

TURBODRAFT

Abzugshaube und Induktionskochfeld

Extractor hood and induction hob

Campana extractora y placa de inducción

Hotte aspirante et table de cuisson à induction

Coperchio dell'estrattore e piano cottura a induzione

10045576 10045577



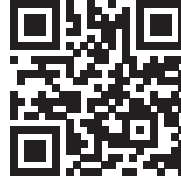
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise für die Dunstabzugshaube	5
Sicherheitshinweise für das Induktionskochfeld	7
Hinweise zu Bedienung und Wartung des Induktionskochfeldes	8
Geräteübersicht	11
Vor und nach der Installation	13
Abmessungen der benötigten Aussparung in der Arbeitsplatte	15
Allgemeine Installation der Dunstabzugshaube	17
Installation des Abluftrohrs für den Umluftbetrieb	18
Installation des gebogenen Abluftrohrs für den Abluftbetrieb	21
Installation des geraden Abluftrohrs für den Abluftbetrieb	23
Elektrischer Anschluss	26
Bedienung des Kochfelds und der Dunstabzugshaube	27
Kochtipps	35
Reinigung und Pflege des Kochfelds	37
Reinigung und Pflege der Dunstabzugshaube	39
Fehlerbehebung	41
Fehlermeldungen	46
Produktdatenblatt Abzug	48
Produktdatenblatt Kochfeld	49
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	50
Hinweise zum Umweltschutz	52
Hinweise zur Entsorgung	52
Hersteller & Importeur (UK)	52

English	53
Español	101
Français	149
Italiano	197

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045576 10045577
Gerätebeschreibung	Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integrierter Dunstabzugshaube
Spannung	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme	7.2 kW
Absicherung/Stromversorgung	2 x 16 A
Abmessungen (B x T x H)	830 x 515 x 200 mm
Verpackungsgröße	965 x 650 x 323 mm
Oberflächenmaterial	Glaskeramik
Leistungsstufen	1 - 8, b
Abmessungen der hinteren Kochzone	175 x 195 mm
Abmessungen der vorderen Kochzone	175 x 195 mm
Leistung der vorderen Kochzone	2000 W
Leistung der hinteren Kochzone	2000 W
Max. Leistung für 2 gemeinsam arbeitende Kochzonen auf der selben Seite	3600 W
Maximaler statischer Druck der Dunstabzugshaube	600 pa
Leistungsstufen der Dunstabzugshaube	1 - 7, 8, b
Luftauslass der Dunstabzugshaube	310 x 180 mm
Filter	Ja
Filterfläche	2 x 0.2 m ²
Max. Filternutzungsdauer	150 h / 1 Jahr

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE DUNSTABZUGSHAUBE

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

Wichtige Hinweise zur Installation

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

Wichtige Hinweise zum Abluftbetrieb



WARNUNG

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

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

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

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

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

Wichtige Hinweis zur Demontage des Geräts

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

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DAS INDUKTIONSKOCHFELD

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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



WARNUNG

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

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.

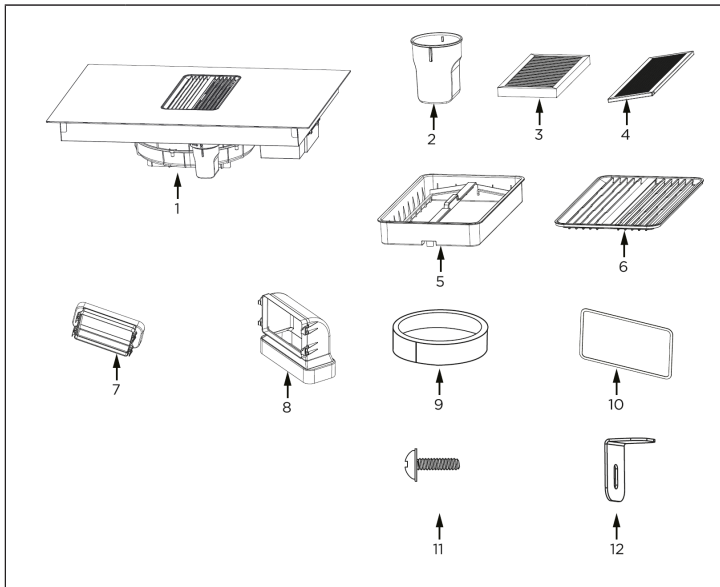
Allgemeine Sicherheitshinweise

- 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.

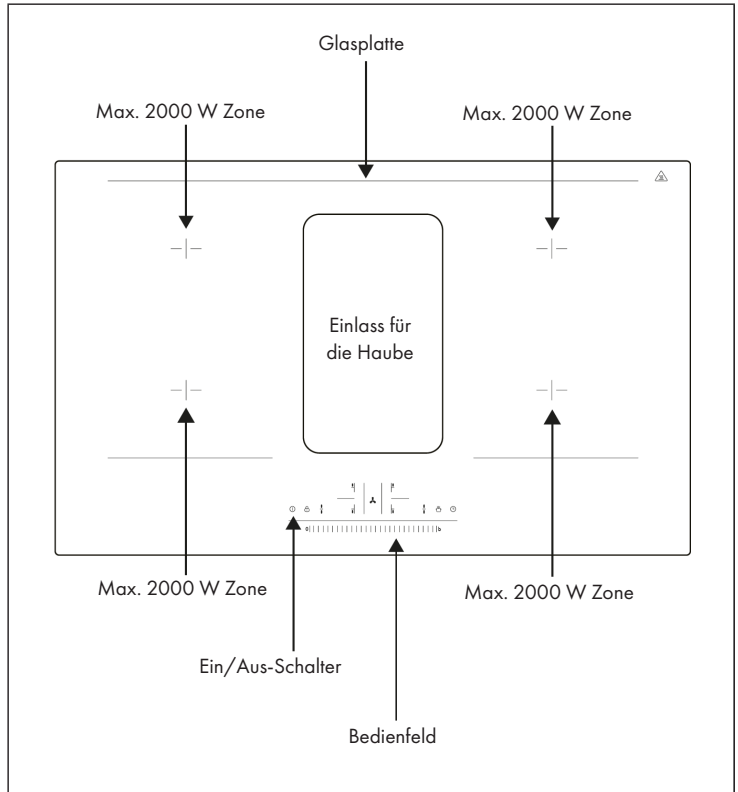
GERÄTEÜBERSICHT

Einzelteile der Dunstabzugshaube



Nummer	Bezeichnung	Stückzahl
1	Der Hauptkörper	1
2	Becher	1
3	Fettfilter	2
4	Aktivkohlefilter	2
5	Filterhalterung	1
6	Gitter	1
7	Gerader Adapter	1
8	90° Adapter	1
9	Gummiring	1
10	Schwammstreifen	1
11	Schraube M4*10	4
12	Montagebügel	4

Kochfeldübersicht



VOR UND NACH DER INSTALLATION

Vor der Installation

Stellen Sie sicher, dass:

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

Nach der Installation

Stellen Sie sicher, dass:

- das Netzkabel durch Schranktüren und Schubladen nicht zugänglich ist.
- ein Frischluftzugang zu der Unterseite des Geräts gewährleistet wird, so dass ein Luftaustausch stattfinden kann.
- ein Wärmeschutz unterhalb des Geräts angebracht wird, wenn das Gerät oberhalb von Schubladen oder Schränken installiert wird.
- der Trennschutzschalter für den Nutzer der Induktionskochfläche leicht zugänglich ist.
- Bringen Sie im unteren Teil des Ofens eine Belüftungsöffnung mit einer Gesamtfläche von mindestens 100 cm² an, um die Zirkulation mit der Außenluft aufrechtzuerhalten, da sich andernfalls austretendes Gas ansammelt und zu einer Explosion führt. Wenn eine Flüssiggasflasche verwendet wird, sollte der Abstand zwischen dem Ofen und der Gasflasche größer als 100 cm sein.

Besondere installationshinweise



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Führen Sie die Arbeiten niemals selbst durch.

- Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Führen Sie die Arbeiten niemals selbst durch.
- Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- Die Induktionskochplatte muss so eingebaut werden, dass eine optimale Wärmeabstrahlung gewährleistet ist.
- Die Wand und die Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Kleber hitzebeständig sein.

Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz



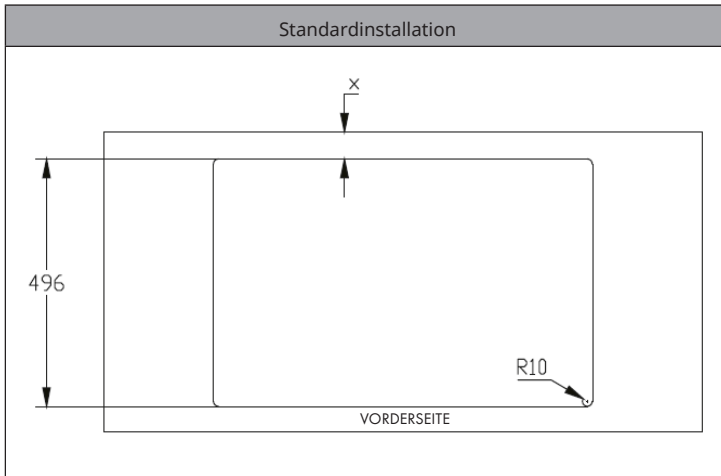
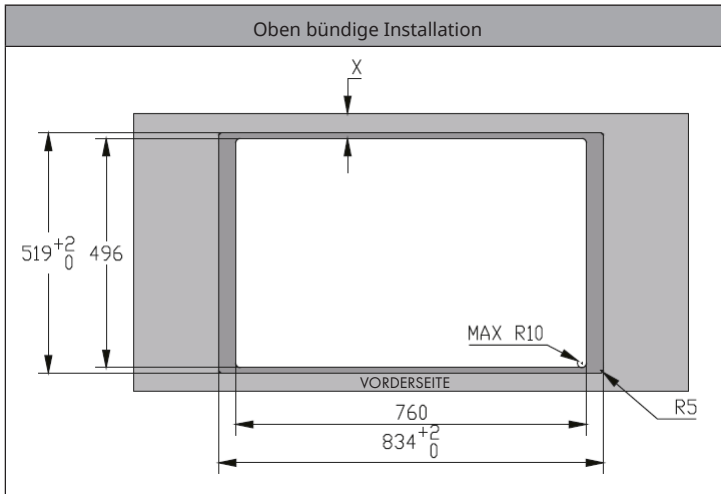
WARNUNG

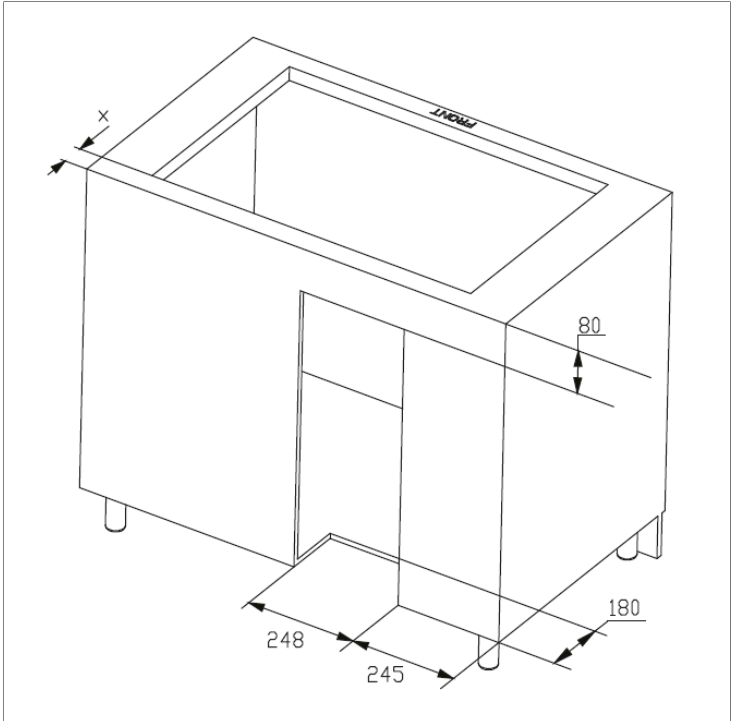
Verletzungsgefahr! Prüfen Sie mit einer Elektrofachkraft, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Prüfen Sie zusammen mit dem Elektriker vor dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz, ob:

- Die Hausinstallation für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
- Die Spannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.
- Die Kabelabschnitte der Stromversorgung der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.
- Für den Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz dürfen keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen verwendet werden, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.
- Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.

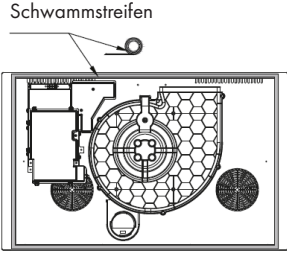
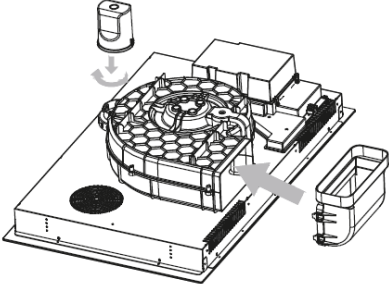
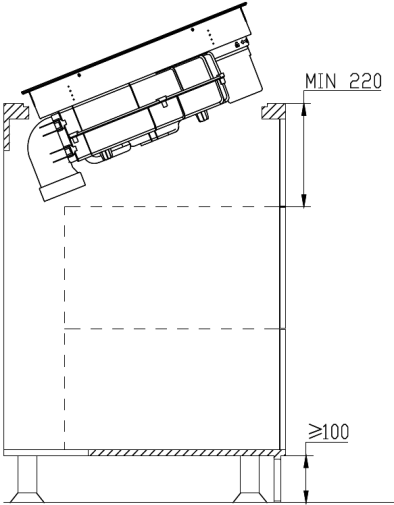
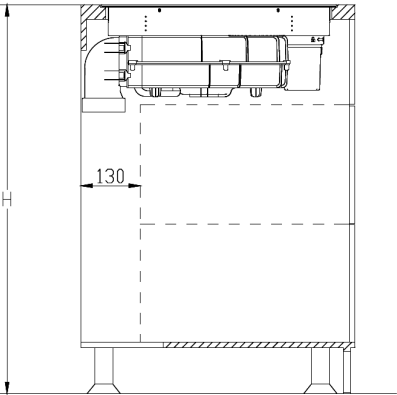
ABMESSUNGEN DER BENÖTIGTEN AUSSPARUNG IN DER ARBEITSPLATTE





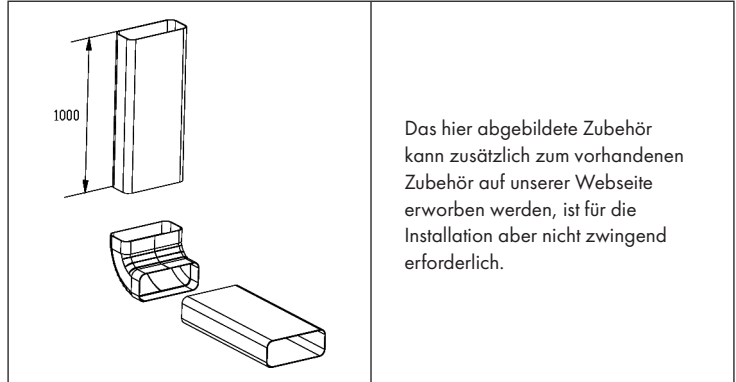
Tischbreite (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥ 650 mm	65 mm

ALLGEMEINE INSTALLATION DER DUNSTABZUGSHAUBE

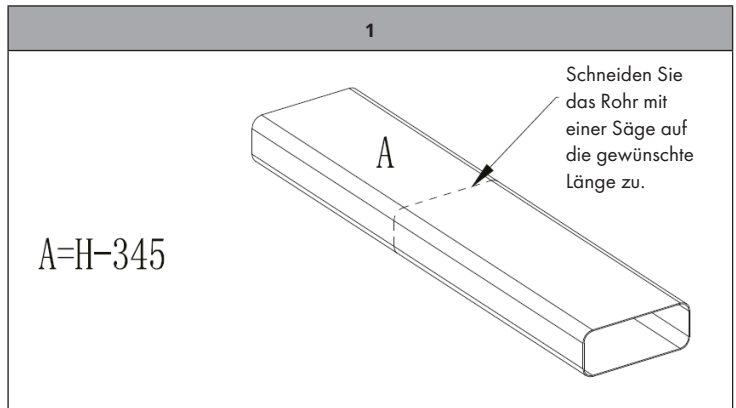
1	2
 <p>Schwammstreifen</p>	
<p>Kleben Sie den Schwammstreifen auf.</p>	<p>Installieren Sie den Wasserbecher und den 90° Adapter</p>
3	
 <p>MIN. 220</p> <p>≥100</p>	 <p>130</p> <p>H</p>
<p>Stellen Sie die gesamte Einheit in den Schrank und justieren Sie das Gerät</p>	

INSTALLATION DES ABLUFTROHRS FÜR DEN UMLUFTBETRIEB

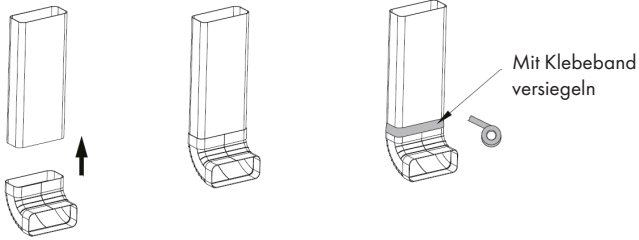
Optionales Zubehör



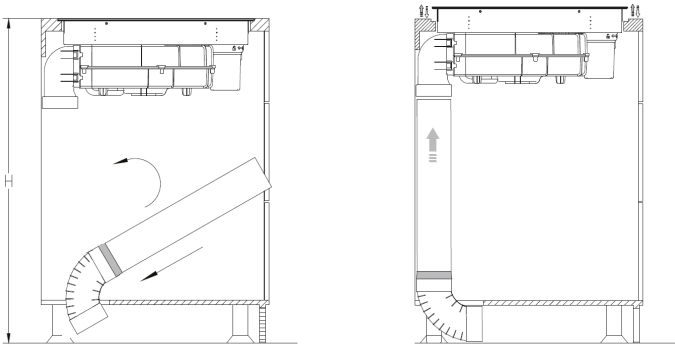
Installation des Abluftrohrs



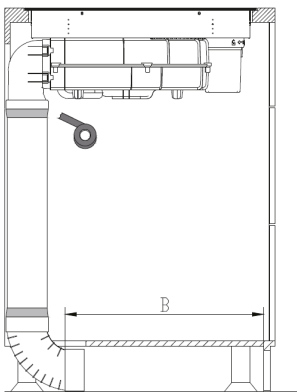
2



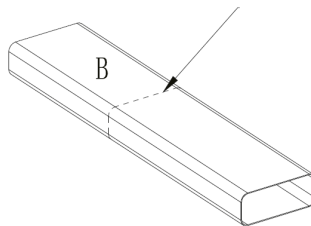
3

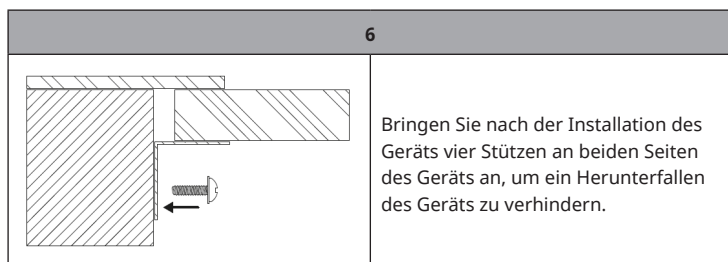
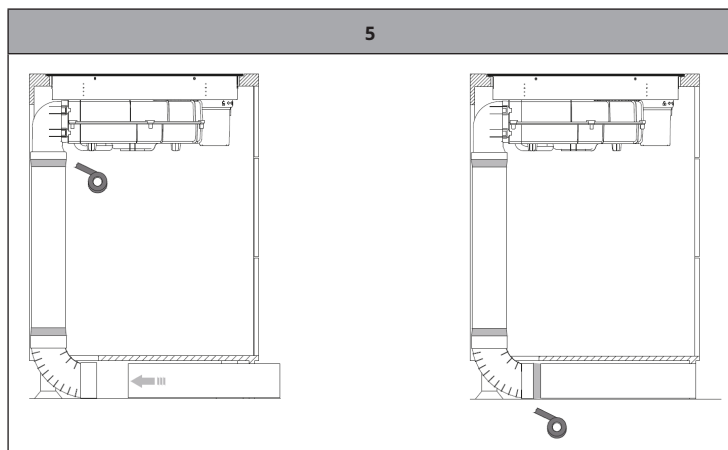


4



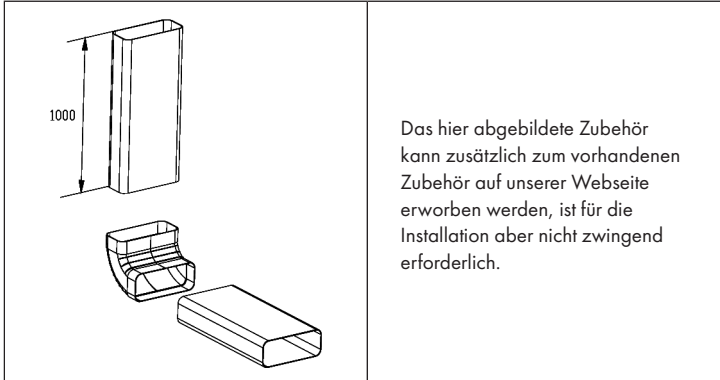
Schneiden Sie das Rohr
mit einer Säge auf die
gewünschte Länge zu.



