllo della zona libera	17	Mantenimento calore
9	Timer		

CONTROLLO TOUCH

- I pulsanti del pannello di controllo dell'unità rispondono al tocco. Non è quindi necessario esercitare pressione al tocco.
- Usa il polpastrello e non la punta del dito.



- Ogni volta che l'unità registra un tocco, emette un segnale acustico.
- Assicurarsi che i pulsanti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti (per esempio da oggetti o da asciugini/stracci). Anche un leggero cumulo d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei tasti.

UTILIZZO

Nota: le zone di cottura non possono essere accese se le pentole non sono della misura giusta. Posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata prima di accendere il piano di cottura. Non mettere mai pentole o padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano cottura. Questo potrebbe portare a dei danni.


Usare solo pentole che hanno il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (vedi illustrazione a destra).



Per evitare danni permanenti alla piastra in vetroceramica, non usare queste pentole:

- Pentole con il fondo non è completamente piatto,
- Pentole in metallo con fondo smaltato.

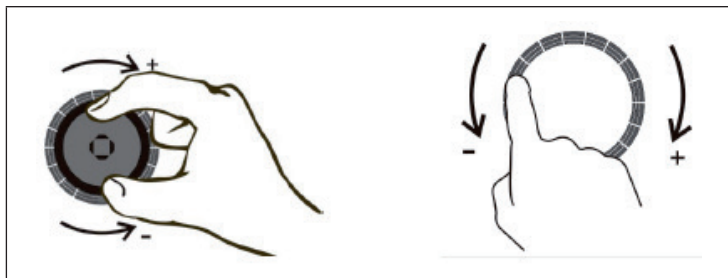
Accensione/spengimento del piano cottura

- Per avviare il piano cottura, inserire la spina di rete nella presa e toccare il pulsante  gli indicatori delle zone di cottura si accendono.
- Se nessuna zona di cottura viene selezionata entro 60 secondi dall'accensione, il piano cottura si spegne automaticamente.

Accendere e impostare l'alimentazione

1) Piano cottura Magnichef 4 (numero di articolo 10041380):

- Non appena il piano cottura è acceso e le pentole sono state posizionate sulla zona desiderata, tocca il pulsante corrispondente e l'indicatore lampeggerà evidenziando la tua scelta.
- Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza che possono essere impostati tramite un controllo rotativo magnetico o una manopola.
- È possibile regolare la potenza da 0 a 15 girando la manopola o usando il dito.



- **Spegnere la zona di cottura:** per spegnere le zone di cottura, selezionare prima la zona di cottura corretta e poi procedere all'impostazione tramite il quadrante magnetico o la manopola. Assicurarsi che il display mostri "0".

2) Piano cottura Magnichef 4 Flex (numero di articolo 10041381)

a) con controllo rotativo magnetico



- Una volta acceso il piano cottura e posizionate le pentole sulla zona di cottura selezionata, è sufficiente ruotare il quadrante di comando magnetico corrispondente alla zona di cottura da utilizzare. Premere e girare la manopola per impostare la potenza desiderata. Il display lampeggia.
- Girando la manopola in senso orario si aumenta la potenza. Se si gira la manopola in senso antiorario, la potenza viene ridotta. È possibile impostare la potenza durante il funzionamento come segue: 0-15-b (potenza massima).
- Toccare il selettore della zona di cottura per la zona di cottura che si desidera spegnere e ruotare la manopola in senso antiorario. Assicurarsi che il display mostri "0".

b) senza controllo rotativo magnetico




- Non appena il piano cottura è acceso e le pentole sono state posizionate sulla zona desiderata, tocca il pulsante corrispondente e l'indicatore lampeggerà indicando la zona scelta.
- Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza, che si possono impostare con il pulsante **+** o **-**. È possibile impostare la potenza durante il funzionamento come segue: 0-15-b (potenza massima).
- **Spegnere la zona di cottura:** Toccare la selezione della zona di cottura che si vuole spegnere e procedere alle impostazioni desiderate tramite il tasto **+** o **-**. Assicurarsi che il display mostri "0".

Blocco dei tasti

Questa funzione blocca i comandi per evitare che il piano cottura si accenda accidentalmente.


- Per attivare il blocco dei tasti, accendere il piano cottura e toccare il pulsante  e il display del timer mostrerà "Lo". Il pannello di controllo è ora bloccato.
- Per disattivare il blocco dei tasti, tenere premuto il pulsante  per tre secondi. Viene emesso un segnale acustico e l'indicatore "Lo" si spegne. Il piano cottura è di nuovo attivo.