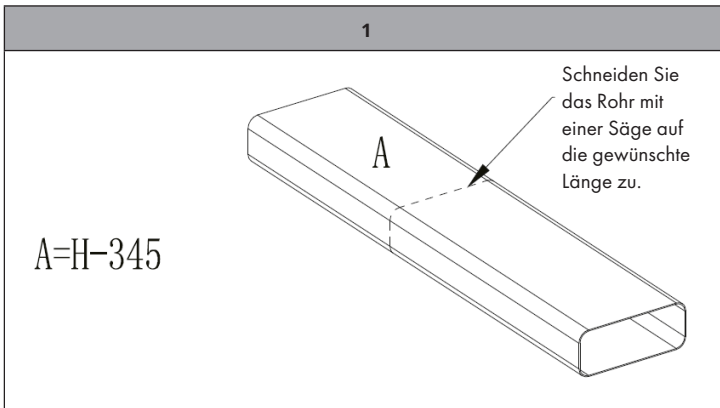


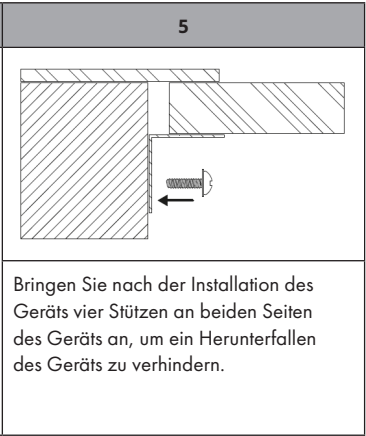
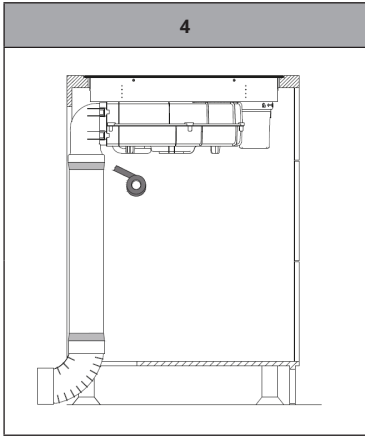
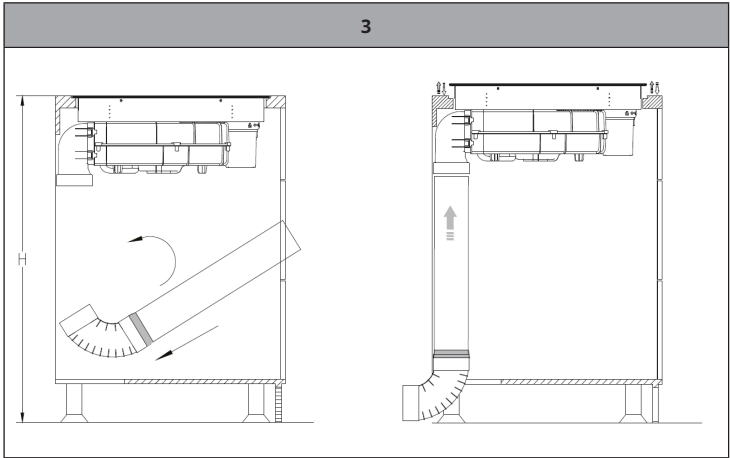
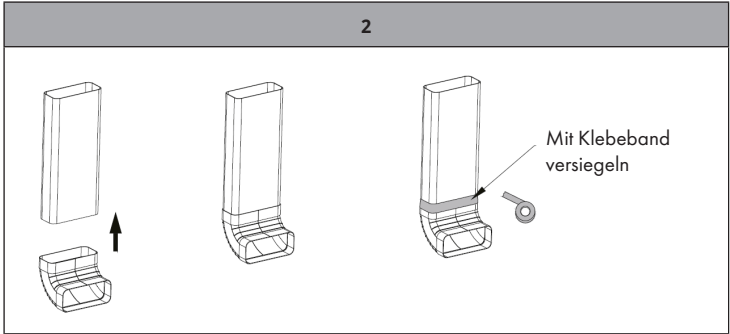
INSTALLATION DES GEBOGENEN ABLUFTROHRS FÜR DEN ABLUFTBETRIEB

Optionales Zubehör



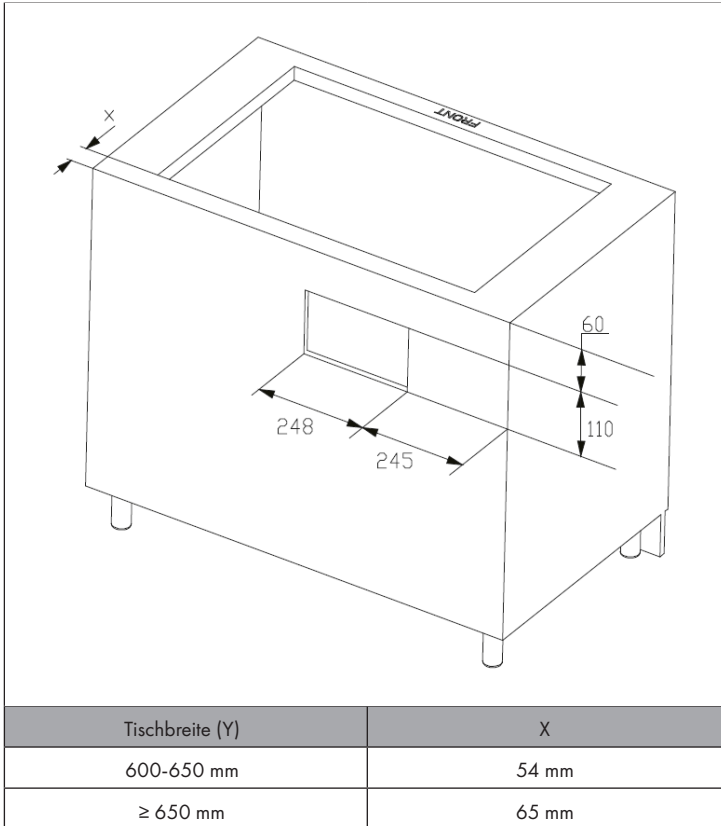
Installation des Abluftrohrs





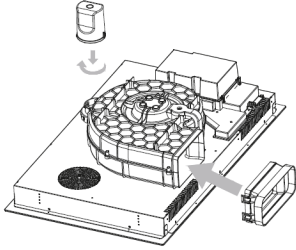
INSTALLATION DES GERADEN ABLUFTROHRS FÜR DEN ABLUFTBETRIEB

Abmessungen der benötigten Aussparungen im Küchenschrank



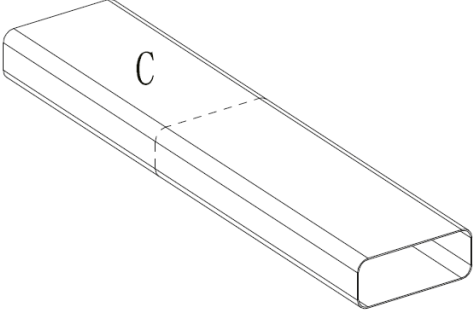
Installation des geraden Abluftrohrs

1



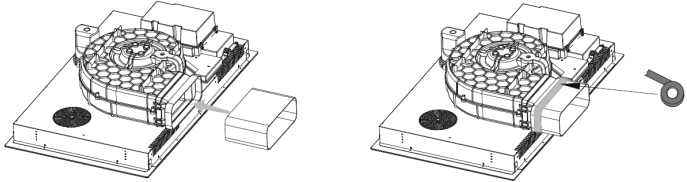
Befestigen Sie den Adapter für das gerade Abluftrohr, indem Sie ihn ankleben.

2

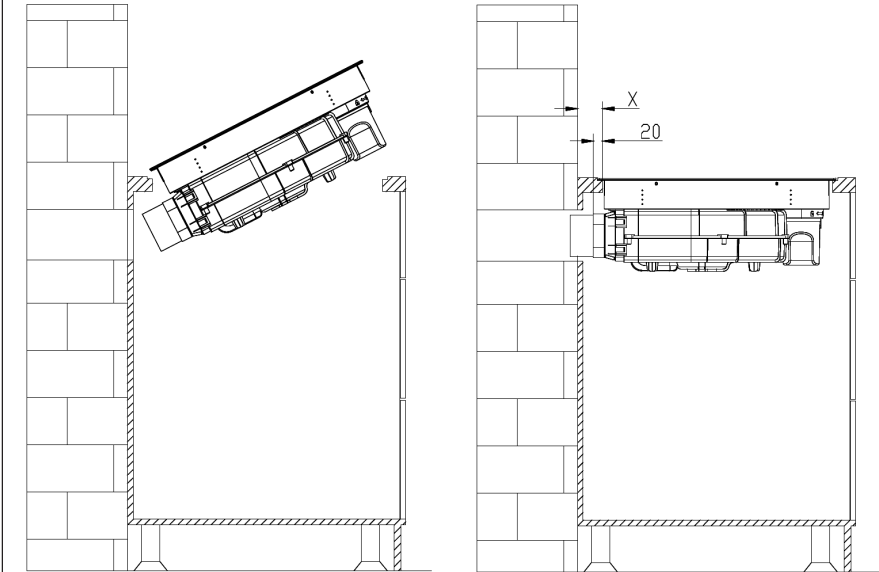


$C=X$

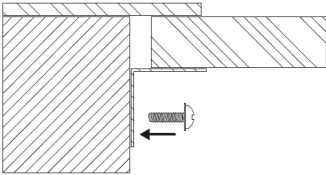
3



4

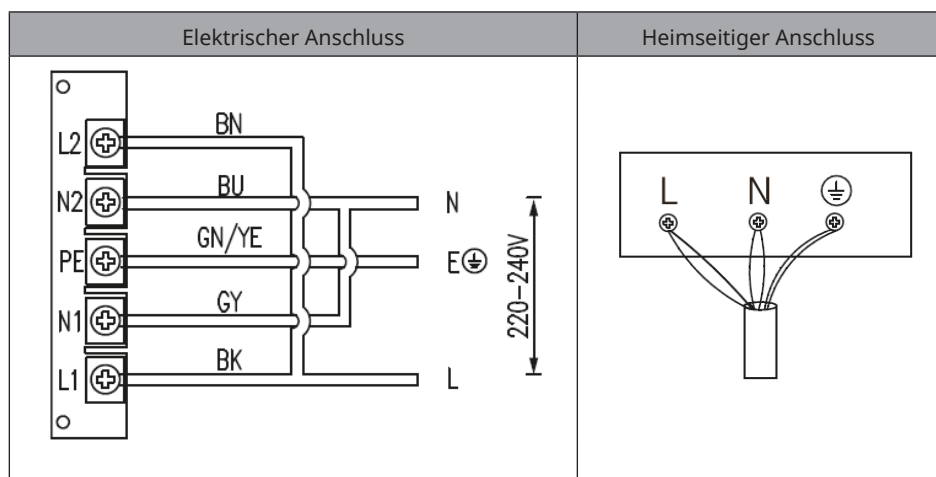


5



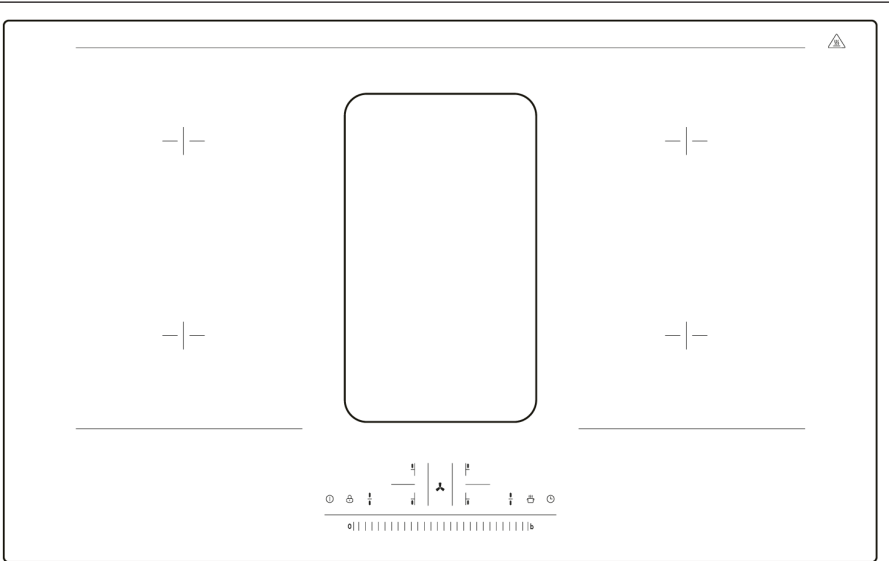
Bringen Sie nach der Installation des Geräts vier Stützen an beiden Seiten des Geräts an, um ein Herunterfallen des Geräts zu verhindern.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Netzkabel	H07RN-F 5G2,5mm ²		
	L1: BK	N1: GY	N3: GN/YE
	L2: BN	N2: BU	
	L2 = Phase, N2 = Neutraleiter, PE = Erdung		

BEDIENUNG DES KOCHFELDS UND DER DUNSTABZUGSHAUBE



Ein/Aus-Schalter



Kindersicherung



Verbindung von
Kochzonen



Stirnseite des Ofens
auswählen



Geschwindigkeit des
Lüfters einstellen



Wärmeerhaltung



Timer einstellen



Schieberegler zum Einstellen
von Timer, Heizstufe oder
Geschwindigkeit

- Statusleuchte / Kontrollleuchte







Anzeige der Heizstufe oder
Geschwindigkeit










Verbindungsanzeige bei Zuschaltung
des Lüfters






Anzeige der Zeit

	Tastenfunktion	Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> •  	Hauptschalter	Drücken Sie die Taste, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Die zugehörige Kontrollleuchte geht an und aus.
<ul style="list-style-type: none"> •  	Kindersicherung	Halten Sie die Taste länger gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Die zugehörige Kontrollleuchte geht an. Halten Sie die Taste länger gedrückt, um die Kindersicherung wieder zu deaktivieren. Die zugehörige Kontrollleuchte geht aus.
<ul style="list-style-type: none"> •  	Brückentaste zur Verbindung von Kochzonen	<p>Um die linken Kochzonen gemeinsam nutzen zu können, drücken Sie kurz auf die Brückentaste auf der linken Seite. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Verbindung der linken Kochzonen aktiv ist. Standardmäßig ist die Leistungsstufe auf AUS eingestellt. Sie können die Leistungsstufe der beiden linken Kochzonen gleichzeitig erhöhen oder verringern. Um die Verbindung der Kochzonen wieder aufzuheben, drücken Sie erneut auf die Brückentaste. Sie können die Kochzonen jetzt wieder unabhängig voneinander benutzen.</p> <p>Um die rechten Kochzonen gemeinsam nutzen zu können, drücken Sie kurz auf die Brückentaste auf der rechten Seite. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Verbindung der rechten Kochzonen aktiv ist. Standardmäßig ist die Leistungsstufe auf AUS eingestellt. Sie können die Leistungsstufe der beiden rechten Kochzonen gleichzeitig erhöhen oder verringern. Um die Verbindung der Kochzonen wieder aufzuheben, drücken Sie erneut auf die Brückentaste. Sie können die Kochzonen jetzt wieder unabhängig voneinander benutzen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> •  	Wärmeerhaltung	Drücken Sie auf die Taste, um die Wärmeerhaltungsfunktion zu aktivieren. Die zugehörige Kontrollleuchte geht an. Die aktuell aktive Kochzone wechselt in die niedrigste Heizstufe und das Display zeigt [L] an. Wenn Sie eine andere Taste drücken, wird die Wärmeerhaltungsfunktion deaktiviert und die Kochzone kehrt in den vorherigen Betriebszustand zurück.