Timer


- Con il timer, è possibile impostare un tempo massimo di cottura di 99 minuti per tutte le zone di cottura.
- Selezionare la zona di cottura da utilizzare con il timer e toccare il pulsante del timer . Il display del timer mostra "10" nella posizione toccata e lo "0" lampeggia. Impostare la durata tramite la manopola magnetica o premendo su **+** o **-**.
- Toccare nuovamente il pulsante del timer  e "1" inizia a lampeggiare nel display del timer. Impostare la durata tramite la manopola magnetica o premendo su **+** o **-**.
- Dopo alcuni secondi, il timer inizia il conto alla rovescia.
- Trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si spegne automaticamente.
- Per disattivare il timer, premere il pulsante del timer  e impostare il tempo di cottura su "00" girando la manopola magnetica o toccando il cursore rotondo.

Funzione boost


1) Piano cottura Magnicheck 4 (numero di articolo 10041380)

Toccare il pulsante di selezione della zona di cottura corrispondente e il pulsante Boost . Il display della zona di cottura mostra "b" e la potenza raggiunge il suo massimo.

2) Piano cottura Magnicheck 4 Flex (numero di articolo 10041381)






Ruotare il comando in senso orario o toccare la selezione della zona di cottura corrispondente e il pulsante . Il display della zona di cottura mostra "b" e la potenza raggiunge il suo massimo.

Funzione di mantenimento del calore

Toccare il pulsante di selezione della zona di cottura corrispondente e il pulsante di blocco calore .

Il display della zona di cottura mostra "c". Questa funzione è adatta per riscaldare e tenere in caldo (circa 55 ± 15 °C) con 2 litri d'acqua.

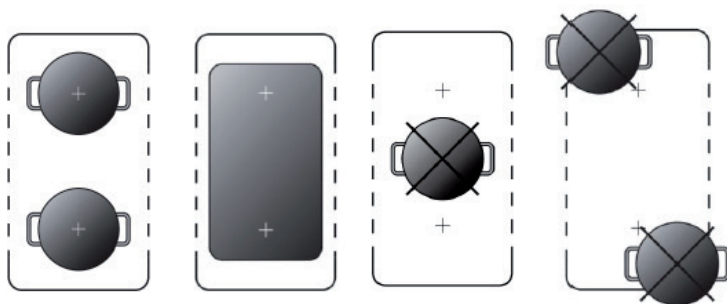
Pausa: soltanto col piano cottura Magnicheck 4 Flex (numero di articolo 10041381)

- Se le zone di cottura sono in funzione e si tocca il pulsante pausa  su tutti i display appare "P" e il processo di riscaldamento viene interrotto.
- A questo punto, possono essere utilizzati solo il pulsante di pausa , il pulsante on/off  e il pulsante di blocco dei tasti .
- Se si tocca di nuovo il pulsante di pausa  viene visualizzata l'impostazione originale e le zone di cottura continuano a riscaldarsi.

Flessibilità delle zone di cottura

- Questa zona può essere usata singolarmente o per una doppia cottura, a seconda delle esigenze.
- La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti, controllabili separatamente. Quando funziona come zona singola, le pentole possono essere spostate da una zona all'altra, mantenendo il livello di potenza della zona originale e spegnendo automaticamente la parte non coperta dalle pentole.
- Importante: assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura singola. Per le pentole grandi, ovali, rettangolari e oblunghe, assicurarsi che le pentole siano posizionate centralmente sulla zona di cottura per coprire entrambi i lati.

Posizionamenti corretti ed errati delle pentole:



Spegnimento automatico

Il piano cottura si spegne automaticamente in caso di mancata impostazione del tempo di cottura, di mancato spegnimento o di non utilizzo. I tempi di funzionamento preimpostati per i diversi livelli di potenza sono elencati nella tabella sottostante:


Livello di potenza	C	1	2	3	4	5	6	7	8	9-15
Tempo di funzionamento preimpostato (ora)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

VISUALIZZAZIONI DI AVVERTIMENTO

Indicatore di calore residuo


Il piano cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona.

Questo indicatore avverte quando le zone di cottura sono ancora calde.

Se il display mostra , la zona di cottura è ancora calda.

Quando l'indicatore di calore residuo di una determinata zona di cottura è acceso, questa zona di cottura può essere utilizzata, ad esempio, per mantenere un piatto caldo o per sciogliere il burro. Non appena la zona di cottura si è raffreddata completamente, il display si spegne.

Indicazione per pentola sbagliata o mancante

- Se si utilizza una pentola inadatta al piano cottura a induzione, o non è stata posizionata correttamente o non è delle dimensioni corrette, il display mostrerà l'indicazione .
- Se non viene rilevata nessuna pentola entro 120 secondi, il piano cottura si spegne.