	Tastenfunktion	Hinweise
	Timer	Wenn keine Kochzone ausgewählt wurde, hat diese Taste keine Funktion. Wenn eine Kochzone ausgewählt wurde, drücken Sie diese Taste, um in die Zeiteinstellung zu gelangen. Voreingestellt ist [0]. Schieben Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler hin und her, um die Zeit einzustellen. Die Zeit kann maximal auf 99 Minuten eingestellt werden.
	Aktivierung der Kochzone oben links	Für die Kochzone oben links können Timer und Heizleistung eingestellt werden. Drücken Sie die Taste, um die Kochzone zu aktivieren. Das Display neben der Taste wird die aktuelle Heizleistung angezeigt. Schieben Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler hin und her, um die gewünschte Heizleistung einzustellen.
	Aktivierung der Kochzone unten links	Für die Kochzone unten links können Timer und Heizleistung eingestellt werden. Drücken Sie die Taste, um die Kochzone zu aktivieren. Das Display neben der Taste wird die aktuelle Heizleistung angezeigt. Schieben Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler hin und her, um die gewünschte Heizleistung einzustellen.
	Aktivierung der Kochzone oben rechts	Für die Kochzone oben rechts können Timer und Heizleistung eingestellt werden. Drücken Sie die Taste, um die Kochzone zu aktivieren. Das Display neben der Taste wird die aktuelle Heizleistung angezeigt. Schieben Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler hin und her, um die gewünschte Heizleistung einzustellen.
	Aktivierung der Kochzone unten rechts	Für die Kochzone unten rechts können Timer und Heizleistung eingestellt werden. Drücken Sie die Taste, um die Kochzone zu aktivieren. Das Display neben der Taste wird die aktuelle Heizleistung angezeigt. Schieben Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler hin und her, um die gewünschte Heizleistung einzustellen.

	Tastenfunktion	Hinweise
	Geschwindigkeit des Lüfters einstellen	<p>Wenn der Lüfter zum ersten Mal eingeschaltet wird, leuchtet die Kopplungstaste und der Lüfter befindet sich im Koppelzustand. Schieben Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler hin und her, um die gewünschte Lüftergeschwindigkeit zwischen 1-8 einzustellen. Wenn Sie [b] am Ende des Schiebereglers auswählen, läuft der Lüfter mit der höchsten Geschwindigkeit. Nach 1 Minute wechselt er dann zu Stufe 8 und nach weiteren 8 Minuten auf Stufe 7. Das Display über der Taste zeigt die aktuelle Geschwindigkeit an. Wenn Sie die Taste bei laufendem Lüfter drücken, läuft der Lüfter noch 1 Minute lang weiter und geht dann aus.</p>
	Verbindung	<p>Die Verbindung wird aktiviert, wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, und speichert den vorherigen Zustand bei jedem Einschalten des Geräts.</p> <p>Um die Verbindung von Kochfeld und Dunstabzugshaube zu aktivieren oder zu deaktivieren, halten Sie die Geschwindigkeits-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.</p> <p>Wenn Kochfeld und Dunstabzugshaube verbunden sind, wird die Lüfterleistung mit der aktuellen Kochfeldleistung synchronisiert.</p> <p>Beispiel: Wenn die vier Kochzonen auf Stufe 8 eingestellt sind, wird auch der Lüfter auf Stufe 8 eingestellt. Die höchste Lüftergeschwindigkeit liegt bei Stufe 9, die niedrigste Lüftergeschwindigkeit bei Stufe 1.</p>

	Tastenfunktion	Hinweise
	Einfache Zahlenanzeige	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt die aktuelle Heizstufe an. • Die Anzeige [b] bedeutet, dass für die höchste Heizstufe oder die höchste Lüftergeschwindigkeit eingestellt ist. • Die Anzeige [u] bedeutet, dass sich kein Topf auf dem Kochfeld befindet. • Die Anzeige [H] bedeutet, dass die Temperatur der Kochplatte immer noch sehr hoch ist. • Die Anzeige [0] bedeutet, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist. • Die Anzeige [E] zeigt eine Fehlfunktion an (siehe Kapitel Fehlermeldungen).
	Doppelte Zahlenanzeige	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt den eingestellten Timer von 00 bis 99 Minuten an. • Zeigt den Fehlercode an (siehe Kapitel Fehlermeldungen). • Die Anzeige [D] bedeutet, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
	Schieberegler	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Einstellen von Timer, Heizstufe oder Geschwindigkeit. • Wenn eine Kochzone abgeschaltet wird, scannt der Regler den Lüfter und die anderen Kochzonen und überträgt die Kontrollfunktion auf die noch aktiven Kochzonen oder den Lüfter.

Wichtige Hinweise zur Bedienung

- Achten Sie darauf, dass die Gesamtleistung 3600 W nicht überschreitet, wenn die beiden Kochzonen auf derselben Seite gleichzeitig arbeiten. Wenn die berechnete Gesamtleistung während des Einstellvorgangs 3600 W übersteigt, reduzieren Sie die Leistung von einer der beiden Kochzonen.
- Drücken Sie gleichzeitig auf die rechte und die linke Brückentaste, um die Leistung aller vier Kochzonen gleichzeitig anzupassen. Drücken Sie dann auf die linke Brückentaste, um die maximale Leistung zu verringern oder auf die rechte Brückentaste, um die maximale Leistung zu erhöhen. Es gibt 5 Leistungsstufen: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W. Wenn Sie die maximale Leistung 30 Sekunden lang nicht anpassen oder Ein/Aus-Taste drücken, schaltet sich das Gerät ab.
- Die Dunstabzugshaube kann auf zwei Arten betrieben werden: Im Umluftbetrieb und im Abluftbetrieb. Standardmäßig ist Umluftbetrieb eingestellt. Um die Dunstabzugshaube auf Abluftbetrieb umzustellen, schalten Sie Kochfeld und Lüfter aus. Drücken Sie dann 3 Sekunden lang gleichzeitig auf die Auswahl Taste für das Kochfeld und die Lüfter-Taste, um in den Umschaltmodus zu gelangen. Drücken Sie dann mehrmals auf die Lüfter-Taste, um folgende Einstellung auszuwählen: [0] = Umluftbetrieb oder [1] = Abluftbetrieb.

Heizleistungs-Stufen des Kochfelds

Stufe	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Leistung (W)	0	100	200	300	600	1000	1400	1600	1800	2000

Heizleistungs-Stufen des Kochfelds im Zustand der Kopplung

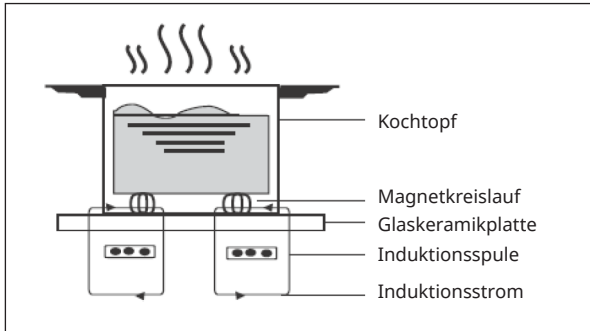
Stufe	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Leistung (W)	0	100	200	300	600	1000	1200	1400	1600	1800

Lüfter-Stufen und Lüfter-Leistung

Stufe	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Luftvolumen (m ³ /h)	0	400	450	500	530	560	580	600	700	750
Laufzeit (min)	Langzeitbetrieb								8	3

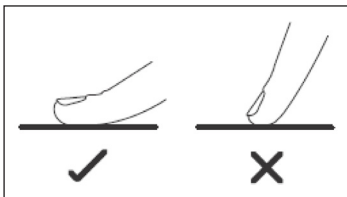
Funktionsweise des induktionskochfelds

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.



Richtige Bedienung des Schiebereglers

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



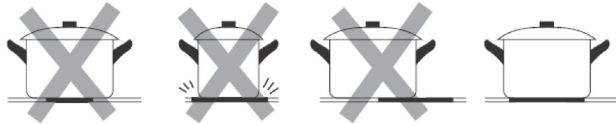
- Jedes Mal, wenn das Gerät eine Berührung registriert, piept es.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass sie nicht abgedeckt werden (beispielsweise von Gegenständen oder Lappen). Bereits ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Tasten erschweren.

Auswahl des 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.

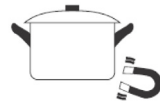


Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



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.



KOCHTIPPS

**WARNUNG**

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

Tipps für das Kochen

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

Köcheln, Reis kochen

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

Steak anbraten

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

Essen unter Rühren anbraten

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

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

Heizleistung einstellen

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • 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

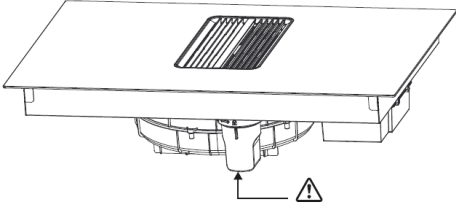
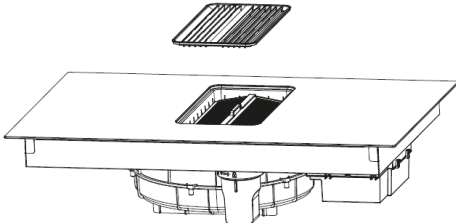
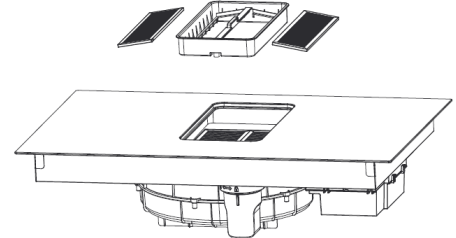
REINIGUNG UND PFLEGE DES KOCHFELDS

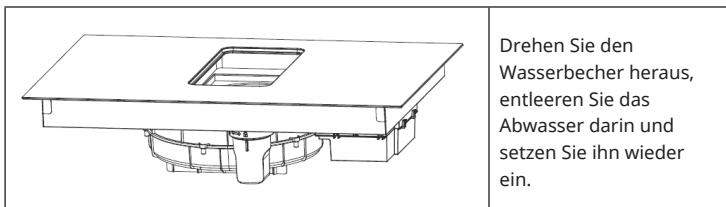
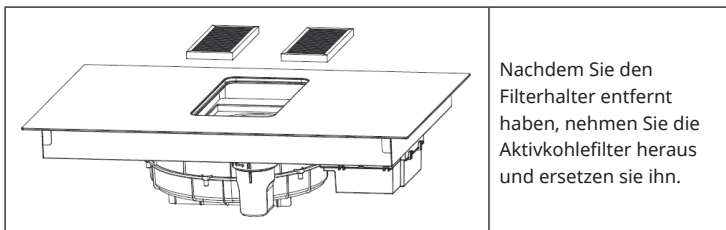
Hinweis: Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

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

Was	Wie	Wichtig!
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Weichen Sie die Rückstände ein. 3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass die Kochplatte piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie die Platten wieder einschalten.
Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramik Kochplatten, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie die Kochplatte aus. 2 Halten Sie den Kratzer in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte. 3 Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.

REINIGUNG UND PFLEGE DER DUNSTABZUGSHAUBE

	<p>Wenn Sie ein feuchtes Tuch zum Reinigen verwenden, achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Schlitze der Abzugshaube eindringt.</p> <p>Entleeren und reinigen Sie regelmäßig den Wasserbecher, der unten an der Abzugshaube befestigt ist (siehe Pfeil).</p>
	<p>Nehmen Sie das Gitter, reinigen Sie es sorgfältig und setzen Sie es dann wieder ein.</p>
	<p>Nehmen Sie die Filterhalterung waagrecht heraus- Nehmen Sie den Fettfilter aus der Halterung und waschen Sie ihn in der Spülmaschine oder reinigen Sie den Fettfilter manuell. Entsorgen Sie das Restwasser der Filterhalterung im Waschbecken.</p>



FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld geht nicht an.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Tasten auf dem Bedienfeld reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist aktiv.	Halten Sie die Taste für die Kindersicherung (Schloss) länger gedrückt, um die Kindersicherung wieder zu deaktivieren.
Die Tasten auf dem Bedienfeld lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfleck auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Bedienelemente trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe.
Das Glas der Kochplatte ist zerkratzt.	Das Kochgeschirr hat scharfe Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden.
	Ungeeignete oder scheuernde Reinigungsgeräte werden verwendet.	Reinigen Sie die Oberflächen des Kochfelds nur mit einem weichen Tusch.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Notieren Sie sich den Fehlercode und schalten Sie das Induktionskochfeld aus. Überprüfen Sie den Fehlercode im Kapitel FEHLERMELDUNGEN.
Das Induktionskochfeld gibt ein leises Brummen von sich, wenn eine hohe Heizstufe gewählt wurde.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe verringern.
Die Pfannen werden nicht heiß und erscheinen in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.	Stellen Sie die Pfanne in die Mitte und achten Sie darauf, dass ihr Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Es läuft auch noch kurz weiter, wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld nicht aus, während das Gebläse in Betrieb ist.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.
Licht an, aber der Motor funktioniert nicht.	Die Ventilatorflügel sind blockiert.	Lassen Sie die Ventilatorflügel überprüfen.
	Der Kondensator ist beschädigt.	Lassen Sie den Kondensator austauschen.
	Der Motor ist beschädigt.	Lassen Sie den Motor austauschen.
	Die interne Verkabelung des Motors ist unterbrochen oder abgeklemmt. Es kann ein unangenehmer Geruch entstehen.	Lassen Sie den Motor austauschen.
Licht und Motor funktionieren nicht.	Das Licht ist kaputt.	Lassen Sie das Licht austauschen.
	Das Netzkabel ist lose.	Lassen Sie die Verkabelung von einem Elektriker überprüfen.
Öl läuft aus.	Der Luftauslass der Abzugshaube ist nicht versiegelt.	Nehmen Sie den Auslass ab und versiegeln Sie ihn mit Klebstoff.
Vibrationen.	Wenn die Ventilatorflügel beschädigt sind, können sie Vibrationen verursachen.	Lassen Sie die Ventilatorflügel überprüfen.
	Der Motor ist nicht richtig befestigt.	Befestigen den Motor.
	Die Dunstabzugshaube ist nicht fest angebracht.	Befestigen Sie die Dunstabzugshaube.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Unzureichende Absaugung der Abzugshaube.	Der Abstand zwischen der Dunstabzugshaube und der Kochfläche ist zu groß.	Verringern Sie den Abstand.
	Zu viel Luftzug durch offene Türen oder Fenster.	Schließen Sie offene Türen oder Fenster.
Das Gerät ist geneigt.	Die Befestigungsschrauben sind nicht fest angezogen	Ziehen Sie die Befestigungsschraube an und stellen Sie sie waagrecht.
	Die Aufhängeschrauben sind nicht fest genug angezogen	Ziehen Sie die Aufhängeschraube fest und stellen Sie sie waagrecht.
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Kein Strom.	Lassen Sie das Gerät überprüfen.
	Die Platine und das angeschlossene Display sind fehlerhaft.	Lassen Sie die Verbindung überprüfen.
	Die Platine ist beschädigt.	Lassen Sie die Platine ersetzen.
	Das Display ist beschädigt.	Lassen Sie das Display ersetzen.
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige ist nicht normal	Das Display ist beschädigt.	Lassen Sie das Display ersetzen.
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber der Heizvorgang beginnt nicht.	Das Kochfeld ist zu heiß.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und prüfen Sie, ob die Ventilationsöffnungen blockiert sind.
	Der Lüfter funktioniert nicht richtig.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter normal läuft. Lassen Sie ihn gegebenenfalls ersetzen.
	Die Platine der Stromversorgung ist beschädigt.	Lassen Sie die Platine ersetzen.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heizung stoppt plötzlich während des Betriebs und das Display zeigt [u] an.	Falscher Pfannentyp.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Pfannendurchmesser zu klein.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es erneut.
Die Kochzonen auf der selben Seite zeugen [u] an.	Die Platine und das angeschlossene Display sind fehlerhaft.	Lassen Sie die Verbindung überprüfen.
	Die Anzeigetafel des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Lassen Sie die Anzeigetafel ersetzen.
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Lassen Sie die Hauptplatine ersetzen.
Der Motor macht abnormale Geräusche.	Der Motor des Lüfters ist kaputt.	Lassen Sie den Lüfter ersetzen.

FEHLERMELDUNGEN

Code	Mögliche Ursache	Lösung
01	Der NTC-Temperatursensor des Herds ist gestört.	Lassen Sie den NTC-Temperatursensor austauschen.
02	Kurzschluss des NTC-Temperatursensors der Herdoberfläche.	Lassen Sie den NTC-Temperatursensor austauschen.
03	Die NTC-Temperatur der Oberfläche des Herds ist zu hoch	Schalten Sie das Gerät ab und warten Sie bis es sich abgekühlt hat. nehmen Sie dann den Betrieb wieder auf.
04	Der NTC-Temperatursensor des Kühlung ist gestört.	Lassen Sie den NTC-Temperatursensor austauschen.
05	Kurzschluss des NTC-Temperatursensors der Heizung.	Lassen Sie den NTC-Temperatursensor austauschen.
06	Der NTC-Temperatursensor der Wärmeabfuhr zu heiß.	Schalten Sie das Gerät ab und warten Sie bis es sich abgekühlt hat. nehmen Sie dann den Betrieb wieder auf.
07	Die Eingangsspannung ist zu niedrig.	Überprüfen Sie ob die Eingangsspannung niedriger als 150 V ist.
08	Die Eingangsspannung ist zu hoch.	Überprüfen Sie ob die Eingangsspannung höher als 270 V ist.
09	Verbindungsfehler.	Lassen Sie prüfen, ob der Verbindungsfehler zwischen der Anzeigetafel und der Induktionsherdplatte fehlerhaft ist, und lassen Sie das Kommunikationskabel austauschen.

Code	Mögliche Ursache	Lösung
10	NTC-Ausfall an der Oberfläche des Ofens.	Lassen Sie überprüfen, ob der Temperatursensor der Herdoberfläche in Kontakt mit der Herdoberfläche ist und ob ein Glaskleberkontakt besteht.
11	Interner Fehler, offene Platte, kein Synchronisationssignal.	Lassen Sie überprüfen, ob die Kabelaube kein Synchronisationssignal empfängt, und entscheiden Sie, ob die Kabelaube ersetzt werden muss.
12	Der Lüfter funktioniert nicht.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter eingeschaltet ist oder starten Sie das Gerät nochmal neu.
13	Das Gerät läuft trocken.	Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu.
14	Interner Fehler auf der Displayplatine	Lassen Sie die Displayplatine ersetzen.

PRODUKTDATENBLATT ABZUG

Angaben nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

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


Artikelnummer	10045576, 10045577		
Bezeichnung	Symbol	Wert	Einheit
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{hood}	11,6	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse		A++	
Fluiddynamische Effizienz	FDE _{hood}	29,3	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz		A	
Beleuchtungseffizienz	LE _{hood}	k. A.	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse		k. A.	
Fettabscheidegrad	GFE _{hood}	77,5	%
Klasse für den Fettabscheidegrad		C	
Luftstrom bei minimaler und bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb, ausgenommen den Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe		361,0 / 595,0	m ³ /h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe		745,4	m ³ /h
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler und maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb		58 / 62	dB
A-bewertete Luftschallemissionen im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe		71	dB
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P ₀	k. A.	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P _S	0,66	W
Kontaktangaben	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Deutschland		

PRODUKTDATENBLATT KOCHFELD

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10045576, 10045577		
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
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	k.A. k.A.	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	Links Rechts	47*17,5 47*17,5 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	Links Rechts	189,4 187,4 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	188,4	Wh/kg

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 durchgestrichenen 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 Gesamtverkaufsfläche 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 Fernkommunikationsmittel 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 und 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 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe an. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- 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 ZUM UMWELTSCHUTZ

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

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 Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Dear customer,

Congratulations on your purchase. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.



CONTENTS

Safety Instructions for the Extractor Hood	55
Safety Instructions for the Induction Hob	57
Instructions for operating and maintaining the induction hob	58
Device Overview	61
Before and after installation	63
Dimensions of the required recess in the worktop	65
General installation of the cooker hood	67
Installation of the exhaust pipe for recirculation mode	68
Installation of the bent exhaust pipe for exhaust operation	71
Installation of the bent exhaust pipe for exhaust operation	73
Electrical connection	76
Operation of the hob and extractor hood	77
Cooking tips	85
Cleaning and care of the hob	87
Cleaning and care of the extractor hood	89
Troubleshooting	91
Error notifications	96
Product data sheet extractor	98
Product data sheet hob	99
Notes on environmental protection	100
Disposal considerations	100
Manufacturer & importer (UK)	100

TECHNICAL DATA

Article number	10045576 10045577
Device description	Induction glass ceramic hob with 4 cooking zones and built-in extractor hood
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Maximum power consumption	7.2 kW
Fuse/power supply	2 x 16 A
Dimensions (W x D x H)	830 x 515 x 200 mm
Packaging size	965 x 650 x 323 mm
Surface material	Glass ceramic
Power levels	1 - 8, b
Dimensions of the rear cooking zone	175 x 195 mm
Dimensions of the front cooking zone	175 x 195 mm
Power of the front cooking zone	2000 W
Power of the rear cooking zone	2000 W
Max. power for 2 cooking zones working together on the same side	3600 W
Maximum static pressure of the extractor hood	600 pa
Power levels of the extractor hood	1 - 7, 8, b
Extractor hood air outlet	310 x 180 mm
Filter	Yes
Filter surface	2 x 0.2 m ²
Max. filter life	150 hours / 1 year

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE EXTRACTOR HOOD

- Read all instructions carefully before use and keep this user manual in a safe place for future reference.
- The installation work may only be carried out by an electrician or a qualified person. Before using the cooker hood, make sure that the voltage (V) and frequency (Hz) indicated on the cooker hood correspond to the voltage and frequency of the power supply in your household.
- We accept no liability for damage caused by improper use or installation.
- Children under 8 years of age must not use the cooker hood.
- The appliance is intended for use in the home and similar environments only. It is not intended for commercial use.
- Clean the appliance and the filter regularly to keep the appliance working efficiently.
- Always disconnect the power plug from the socket before cleaning.
- Clean the appliance exactly as indicated in the operating instructions.
- Do not use an open fire under the extractor hood.
- If the unit is not functioning normally, contact the manufacturer or a specialist company.
- Children from the age of 8 years and 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.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company or a similarly qualified person.
- If the cooker hood is used with cookers that burn gas or other fuels, there must be adequate ventilation in the room.
- Do not flambé under the extractor hood.
- Caution: The surface of the unit may become hot during operation.

Important instructions for installation

- The air must not be discharged into a flue used for extracting flue gases from gas or other fuels (does not apply to appliances that only return the air to the room).
- Observe all regional regulations for the installation of ventilation systems.

Important notes on exhaust air operation



WARNING

Danger of poisoning from recirculated exhaust gases! Do not operate the appliance in extract air mode if it is operated together with a room air-dependent fireplace and sufficient air circulation is not guaranteed.

Room air-dependent fireplaces such as gas, oil, wood or coal heaters, boilers or instantaneous water heaters draw the air from the room and lead it outdoors through an exhaust pipe or chimney. In extract air mode, air is extracted from the kitchen and neighbouring rooms. Without sufficient supply air, negative pressure is created. Toxic gases from the chimney or exhaust pipe can be sucked back into the living rooms.

- Make sure that sufficient fresh air supply is guaranteed and that the air can circulate.
- A supply air/exhaust air wall box is not sufficient to ensure compliance with the limit value.

Safe operation is only possible if the negative pressure at the location of the fireplace does not exceed 4 Pa (0.04 mbar). This can be achieved if the air required for combustion can flow in through non-closable openings in doors and windows in conjunction with a supply air / exhaust air wall box. In any case, have a professional chimney sweep advise you and assess the entire ventilation system of the house. If necessary, they can tell you the necessary measure for ventilation.

If the cooker hood is used exclusively in recirculation mode, operation is possible without restriction.

Important note on dismantling the unit

- Disassembly is the same as installation/assembly in reverse order.
- Have a second person help you during disassembly to avoid injury.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INDUCTION HOB

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.

INSTRUCTIONS FOR OPERATING AND MAINTAINING THE INDUCTION HOB

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.

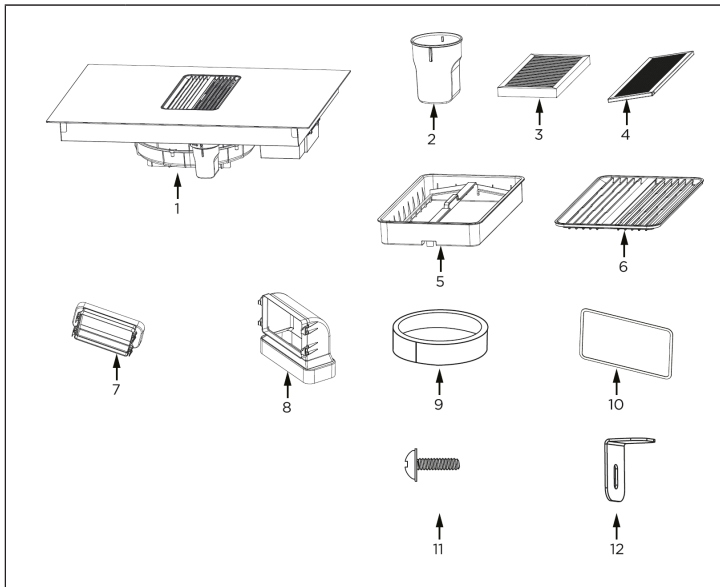
General Safety Instructions

- 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.

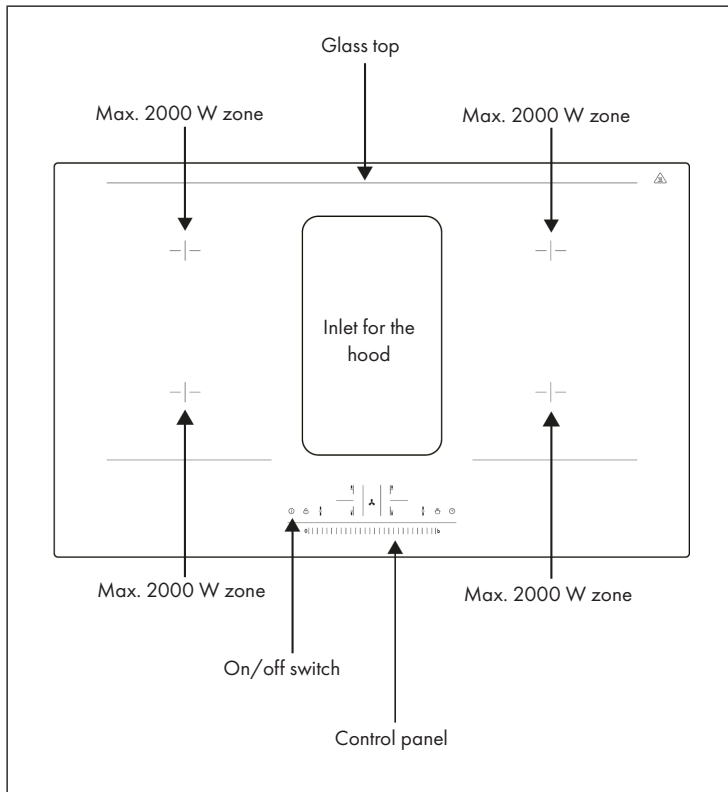
DEVICE OVERVIEW

Extractor hood components



Number	Designation	Number of pieces
1	The main body	1
2	Cup	1
3	Grease filter	2
4	Activated carbon filter	2
5	Filter holder	1
6	Grid	1
7	Straight adapter	1
8	90° adapter	1
9	Rubber ring	1
10	Sponge strips	1
11	Screw M4*10	4
12	Mounting bracket	4

Hob overview



BEFORE AND AFTER INSTALLATION

Before installation

Check and ensure that:

- the work surface is level and that no components interfere with the space requirements of the unit.
- the work surface is made of heat-resistant and insulating material.
- an oven, when the device is installed above it, has a built-in cooling fan.
- a suitable circuit breaker, which allows complete disconnection from the supply mains, has been integrated and mounted in the standing wiring in accordance with the local wiring regulations.
- the circuit breaker is of approved design and has a contact gap of 3 mm between all poles (or in all active [phase] conductors if local regulations permit).
- the circuit breaker is easily accessible to the user of the induction hob.
- Contact the local building authorities if you have any doubts about the installation.
- Apply heat-resistant and easy-to-clean materials (such as ceramic tiles) to the walls surrounding the induction hob.

After installation

Check and ensure that:

- the mains cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- fresh air access to the underside of the unit is ensured so that air exchange can take place.
- a heat shield is fitted underneath the appliance when the appliance is installed above drawers or cupboards.
- the circuit breaker is easily accessible to the user of the induction hob.
- Make a ventilation hole with a total area of at least 100 cm² in the lower part of the oven to keep the circulation with the outside air, otherwise leaking gas will accumulate and cause an explosion. If an LPG cylinder is used, the distance between the stove and the gas cylinder should be more than 100 cm.

Special Installation Instructions



WARNING

Risk of injury! The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never carry out the work yourself.

- The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never carry out the work yourself.
- The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or tumble dryer as the moisture can damage the electronics of the hob.
- The induction hotplate must be installed in such a way that optimal heat radiation is guaranteed.
- The wall and the heating zone above the work surface must be heat resistant.
- To avoid damage, the sandwich layer and the glue must be heat resistant.

Connection of the hob to the mains



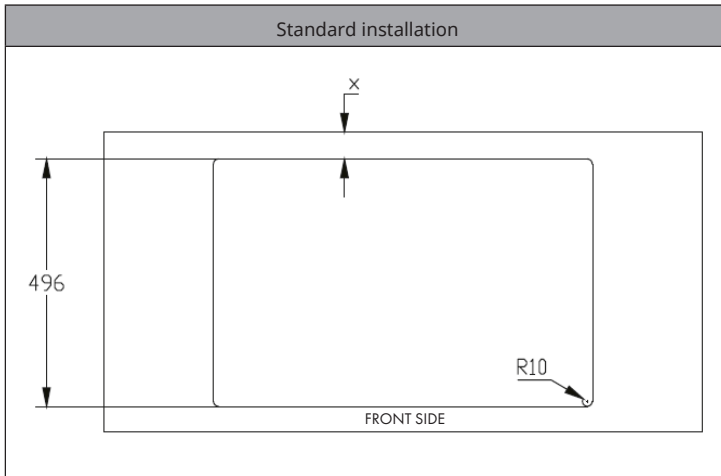
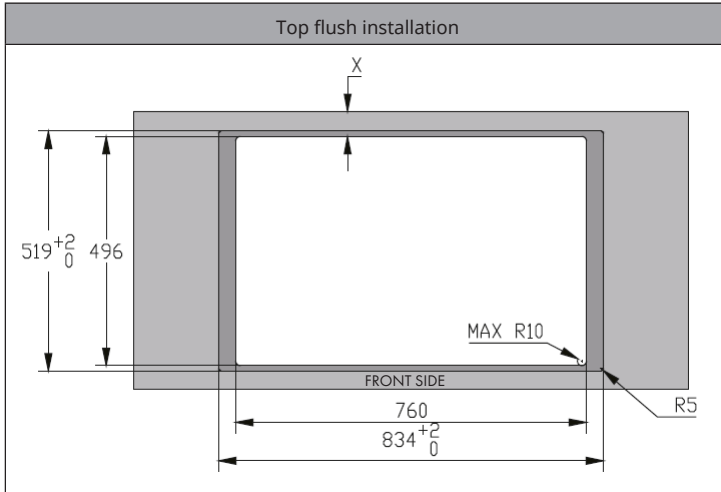
WARNING

Risk of injury! Check with an electrician whether the house installation is suitable without changes. Changes may only be made by a qualified electrician. This hob may only be connected to the mains by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains, check with the electrician that:

- The domestic installation is suitable for the power consumption of the hob.
- The voltage corresponds to the value indicated on the rating plate.
- The cable sections of the power supply can withstand the load specified on the rating 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 laid in such a way that the temperature does not exceed 75°C at any point.

DIMENSIONS OF THE REQUIRED RECESS IN THE WORKTOP



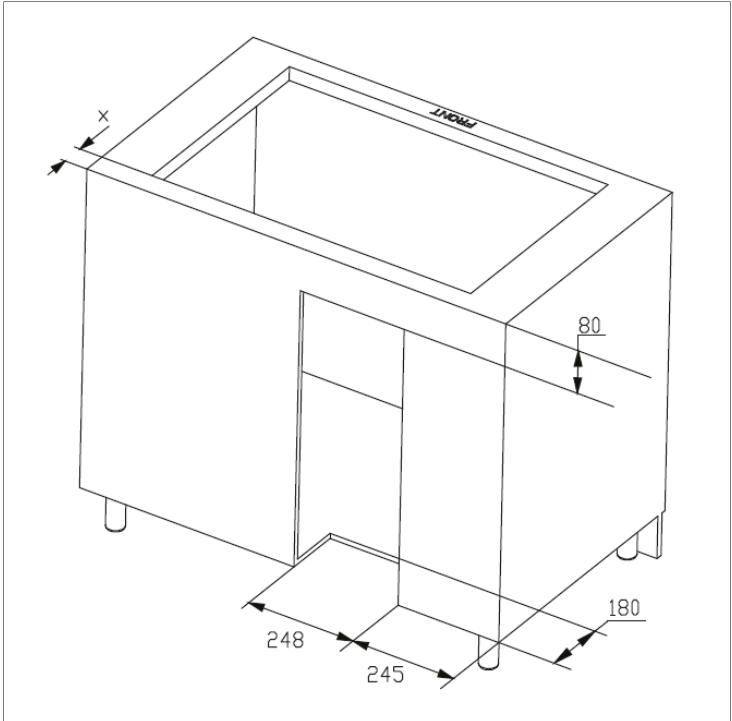
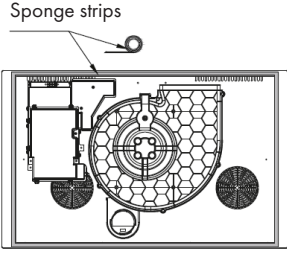
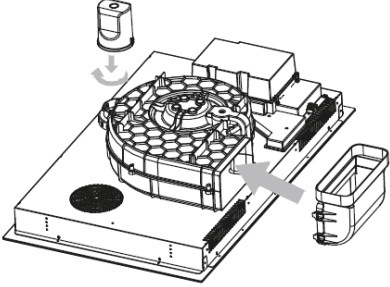
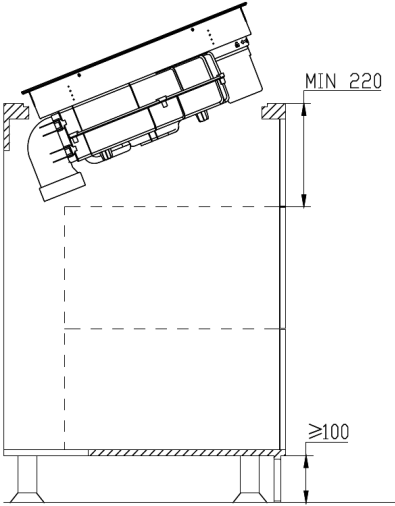
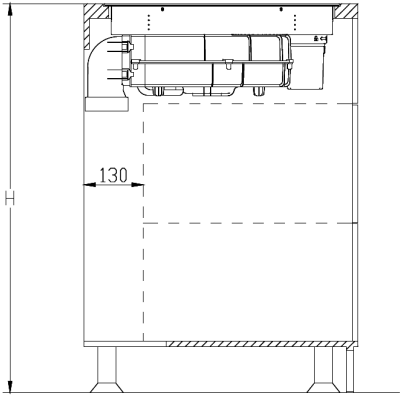


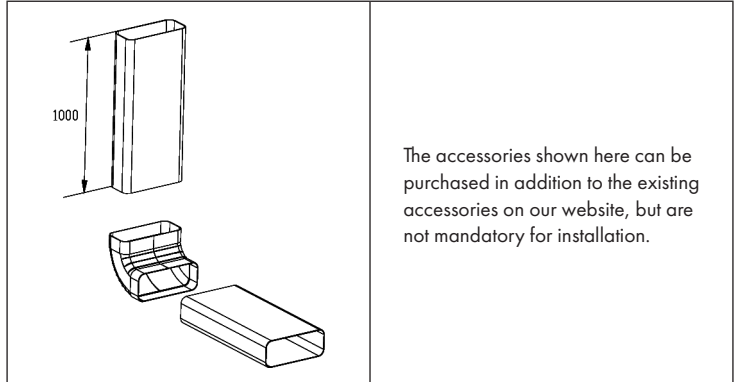
Table width (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥ 650 mm	65 mm

GENERAL INSTALLATION OF THE COOKER HOOD

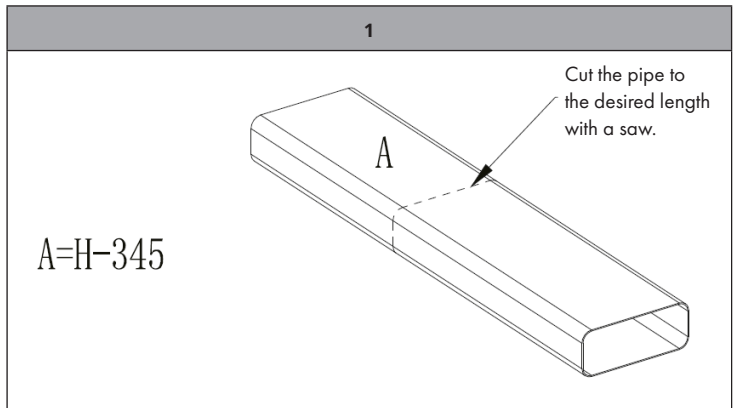
1	2
 <p>Sponge strips</p>	
<p>Glue on the sponge strip.</p>	<p>Install the water cup and 90° adapter</p>
3	
 <p>MIN 220</p> <p>≥100</p>	 <p>130</p> <p>H</p>
<p>Place the entire unit in the cabinet and adjust the device</p>	