CONSIGLI PER CUCINARE



AVVERTIMENTO

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

Consigli per cucinare

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

Sobbollire, cuocere riso

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

Cucinare una bistecca

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

Arrostire pietanze mescolando

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

IMPOSTARE LA POTENZA RISCALDANTE


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


PULIZIA E MANUTENZIONE


- Non usare pulitori a vapore per la pulizia del dispositivo.
- Prima di pulire, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") si sia spento.
- Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi, altrimenti potrebbero rovinare la superficie.
- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo (quando si è raffreddato) per rimuovere residui di cibo e macchie.
- Lo zucchero o i cibi con un elevato contenuto di zuccheri possono danneggiare la superficie del piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie del vetro.
- Usare un panno morbido, della carta da cucina assorbente o un detergente adatto per piani cottura (seguire le istruzioni del produttore).

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

- Leggere e seguire le istruzioni nella sezione "Funzionamento".
- Assicurarsi che l'alimentazione non sia stata interrotta.
- Asciugare bene il piano di cottura dopo la pulizia.
- Se all'accensione del piano cottura appaiono dei codici alfanumerici sul display, leggere le istruzioni della tabella seguente.
- Se il piano cottura non può essere spento dopo l'uso, scollegarlo dalla rete elettrica.

Codice di errore	Problema	Soluzione
Recupero automatico		
E1	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare che l'alimentazione sia normale. Accendere l'unità quando l'alimentazione è normale.
E2	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
E3	Alta temperatura del sensore della piastra ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra ceramica ritorni normale. Toccare il pulsante On/Off  per riavviare l'unità.

Codice di errore	Problema	Soluzione
E4/E5	Alta temperatura dell'IGBT.	Attendere che la temperatura della piastra ceramica ritorni normale. Toccare il pulsante On/Off  per riavviare l'unità. Controllare che la ventola funzioni correttamente. In caso contrario, sostituire la ventola.
Nessun recupero automatico		
E0	La scheda display non può ricevere il segnale dalla scheda filtro.	Controllare il collegamento tra la scheda del display e la scheda del filtro. Sostituire la scheda del filtro se necessario.
EA	La scheda display non può ricevere il segnale dalla scheda filtro.	Controllare il collegamento tra la scheda del display e la scheda del filtro. Sostituire la scheda del filtro se necessario.
F3	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica -cortocircuito.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica. Se questo non corregge l'errore, sostituire la scheda di alimentazione.
F4	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica -cortocircuito.	
F5	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica -cortocircuito.	
F9	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica -cortocircuito.	Sostituire la scheda del filtro se necessario.
FA	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica -cortocircuito.	

Errore	Problema	Soluzione
La spia al LED non si accende quando il dispositivo è acceso.	Non c'è corrente.	Controllare che la spina sia ben inserita nella presa e che la presa funzioni.
	La scheda del filtro e la scheda del display sono difettose.	Controllare il collegamento dell'alimentatore.
	La scheda del filtro è danneggiata.	Sostituire la scheda del filtro se necessario.
	La scheda del filtro è danneggiata.	Sostituire la scheda del filtro se necessario.
Alcuni pulsanti o il display al LED non funzionano in modo corretto.	La scheda del filtro è danneggiata.	Sostituire la scheda del filtro se necessario.
L'indicatore del modo di cottura si accende, ma il processo di riscaldamento non inizia.	La temperatura del piano cottura è troppo alta.	La temperatura ambiente è probabilmente troppo alta.
	Si è verificato un errore con la ventola.	La presa d'aria o lo sfiato potrebbero essere bloccati. Controllate se la ventola funziona senza problemi, in caso contrario, sostituirla.
	La scheda del filtro è danneggiata.	Sostituire la scheda del filtro se necessario.
	La scheda del filtro è danneggiata.	Sostituire la scheda del filtro se necessario.
Il processo di riscaldamento si ferma improvvisamente durante il funzionamento e una "u" lampeggia sullo schermo.	Pentola sbagliata.	Utilizzare una tipologia di pentole adatte. Controllare le informazioni sulle pentole adatte nel manuale di istruzioni.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.	
	Il piano cottura si è surriscaldato.	Attendere che la temperatura della piastra ceramica ritorni normale. Toccare il pulsante On/Off  per riavviare l'unità.

Errore	Problema	Soluzione
Il processo di riscaldamento si ferma improvvisamente durante il funzionamento e una "u" lampeggia sullo schermo.	La connessione tra la bobina e la scheda di alimentazione è difettosa.	Controllare il collegamento dell'alimentatore.
	Il circuito di rilevamento del piatto è danneggiato.	Sostituire la scheda del filtro se necessario.
Il motore della ventola emette strani rumori.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.