INSTALLATION OF THE EXHAUST PIPE FOR RECIRCULATION MODE

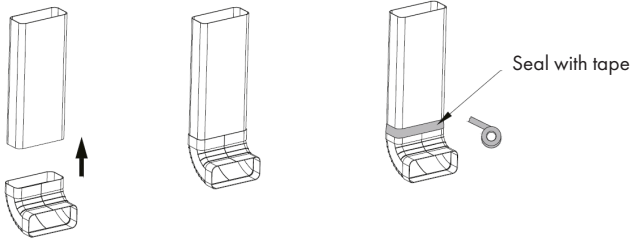
Optional accessories



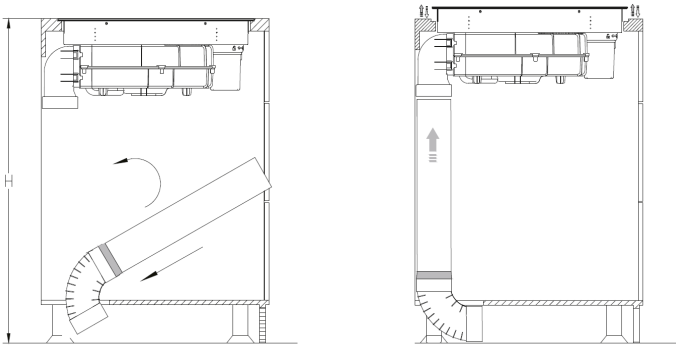
Installation of the exhaust pipe



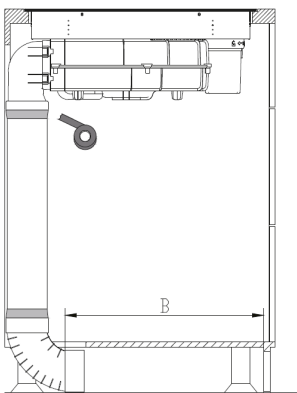
2



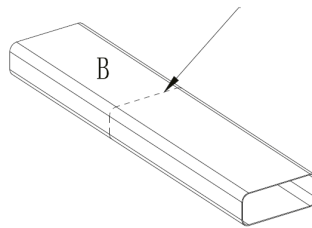
3

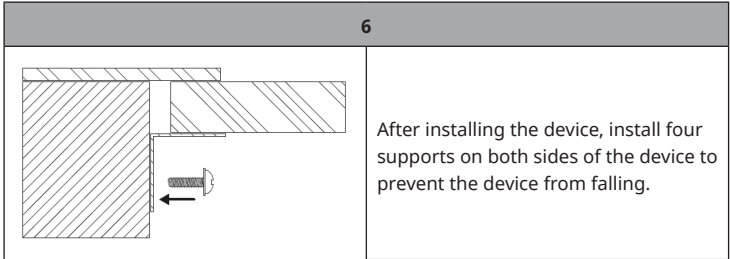
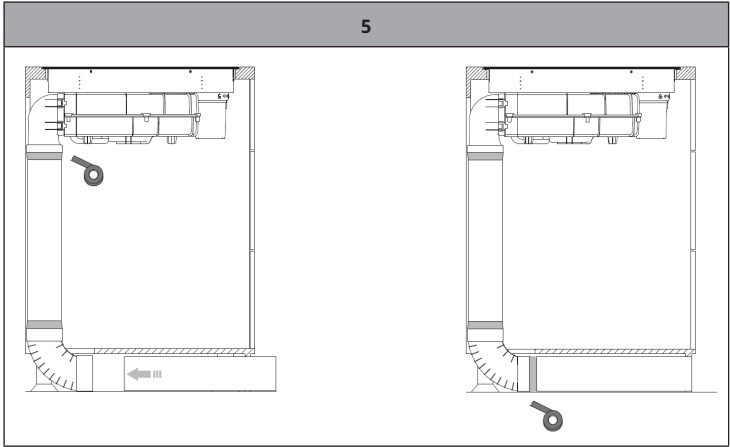


4



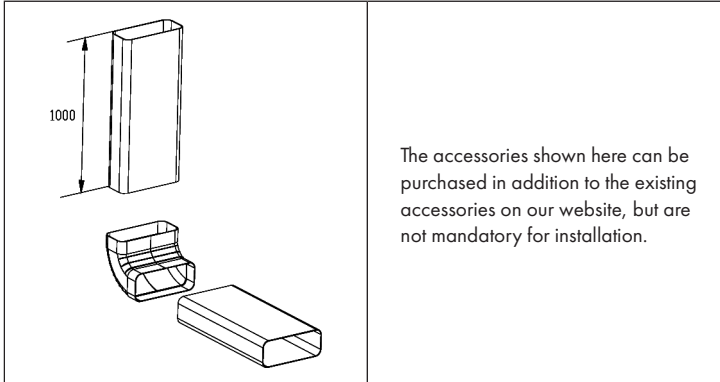
Cut the pipe to the desired length with a saw.



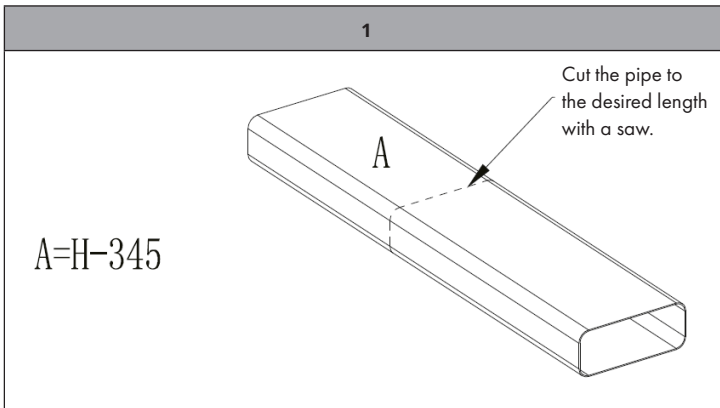


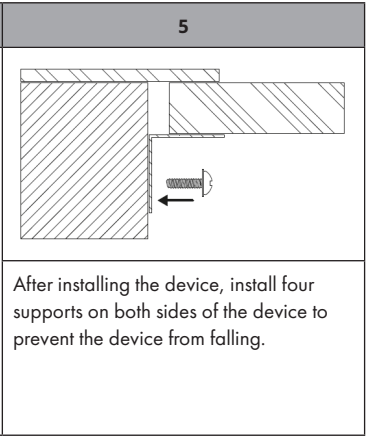
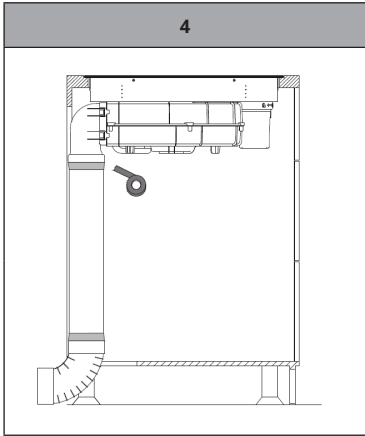
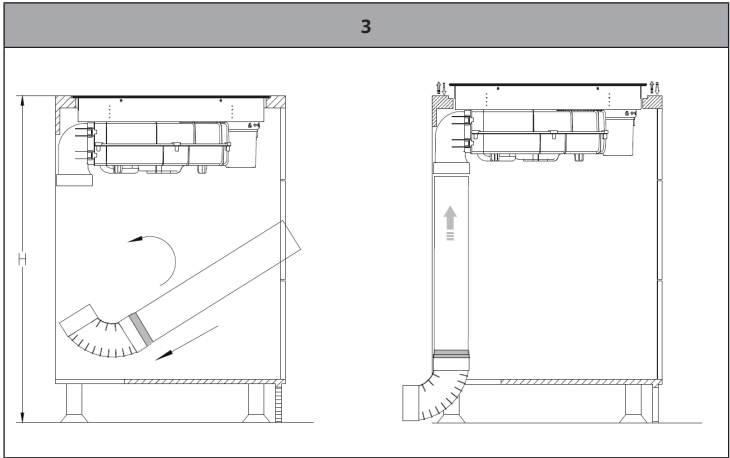
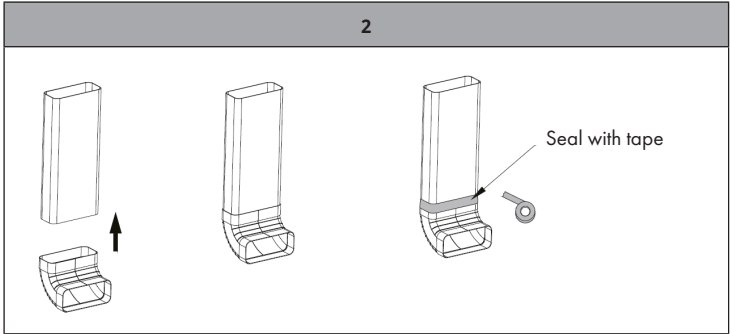
INSTALLATION OF THE BENT EXHAUST PIPE FOR EXHAUST OPERATION

Optional accessories



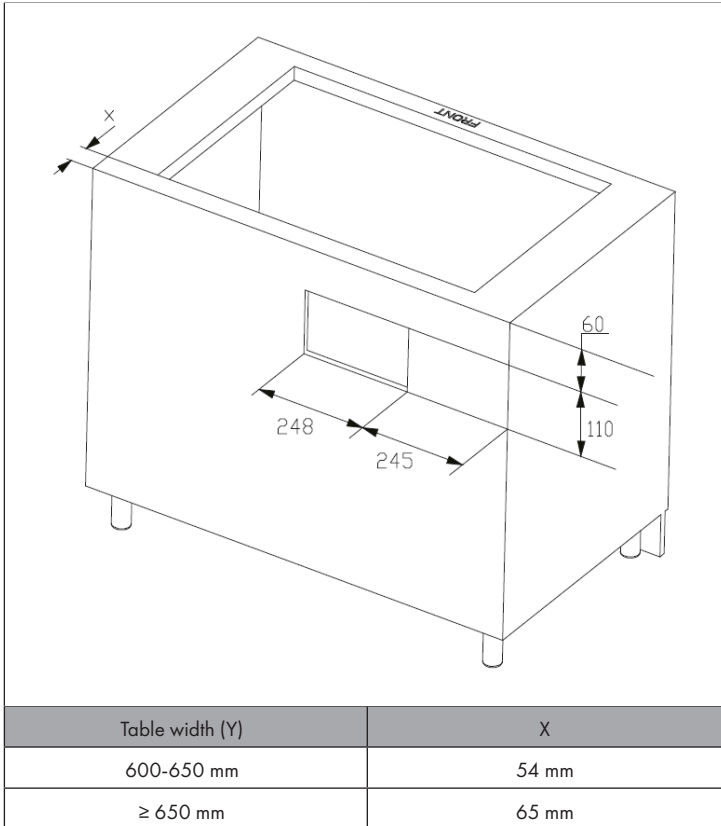
Installation of the exhaust pipe





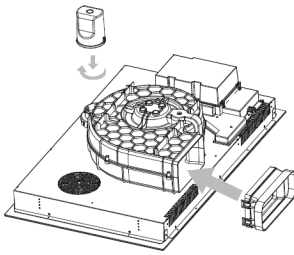
INSTALLATION OF THE BENT EXHAUST PIPE FOR EXHAUST OPERATION

Dimensions of the required recesses in the kitchen cabinet



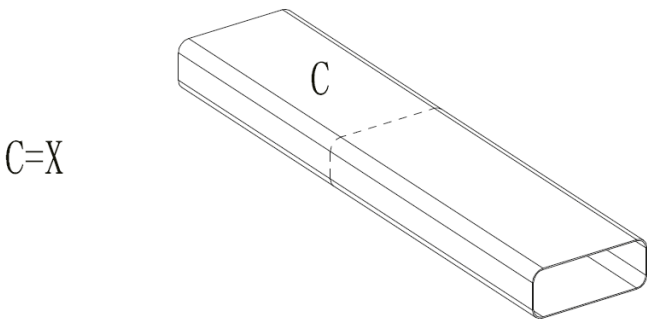
Installation of the straight exhaust pipe

1



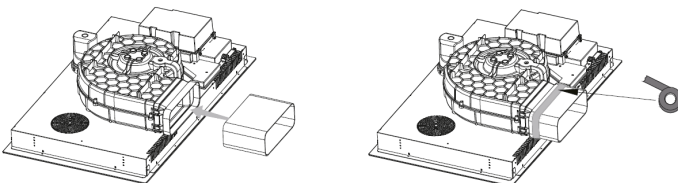
Attach the straight exhaust pipe adapter by gluing it.

2

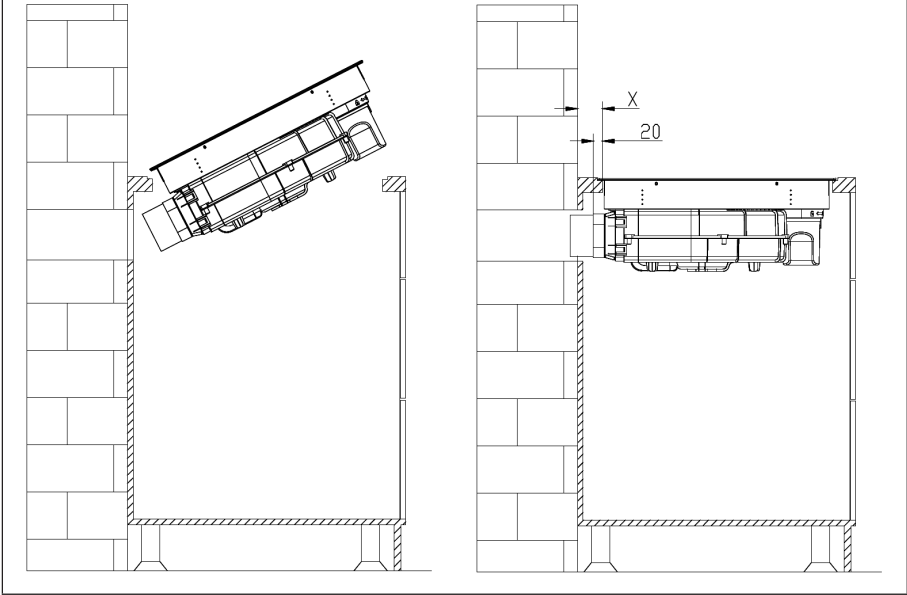


$C=X$

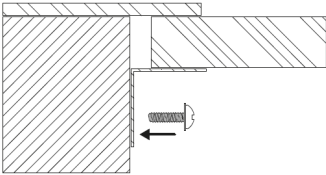
3



4

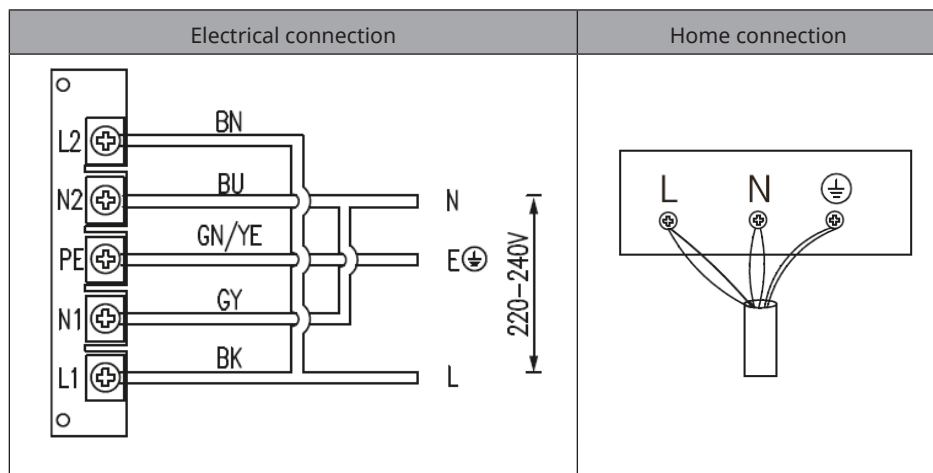


5



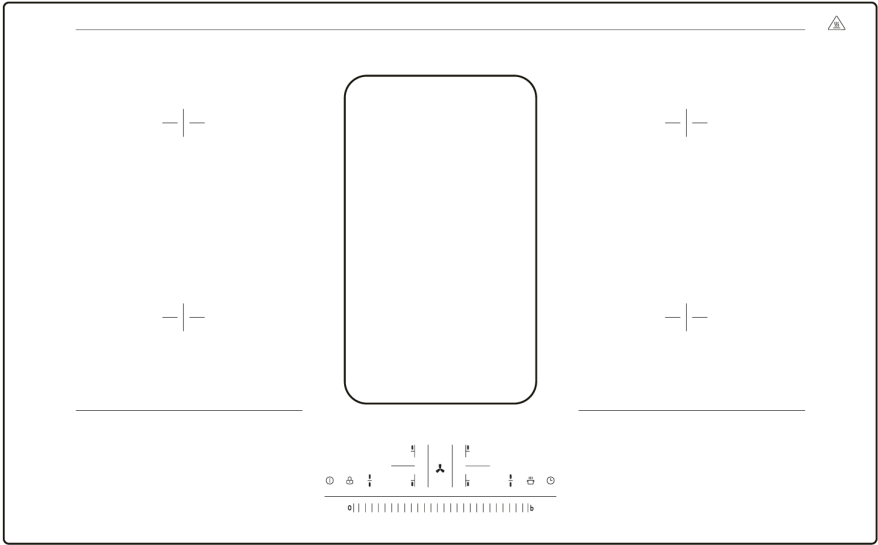
After installing the device, install four supports on both sides of the device to prevent the device from falling.

ELECTRICAL CONNECTION



Power cable	H07RN-F 5G2,5mm ²		
	L1: BK	N1: GY	N3: GN/YE
	L2: BN	N2: BU	
	L2 = phase, N2 = neutral, PE = earth		

OPERATION OF THE HOB AND EXTRACTOR HOOD



On/off switch



Child safety lock



Connection of cooking zones



Select the front of the oven



Adjust speed of the fan



Heat retention



Setting the timer



Slider to set timer, heat level or speed

- Status light / indicator light







Display of heating level or speed










Connection display when switching on the fan






Time display

	Button function	Please note:
<ul style="list-style-type: none"> •  	Main switch	Press the button to switch the appliance on or off. The associated indicator light goes on and off.
<ul style="list-style-type: none"> •  	Child safety lock	Press and hold the button to activate the child lock. The associated indicator light comes on. Press and hold the button to deactivate the child lock again. The associated indicator light goes on off.
<ul style="list-style-type: none"> •  	Bridging button for connecting cooking zones	<p>To share the left cooking zones, briefly press the bridging key on the left side. The indicator light lights up, indicating that the connection of the left cooking zones is active. By default, the power level is set to OFF. You can increase or decrease the power level of the two left cooking zones simultaneously. To disconnect the cooking zones again, press the bridging key again. You can now use the cooking zones independently again.</p> <p>To use the right cooking zones together, briefly press the bridging key on the right side. The indicator light lights up, indicating that the connection of the right cooking zones is active. By default, the power level is set to OFF. You can increase or decrease the power level of the two right cooking zones simultaneously. To disconnect the cooking zones again, press the bridging key again. You can now use the cooking zones independently of each other again.</p>
<ul style="list-style-type: none"> •  	Heat retention	Press the button to activate the heat retention function. The associated indicator light comes on. The currently active cooking zone switches to the lowest heating level and the display shows [L]. If you press any other button, the keep-warm function will be deactivated and the cooking zone will return to the previous operating status.

	Button function	Please note:
	Timer	If no cooking zone has been selected, this button has no function. When a cooking zone has been selected, press this button to enter the time setting. Default is [0]. Slide your finger on the slider to set the time. The time can be set to a maximum of 99 minutes.
	Activation of the cooking zone at the top left	The timer and heat output can be set for the cooking zone at the top left. Press the button to activate the cooking zone. The display next to the button shows the current heating output. Slide your finger back and forth on the slider to set the desired heat output.
	Activation of the cooking zone at the bottom left	The timer and heat output can be set for the cooking zone at the bottom left. Press the button to activate the cooking zone. The display next to the button shows the current heating output. Slide your finger on the slider to set the time.
	Activation of the cooking zone at the top right	The timer and heat output can be set for the cooking zone at the top right. Press the button to activate the cooking zone. The display next to the button shows the current heating output. Slide your finger on the slider to set the time.
	Activation of the cooking zone at the bottom right	The timer and heat output can be set for the cooking zone at the bottom right. Press the button to activate the cooking zone. The display next to the button shows the current heating output. Slide your finger on the slider to set the time.

	Button function	Please note:
	Adjust speed of the fan	<p>When the fan is turned on for the first time, the pairing button will light up and the fan will be in pairing state. Slide your finger on the slider to set the desired fan speed between 1-8. If you select [b] at the end of the slider, the fan will run at the highest speed. After 1 minute it then changes to level 8 and after another 8 minutes to level 7. The display above the button shows the current speed. If you press the button while the fan is running, the fan will continue to run for 1 minute and then turn off.</p>
	Linkage	<p>The linkage is activated when the appliance is switched on for the first time and saves the previous status each time the appliance is switched on.</p> <p>To activate or deactivate the hob and hood linkage, press and hold the speed button for 3 seconds.</p> <p>When the cooktop and range hood are linked, the fan speed is synchronized with the current cooktop speed.</p> <p>Example: If the four cooking zones are set to level 8, the fan will also be set to level 8. The highest fan speed is at level 9, the lowest fan speed is at level 1.</p>

	Button function	Please note:
	Simple number display	<ul style="list-style-type: none"> • Displays the current heating level. • The display [b] means that the highest heating level or the highest fan speed is set. • The [u] display means that there is no pot on the hob. • The display [H] means that the hotplate temperature is still very high. • The display [0] means that the hob is switched off. • The display [E] indicates a malfunction (see chapter Error Messages).
	Double number display	<ul style="list-style-type: none"> • Displays the set timer from 00 to 99 minutes. • Shows the error code (see chapter Error Messages). • The display [D] means that the device is in standby mode.
	Slider	<ul style="list-style-type: none"> • For setting the timer, heating level or speed. • If a cooking zone is switched off, the controller scans the fan and the other cooking zones and transfers the control function to the still active cooking zones or the fan.

Important notes on operation

- Make sure the total power does not exceed 3600 W when the two cooking zones on the same side are working at the same time. If the calculated total power exceeds 3600 W during the setting process, reduce the power of one of the two cooking zones.
- Simultaneously press the right and left bridge buttons to adjust the power of all four cooking zones at the same time. Then press the left bridge button to decrease maximum power or the right bridge button to increase maximum power. There are 5 power levels: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W . If you do not adjust the maximum power for 30 seconds or press the power button, the device will turn off.
- The extractor hood can be operated in two ways: in recirculation mode and in exhaust air mode. Air recirculation mode is set by default. To switch the extractor hood to exhaust air mode, switch off the hob and fan. Then press the hob selection button and the fan button simultaneously for 3 seconds to enter the switching mode. Then press the fan button several times to select the following setting: [0] = recirculation mode or [1] = air extraction mode.

Heat output levels of the hob

Stage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Power (W)	0	100	200	300	600	1000	1400	1600	1800	2000

Heat output levels of the hob in paired state

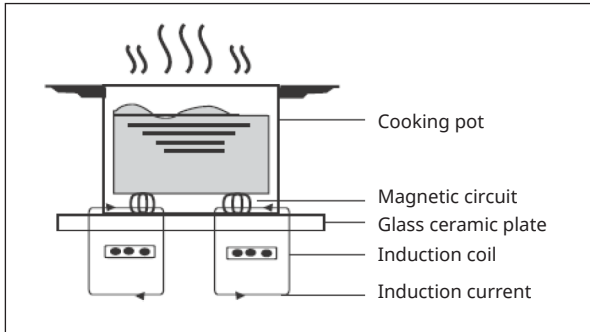
Stage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Power (W)	0	100	200	300	600	1000	1200	1400	1600	1800

Fan levels and fan power

Stage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Air volume (m ³ /h)	0	400	450	500	530	560	580	600	700	750
Runtime (min)	Long-term operation								8	3

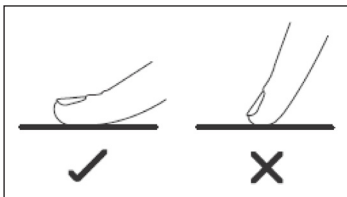
How the induction hob works

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.



Correct operation of the slider

- 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.



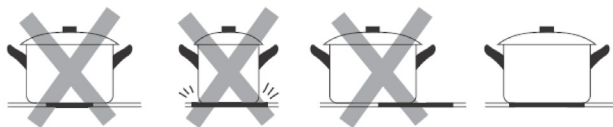
- Each time the unit registers a touch, it beeps.
- Make sure that the buttons are always clean and dry and that they are not covered (for example by objects or cloths). Even a thin film of water can make it difficult to operate the keys.

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 marking on 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.



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.

Note: If a non-magnetic pot (e.g. made of aluminium), a pot of the wrong size or small objects (e.g. knives, forks, keys) are placed on the induction hob, the appliance automatically switches to standby mode after one minute. The fan cools down the unit for another minute.

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

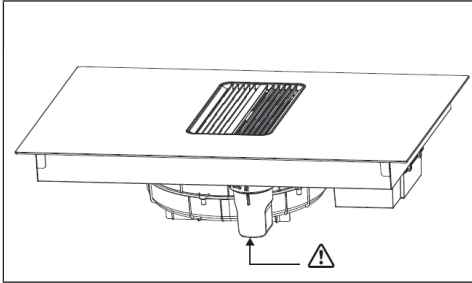
CLEANING AND CARE OF THE HOB

Note: Before cleaning, always pull the plug out of the socket and allow the device to cool down.

What	How	Important!
Daily contamination on the glass (fingerprints, marks and stains caused by overflowing, non-sugary food and liquids)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the hotplate off. 2. Spray on a hotplate cleaner while the plate is still warm but no longer hot. 3. Wipe with a damp cloth and dry the plate with a towel. 4. Turn the hotplate back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the hotplate is switched off, the "Hot surface" indicator goes out even though the hotplate is still hot. Be careful not to burn yourself! • Do not use scouring pads or abrasives as they may damage the finish. Check the package to see if your cleaning agent is suitable for ceramic hotplates. • Do not leave any cleaner residue on the plate, otherwise the glass could tarnish.

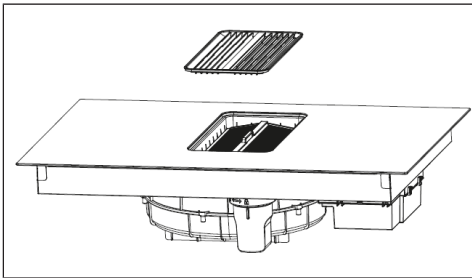
What	How	Important!
Spilled food or liquids on the function keys.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the hotplate off. 2. Soak the residues. 3. Wipe the keys with a damp cloth, soft sponge or kitchen towel. 4. Follow steps 2-4 under "Daily contamination". 	<ul style="list-style-type: none"> • The hotplate may beep, switch itself off and the buttons may stop working while there is liquid on them. Make sure that the buttons are clean and dry before switching the plates back on.
Overcooked, melted or hot, sugary residues and splashes on the glass.	<p>Remove the dirt with a carpet knife, a razor blade or a scraper for ceramic hotplates, but be careful not to burn yourself on the hot hotplate.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Turn the hotplate off. 2 Hold the scraper at a 30° angle and scrape the dirt into a cold corner of the hotplate. 3 Remove the dirt with a cloth or kitchen towel. 4 Follow steps 2-4 under "Daily contamination". 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the stains and splashes immediately, as they are more difficult to remove once they have become cold. • Attention: risk of injury! As soon as the safety cover is removed from the carpet knife, the sharp knife will stick out. Handle it carefully so that you do not injure yourself.

CLEANING AND CARE OF THE EXTRACTOR HOOD

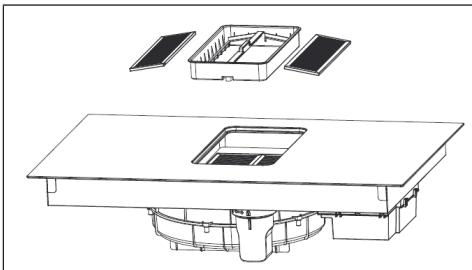


If you use a damp cloth for cleaning, make sure that no water gets into the slits of the extractor hood.

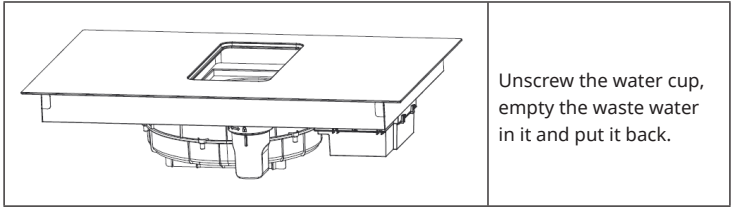
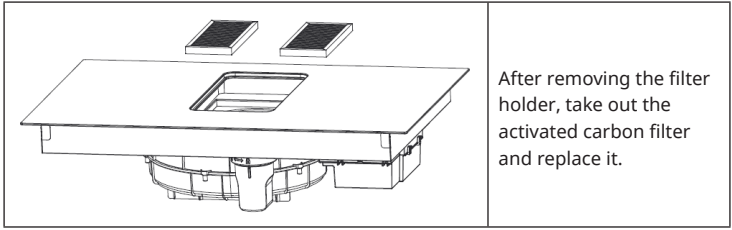
Regularly empty and clean the water cup attached to the bottom of the extractor hood (see arrow).



Take the grid, clean it carefully and then put it back.



Remove the filter holder horizontally. Remove the grease filter from the holder and wash it in the dishwasher or clean the grease filter manually. Dispose of the residual water from the filter holder in the sink.



TROUBLESHOOTING

Problem	Potential cause	Solution
The hob does not turn on.	No power.	Make sure that the induction hob is connected to the mains and switched on. Check whether there is a power outage in your home or in your area. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The buttons on the control panel do not respond.	The child safety lock is active.	Press and hold the child safety lock button (lock) to deactivate the child lock again.
The keys on the control panel are difficult to operate.	There may be a slight water stain on the controls or you may be touching the controls with your fingertip.	Make sure the area around the controls is dry and touch the controls with your fingertip.
The glass on the hob is scratched.	The cookware has sharp edges.	Use cookware with a flat, smooth base.
	Unsuitable or abrasive cleaning equipment is used.	Only clean the surfaces of the hob with a soft cloth.

Problem	Potential cause	Solution
The induction hob or a cooking zone has switched off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed.	Technical error.	Make a note of the error code and switch off the induction hob. Check the error code in the ERROR MESSAGES chapter.
The induction hob emits a low hum when a high heat setting is selected.	This is due to the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should decrease or disappear as you lower the heat setting.
The pans do not get hot and appear on the display.	The induction hob cannot recognise the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or is not properly centred on the cooking zone.	Place the pan in the centre, making sure its diameter matches the size of the cooking zone.
Fan noise from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has switched on to protect the electronics from overheating. It also continues to run briefly after you have switched off the induction hob.	This is normal and requires no action. Do not turn off the power to the induction hob while the fan is running.

Problem	Potential cause	Solution
Some pans make crackling or clicking noises	This can be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The light is on but the motor does not work.	The fan blades are blocked.	Have the fan blades checked.
	The capacitor is damaged.	Have the capacitor replaced.
	The motor is damaged.	Have the motor replaced.
	The internal wiring of the motor is broken or disconnected. An unpleasant odour may develop.	Have the motor replaced.
Lights and engine do not work.	The light is broken.	Have the light replaced.
	The mains cable is loose.	Have an electrician check the wiring.
Oil leaks.	The extractor hood vent is not sealed.	Take off the outlet and seal it with glue.
Vibrations.	If the fan blades are damaged, they can cause vibration.	Have the fan blades checked.
	The motor is not properly fastened.	Fasten the motor.
	The cooker hood is not firmly attached.	Attach the extractor hood.

Problem	Potential cause	Solution
Insufficient extraction of the hood.	The distance between the extractor hood and the cooking surface is too great.	Reduce the distance.
	Too much draft through open doors or windows.	Close open doors or windows.
The device is tilted.	The mounting screws are not tightened.	Tighten the fixing screw and set it level.
	The suspension screws are not tightened enough.	Tighten the suspension screw and set it level.
The LED does not light up when the device is plugged in.	No power.	Have the device checked.
	The circuit board and the connected display are faulty.	Have the connection checked.
	The circuit board is damaged.	Have the circuit board replaced.
	The display is damaged.	Have the display replaced.
Some buttons do not work or the LED display is abnormal.	The display is damaged.	Have the display replaced.
The cooking mode indicator lights up, but the heating process does not start.	The hob is too hot.	Let the hob cool down and check whether the ventilation openings are blocked.
	The fan is not working properly	Check whether the fan is running normally. Have it replaced if necessary.
	The power supply circuit board is damaged.	Have the circuit board replaced.

Problem	Potential cause	Solution
The heating stops suddenly during operation and the display shows [u].	Wrong pan type.	Use suitable cookware.
	Pan diameter too small.	Use suitable cookware.
	The device is overheated.	Allow the device to cool down and restart it.
The cooking zones on the same side display [u].	The circuit board and the connected display are faulty.	Have the connection checked.
	The display panel of the communication part is damaged.	Have the display panel replaced.
	The main circuit board is damaged.	The motherboard is damaged.
Have the motherboard replaced.	The fan motor is broken.	Have the fan replaced.

ERROR NOTIFICATIONS

Code	Potential cause	Solution
01	The oven's NTC temperature sensor is faulty.	Have the NTC temperature sensor replaced.
02	Cooker surface NTC temperature sensor short circuit.	Have the NTC temperature sensor replaced.
03	The NTC temperature of the cooker surface is too high	Turn off the device and wait for it to cool down, then resume operation.
04	The cooling NTC temperature sensor is faulty.	Have the NTC temperature sensor replaced.
05	Short circuit of the heater NTC temperature sensor.	Have the NTC temperature sensor replaced.
06	The heat dissipation NTC temperature sensor is too hot.	Turn off the device and wait for it to cool down, then resume operation.
07	The input voltage is too low.	Check if the input voltage is lower than 150 V.
08	The input voltage is too high.	Check if the input voltage is higher than 270 V.
09	Connection error.	Have checked whether the connection error between the display panel and the induction cooker circuit board is faulty and have the communication cable replaced.

Code	Potential cause	Solution
10	NTC failure on the surface of the oven.	Have the cooktop surface temperature sensor checked to ensure that it is in contact with the cooktop surface and that there is glass adhesive contact.
11	Internal error, open plate, no sync signal.	Have checked whether the cable pulley is not receiving a sync signal and decide whether the cable pulley needs to be replaced.
12	The fan is not working.	Check if the fan is on or restart the device again.
13	The device runs dry.	Turn off the device and restart it.
14	Internal error on the display board	Have the display board replaced.

PRODUCT DATA SHEET EXTRACTOR

Information according to Regulation (EU) No 65/2014

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

Article number	10045576, 10045577		
Designation	Symbol	Value	Unit
Annual energy consumption	AEE _{hood}	11.6	kWh/year
Energy efficiency class		A++	
Fluid-dynamic efficiency	FDE _{hood}	29.3	
Fluid dynamic efficiency class		A	
Lighting efficiency	LE _{hood}	k. A.	Lux/W
Lighting efficiency class		k. A.	
Grease separation efficiency	GFE _{hood}	77.5	%
Class for grease separation efficiency		C	
Air flow at minimum and at maximum speed in normal operation, excluding operation on the intensive or fast speed setting		361.0 / 595.0	m ³ /h
Air flow when operating on the intensive or fast speed setting		745.4	m ³ /h
A-rated airborne noise emissions at minimum and maximum available speed during normal operation		58 / 62	dB
A-rated airborne noise emissions during operation at the intensive or high-speed stage		71	dB
Power consumption in off-mode	P _O	k. A.	W
Power consumption in standby mode	P _S	0.66	W
Contact details	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.		

PRODUCT DATA SHEET HOB

	Symbol	Value	Unit
Model identifier	10045576, 10045577		
Type of hob	Built-in hob		
Number of cooking zones and/or cooking surfaces		2	
Heating technology (Induction cooking zones and cooking surfaces, radiant cooking zones, hotplates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or surfaces: Diameter of the usable surface for each electrically heated cooking zone, to the nearest 5 mm.	Ø	N/A N/A	cm
For non-circular cooking zones or surfaces: Length and width of usable surface for each electrically heated cooking zone and each electrically heated cooking surface, accurate to 5 mm.	L B	Left Right	47*17,5 47*17,5 cm
Energy consumption per cooking zone or surface per kg	EC Electrical Hob	Left Right	189,4 187,4 Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC Electrical Hob	188,4	Wh/kg

NOTES ON ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, 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 this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente e información adicional sobre el producto.