Rumore causato dal piano di cottura a induzione

- I piani di cottura a induzione possono produrre fischi o scoppiettii durante il loro normale funzionamento causati dalle pentole e dalle padelle a seconda della natura dei fondi (ad esempio, fondi composti da diversi strati di materiale o fondi irregolari). Questi rumori variano a seconda delle pentole utilizzate e della quantità di cibo contenuto e non sono indice di difetti.
- Inoltre, il piano cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per controllare la temperatura dei componenti elettronici. Pertanto, il suono della ventola di raffreddamento può essere sentito durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano cottura. Questo è normale e persino essenziale per il corretto funzionamento dell'unità.

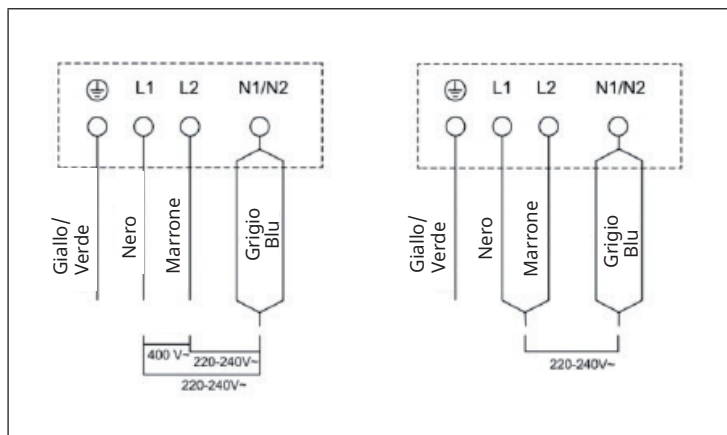
Connessione alla rete elettrica

Questo piano cottura può essere collegato alla rete elettrica solo da un tecnico qualificato.

Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, controllare che i seguenti punti siano applicabili:

- L'installazione domestica deve essere adatta all'alimentazione del piano cottura.
- La tensione corrisponde alle specifiche sulla targhetta.
- Le sezioni dei cavi dell'alimentatore sono adatte al carico specificato sulla targhetta.
- Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione per collegare il piano cottura alla rete elettrica, in quanto possono causare surriscaldamento e pericolo di incendio.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posato in modo che la temperatura non superi in nessun punto i 75 °C.

- Il collegamento all'alimentazione deve essere effettuato in conformità con la norma vigente o tramite un interruttore automatico unipolare. Il metodo di allacciamento è mostrato qui sotto.



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, lasciare che se ne occupi un tecnico del servizio di assistenza ai clienti con gli strumenti corretti, in modo da evitare incidenti.
2. Se il dispositivo è collegato direttamente alla rete, si deve installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i vari contatti.
3. L'installatore deve assicurarsi che l'allacciamento elettrico sia stato effettuato correttamente e sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o attorcigliato.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e può essere sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.

Servizio clienti

Prima di contattare il servizio di assistenza clienti:

1. Prova a risolvere il problema in autonomia usando la sezione "Risoluzione dei problemi".
2. Spegner e riaccendere l'unità per vedere se questo risolve il problema.
3. Se il problema persiste dopo i controlli di cui sopra, contattare il centro di assistenza più vicino.

Fornire sempre le seguenti informazioni:

- Una breve descrizione dell'errore
- Il tipo di prodotto e il modello esatto
- Il tuo indirizzo completo
- Il tuo numero di telefono

In caso di riparazione, contattare un centro di assistenza autorizzato per garantire l'uso di pezzi di ricambio originali e la corretta riparazione. I pezzi di ricambio sono disponibili.

Risparmio energetico

Osservare le seguenti istruzioni per ottenere risultati di cottura ottimali con il minimo consumo di energia:

- Utilizzare pentole e padelle la cui larghezza del fondo corrisponde alla larghezza della zona di cottura
- Usare solo pentole e padelle dal fondo piatto.
- Se possibile, non togliere i coperchi delle pentole durante la cottura.
- Usare una pentola a pressione per risparmiare ancora più energia e tempo.
- Posizionare la pentola al centro della zona di cottura segnata sul piano di cottura.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10041380		
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico domestico		
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)	Piano di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	16,0 / 16,0 / 21,0 / 21,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	- -	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	189,1 / 194,5 / 175,2 / 175,2	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	183,5	Wh/kg

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10041381		
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico domestico		
Numero di zone e/o aree di cottura		3	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)	Piano di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	16,0 / 18,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	43,0 21,0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	194,5 / 180,9 / 178,0 / 170,4 / 175,2	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	179,8	Wh/kg



KLARSTEIN