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad para el extractor	103
Instrucciones de seguridad para la placa de inducción	105
Instrucciones de uso y mantenimiento de la placa de inducción	106
Descripción general del aparato	109
Antes y después de la instalación	111
Dimensiones del hueco necesario en la encimera	113
Instalación general de la campana extractora	115
Instalación del tubo de salida de aire para el modo de recirculación	116
Instalación del tubo de escape curvado para el funcionamiento con aire de escape	119
Instalación del tubo de escape curvado para el funcionamiento con aire de escape	121
Conexión eléctrica	124
Funcionamiento de la placa de cocción y de la campana extractora	125
Consejos de cocina	133
Limpieza y cuidado de la zona de cocción	135
Limpieza y cuidado de la campana	137
Reparación de anomalías	139
Aviso de errores	144
Ficha del producto	146
Ficha del producto	147
Notas sobre la protección del medio ambiente	148
Indicaciones sobre la retirada del aparato	148
Fabricante e importador (Reino Unido)	148

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10045576 10045577
Descripción del aparato	Placa vitrocerámica de inducción con 4 zonas de cocción y campana extractora integrada
Tensión	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo eléctrico máximo	7.2 kW
Protección por fusible/alimentación	2 x 16 A
Dimensiones (ancho x alto x largo)	830 x 515 x 200 mm
Tamaño del paquete	965 x 650 x 323 mm
Material de la superficie	Vitrocerámica
Niveles de potencia	1 - 8, b
Dimensiones de la zona de cocción trasera	175 x 195 mm
Dimensiones de la zona de cocción trasera	175 x 195 mm
Potencia de la zona de cocción frontal	2000 W
Potencia de la zona de cocción trasera	2000 W
Max. Potencia para 2 zonas de cocción trabajando juntas en el mismo lado	3600 W
Presión estática máxima de la campana extractora	600 pa
Niveles de potencia de la campana extractora	1 - 7, 8, b
Salida de aire de la campana extractora	310 x 180 mm
Filtro	Sí
Área de filtrado	2 x 0.2 m ²
Máx. Vida útil del filtro	150 h / 1 año

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL EXTRACTOR

- Lea atentamente todas las indicaciones antes de utilizar el aparato y conserve este manual de instrucciones para consultas posteriores.
- Los trabajos de instalación sólo pueden ser realizados por un electricista cualificado o una persona cualificada. Antes de utilizar la campana extractora, asegúrese de que la tensión (V) y la frecuencia (Hz) indicadas en la campana extractora se corresponden con la tensión y la frecuencia de la red eléctrica de su hogar.
- La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.
- Los niños menores de 8 años no deben utilizar la campana extractora.
- Este aparato no está indicado para uso comercial, sino para uso doméstico o entornos similares.
- Limpie el aparato y el filtro con regularidad para que el aparato funcione eficazmente.
- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la toma de corriente.
- Limpie el aparato exactamente como se describe en este manual.
- No utilice una llama abierta debajo de la campana.
- Si el aparato no funciona correctamente, póngase en contacto con el fabricante o con una empresa especializada.
- 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 su tutor o supervisor sobre su funcionamiento y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Si el cable de alimentación o el enchufe está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, una empresa autorizada o una persona cualificada.
- Si utiliza la campana extractora con hornillos de gas u otra sustancia combustible, deberá garantizar una buena ventilación de la cocina.
- No flamee ningún alimento bajo la campana extractora.
- Atención: la superficie del aparato puede calentarse durante el funcionamiento.

Indicaciones importantes sobre la instalación

- No desvíe el aire a un conducto que se use para extraer los gases de combustión de gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo devuelven el aire a la habitación).
- Respete todas las normas locales en lo referente a la instalación de sistemas de ventilación.

Indicaciones importantes sobre la función de extracción de aire



ADVERTENCIA

¡Peligro de intoxicación por la recirculación de gases! No utilice el aparato en modo de extracción de aire si lo emplea junto con una chimenea que depende del aire ambiente, ya que no se garantiza una circulación suficiente del aire.

Las chimeneas dependientes del aire de la habitación, como los radiadores que funcionan con gas, aceite, madera o carbón, las calderas o los calentadores de agua instantáneos, extraen el aire de la habitación y lo conducen al exterior a través de un tubo de salida o una chimenea. En el modo de extracción, el aire se extrae de la cocina y de las habitaciones vecinas. Sin un suministro de aire suficiente, se crea una presión negativa. Los gases tóxicos de una chimenea o de un conducto de escape vuelven a la habitación.

- Asegúrese de que se garantice un suministro de aire fresco suficiente y que el aire pueda circular libremente.
- Un conducto mural de recirculación/extracción de aire no es suficiente para garantizar el cumplimiento del valor límite.

El funcionamiento seguro solo es posible si la presión negativa en el lugar donde se encuentra la chimenea no supera los 4 Pa (0,04 mbar). Esto se puede lograr si el aire necesario para la combustión puede fluir a través de las aberturas de las puertas y ventanas junto con el suministro de aire sin interrupción. En cualquier caso, consulte a un maestro deshollinador para que evalúe todo el sistema de ventilación de la casa. Si es necesario, puede indicarle la medida necesaria para la ventilación.

Si utiliza la campana extractora únicamente en modo recirculación de aire, puede utilizarla sin restricciones algunas.

Indicaciones importantes sobre el desmontaje del aparato

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA PLACA DE INDUCCIÓN

Riesgo de descarga eléctrica

- 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.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

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.



PRECAUCIÓN

¡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 estén 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. Extreme 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.

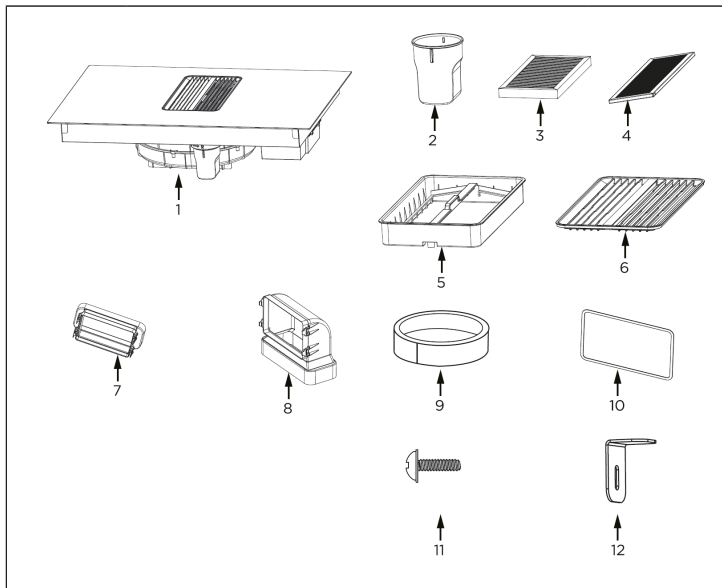
Indicaciones generales de seguridad

- 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.

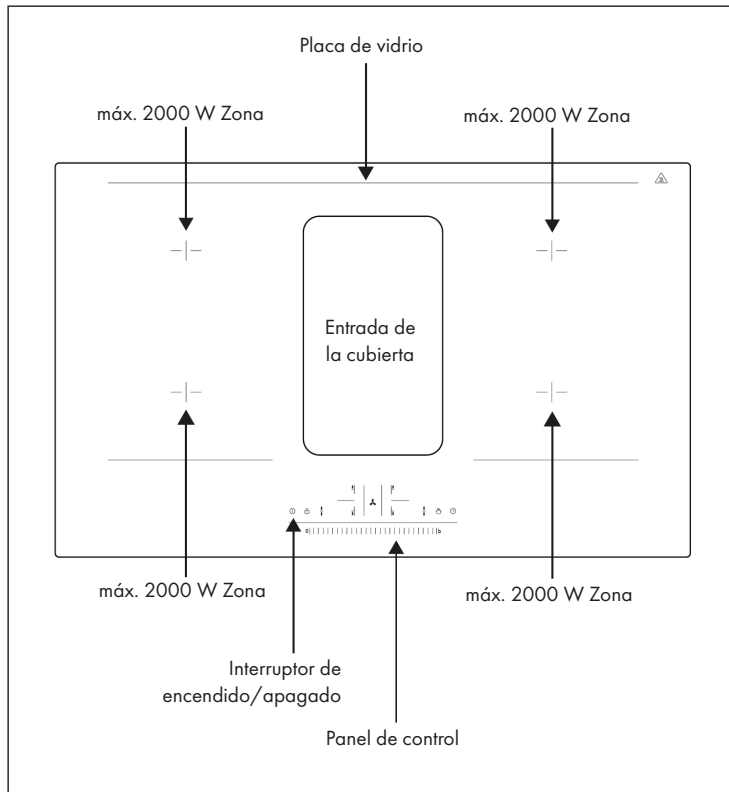
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

Despiece de la campana extractora



Número	Descripción	Número de piezas
1	Cuerpo principal	1
2	Cuenco	1
3	Filtro de grasa	2
4	Filtro de carbón activo	2
5	Portafiltros	1
6	Rejilla	1
7	Adaptador recto	1
8	Adaptador 90°	1
9	Anillo de goma	1
10	Tiras de esponja	1
11	Tornillo M4*10	4
12	Soporte de montaje	4

Visión general de la placa



ANTES Y DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN

Antes del montaje

Asegúrese de que:

- que la superficie de trabajo esté nivelada y que ningún componente interfiera con las necesidades de espacio del aparato.
- la superficie de trabajo es de material resistente al calor y aislante.
- Que un horno, si la unidad se instala encima, debe tener un ventilador de refrigeración incorporado.
- se ha integrado un disyuntor adecuado, que permite la desconexión completa de la red de suministro, y se ha montado en el cableado permanente de acuerdo con la normativa local sobre cableado.
- el disyuntor es de tipo aprobado y tiene una abertura de contacto de 3 mm entre todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si la normativa local lo permite).
- resulta fácil para el usuario acceder al disyuntor de la placa de inducción.
- póngase en contacto con las autoridades locales de construcción si tiene alguna duda sobre la instalación.
- Aplique materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) a las paredes que rodean la placa de inducción.

Después de la instalación

Asegúrese de que:

- el cable de alimentación no es accesible a través de las puertas de los armarios y cajones.
- el acceso de aire fresco a la parte inferior de la unidad está garantizado para que se produzca el intercambio de aire.
- cuando el aparato se instala sobre cajones o armarios, se coloca un protector térmico debajo del aparato.
- resulta fácil para el usuario acceder al disyuntor de la placa de inducción.
- Instale una abertura de ventilación con una superficie total de al menos 100 cm² en la parte inferior del horno para mantener la circulación con el aire exterior, de lo contrario los gases que se escapan se acumularán y provocarán una explosión. Si se utiliza una bombona de gas líquido, la distancia entre la estufa y la bombona de gas debe ser superior a 100 cm.

Instrucciones de instalación especiales



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! La placa de inducción debe ser instalada por profesionales o técnicos cualificados. Nunca realice usted mismo los trabajos de instalación.

- La placa de inducción debe ser instalada por profesionales o técnicos cualificados. Nunca realice usted mismo los trabajos de instalación.
- La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar el sistema electrónico de la placa.
- La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice una radiación térmica óptima.
- La pared y la zona de calentamiento por encima de la encimera deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión de la placa a la red eléctrica



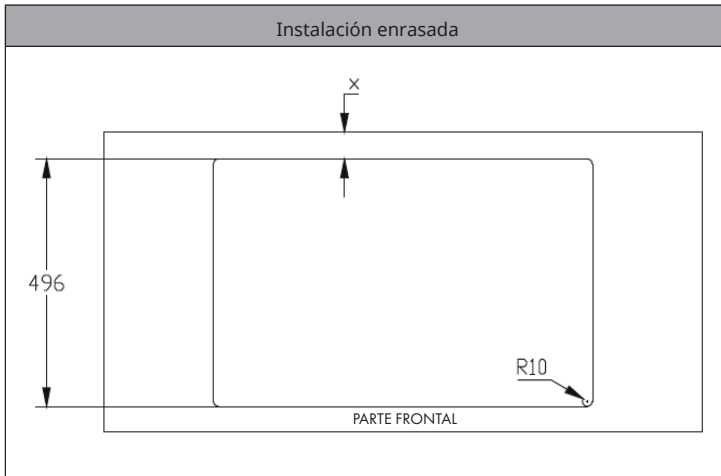
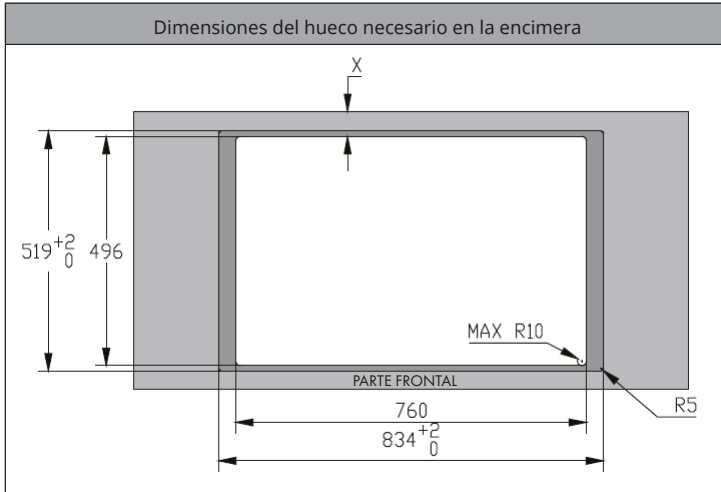
ADVERTENCIA

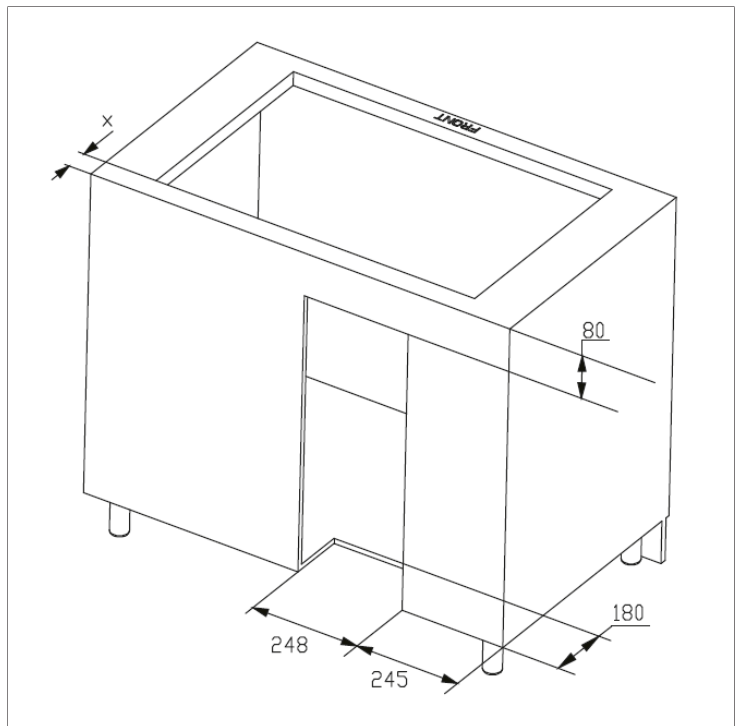
¡Riesgo de lesiones! Compruebe con un electricista cualificado si la instalación doméstica es adecuada sin modificaciones. Las modificaciones sólo pueden ser realizadas por un electricista cualificado. Solamente un personal cualificado o un electricista debe conectar esta placa de cocción a la red eléctrica.

Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe con el electricista que:

- La instalación doméstica es adecuada para el consumo eléctrico de la placa de cocción.
- La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
- Los tramos de cable de la fuente de alimentación soportan la carga indicada 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.

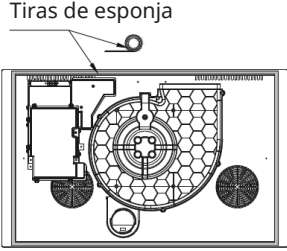
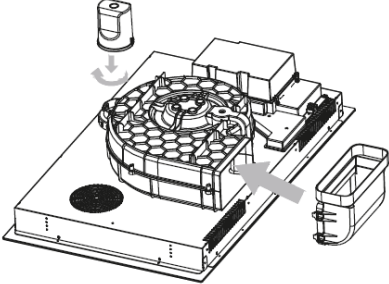
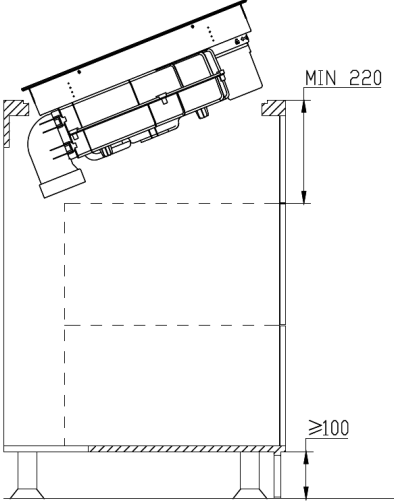
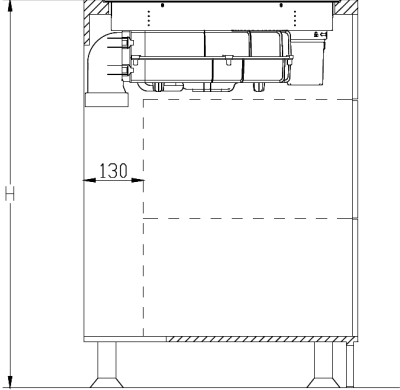
DIMENSIONES DEL HUECO NECESARIO EN LA ENCIMERA





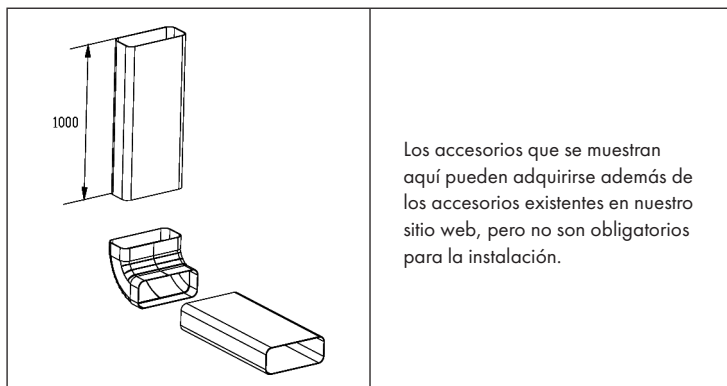
Ancho de la mesa (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥ 650 mm	6,5 mm

INSTALACIÓN GENERAL DE LA CAMPANA EXTRACTORA

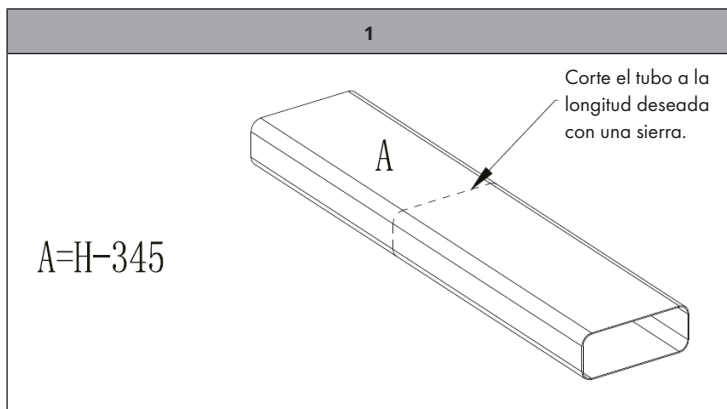
1	2
 <p>Tiras de esponja</p>	
<p>Pegue la tira de esponja.</p>	<p>Instale el vaso de agua y el adaptador 90°.</p>
3	
 <p>MIN 220</p> <p>≥100</p>	 <p>130</p>
<p>Coloque toda la unidad en el armario y ajuste la unidad</p>	

INSTALACIÓN DEL TUBO DE SALIDA DE AIRE PARA EL MODO DE RECIRCULACIÓN

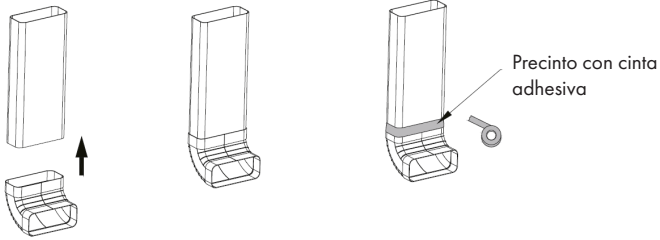
Accesorios opcionales



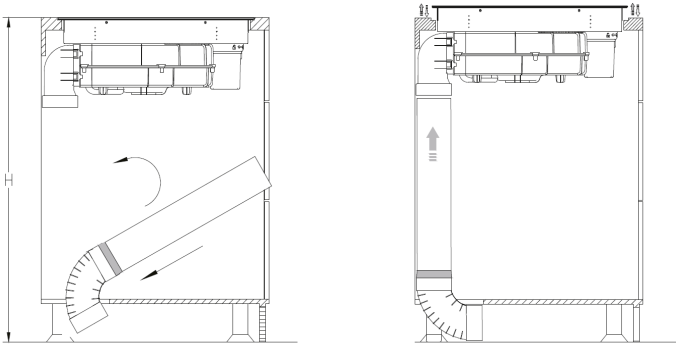
Instalación del tubo de escape



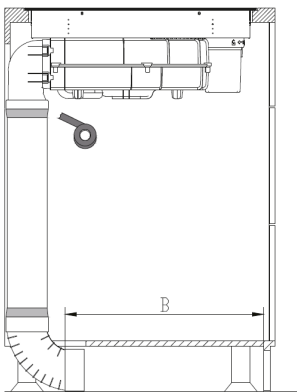
2



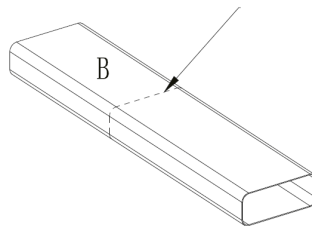
3

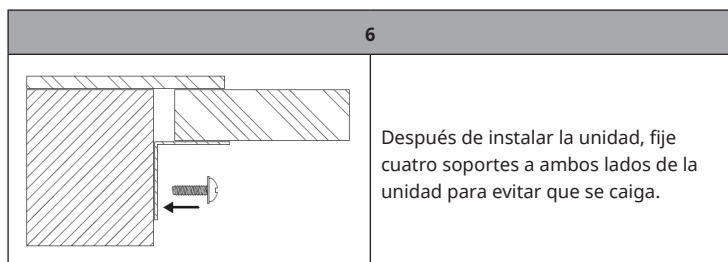
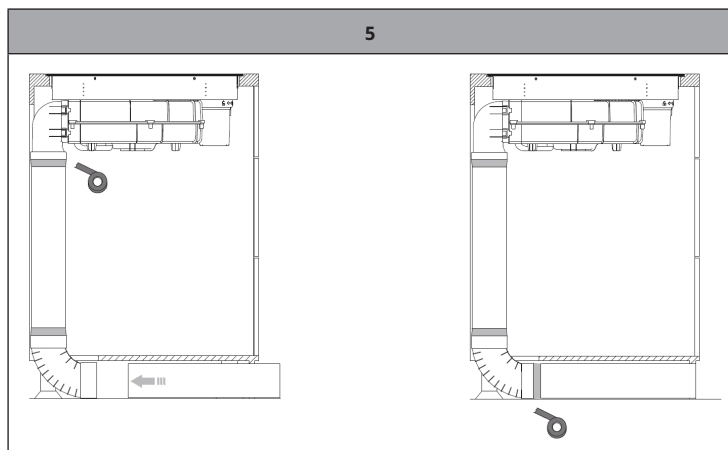


4



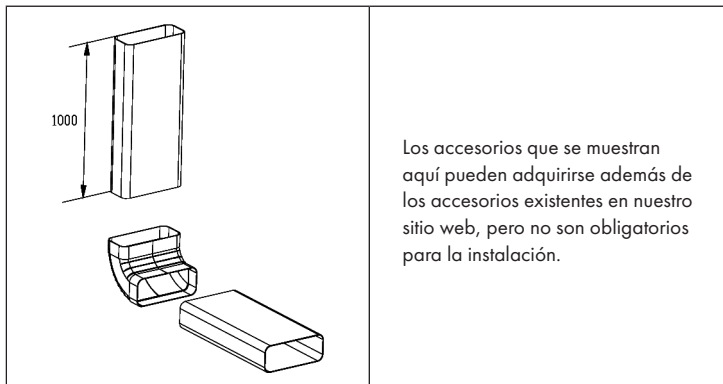
Corte el tubo a la longitud deseada con una sierra.



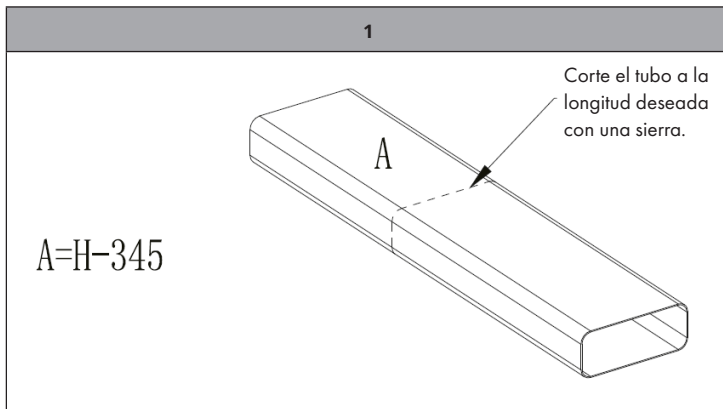


INSTALACIÓN DEL TUBO DE ESCAPE CURVADO PARA EL FUNCIONAMIENTO CON AIRE DE ESCAPE

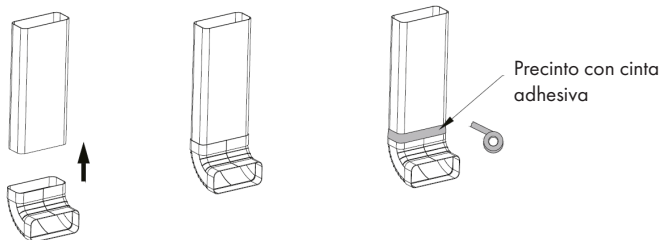
Accesorios opcionales



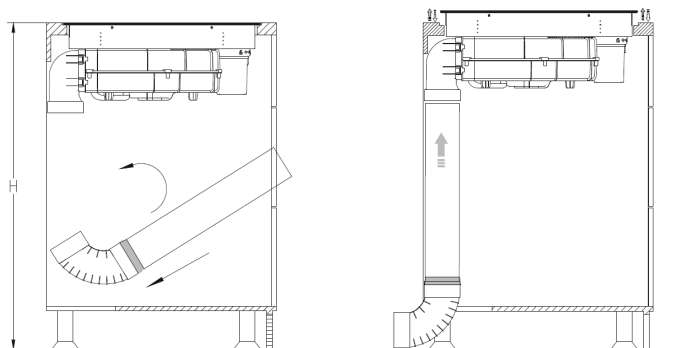
Instalación del tubo de escape



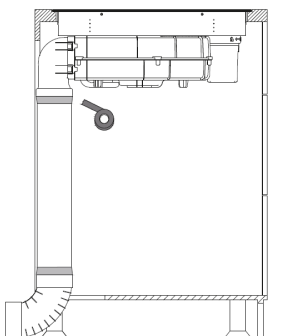
2



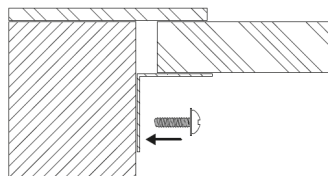
3



4



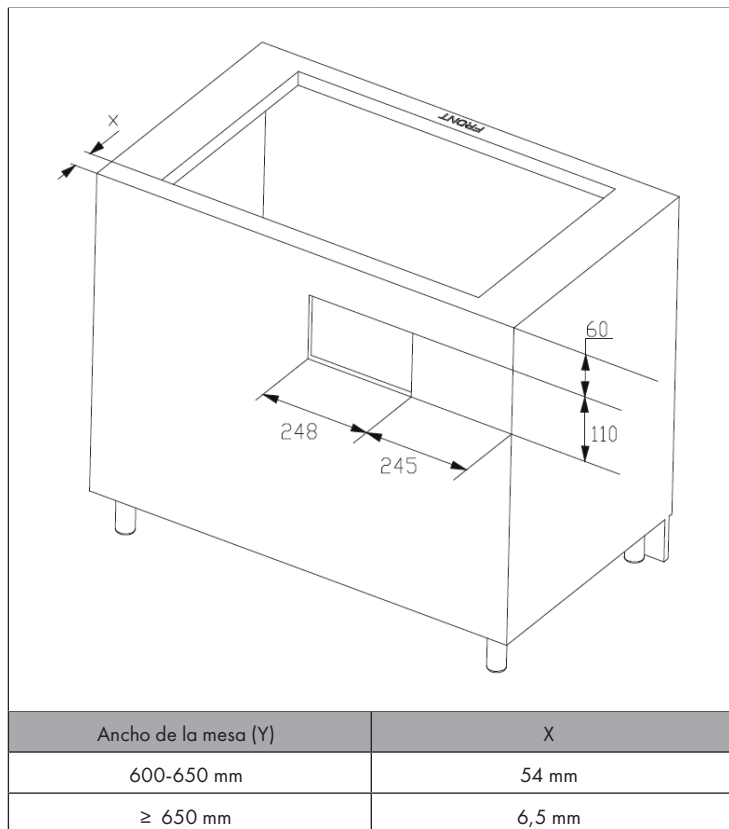
5

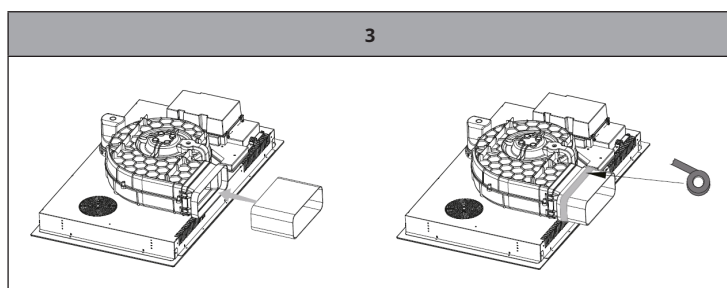
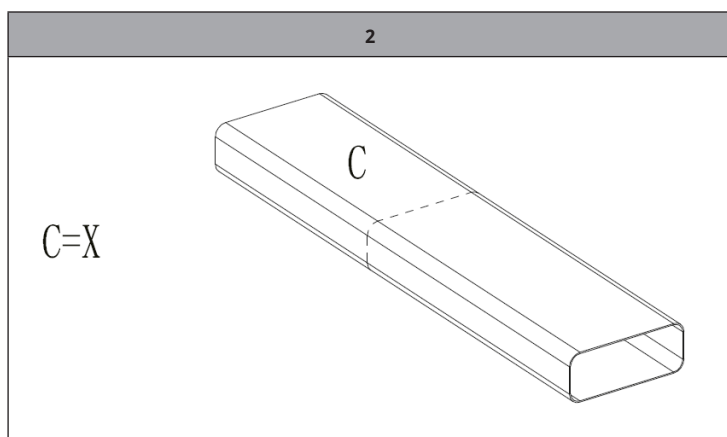
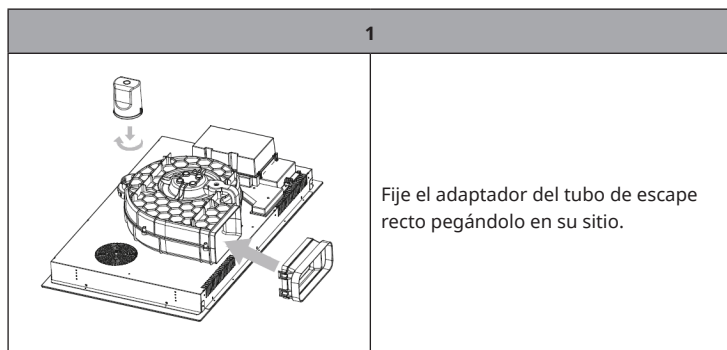


Después de instalar la unidad, fije cuatro soportes a ambos lados de la unidad para evitar que se caiga.

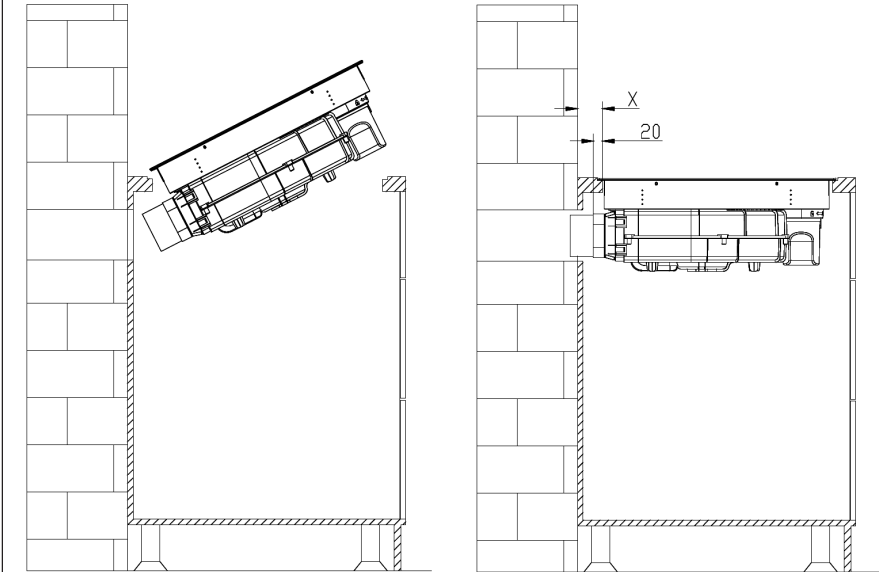
INSTALACIÓN DEL TUBO DE ESCAPE CURVADO PARA EL FUNCIONAMIENTO CON AIRE DE ESCAPE

Dimensiones de los recortes necesarios en el mueble de cocina

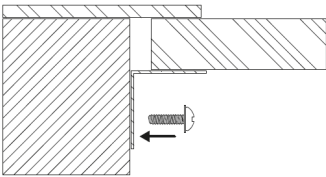


Instalación del tubo de escape recto

4

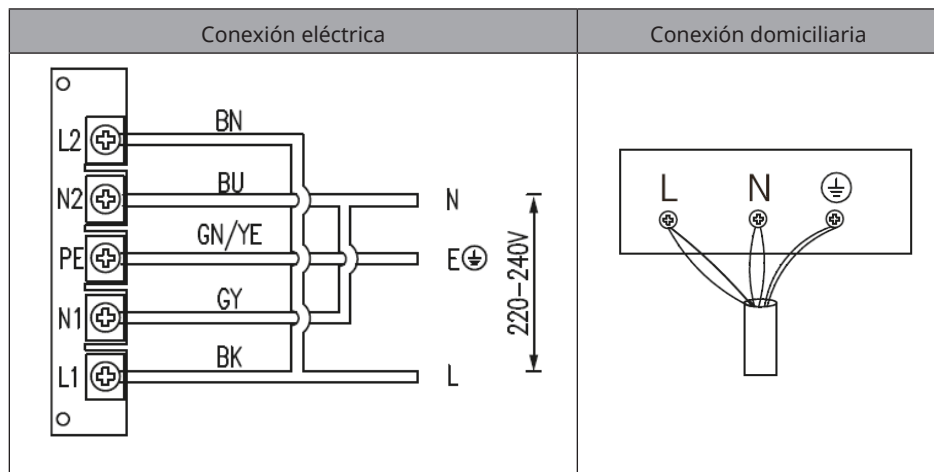


5



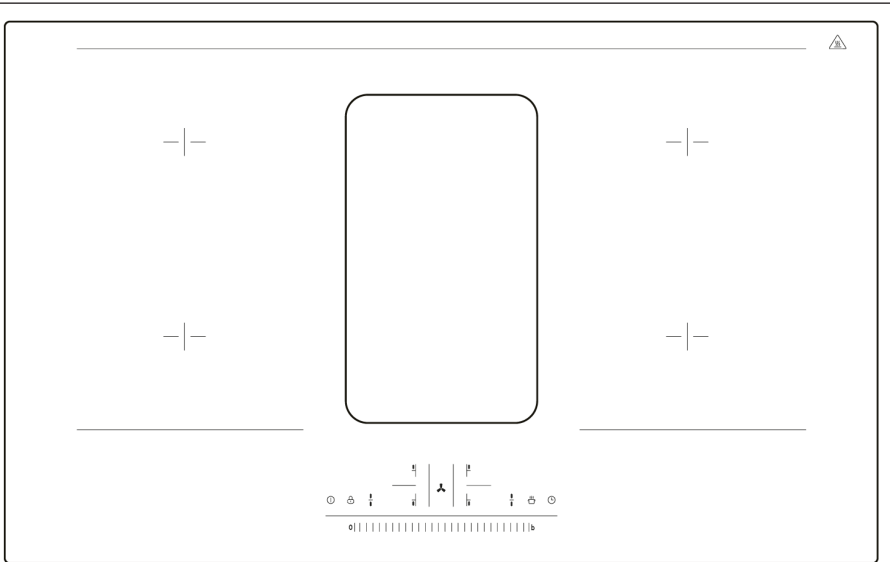
Después de instalar la unidad, fije cuatro soportes a ambos lados de la unidad para evitar que se caiga.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Cable de alimentación	H07RN-F 5G2,5mm ²		
	L1: BK	N1: GY	N3: GN/YE
	L2: BN	N2: BU	
	L2 = fase, N2 = conductor neutro, PE = puesta a tierra		

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN Y DE LA CAMPANA EXTRACTORA



Interruptor de encendido/apagado



Mecanismo de bloqueo de botones



Conexión de zonas de cocción



Selección del frontal del horno



Ajuste de la velocidad del ventilador



Conservación del calor



Configuración del temporizador



Control deslizante para ajustar el temporizador, el nivel de calefacción o la velocidad

- Luz de estado / Indicador luminoso







Visualización del nivel de calefacción o de la velocidad










Indicador de conexión cuando el ventilador está encendido






Indicador de tiempo

	Función de las teclas	Notas
• 	Interruptor principal	Pulse este botón para encender o para apagar el aparato. El indicador luminoso asociado se enciende y se apaga.
• 	Mecanismo de bloqueo de botones	Mantenga pulsado el botón para activar el bloqueo para niños. El indicador luminoso asociado se enciende. Mantenga pulsado el botón para desactivar de nuevo el seguro para niños. El testigo de control asociado se apaga.
• 	Botón puente para conectar zonas de cocción	<p>Para compartir las zonas de cocción izquierdas, pulse brevemente la tecla de conexión del lado izquierdo. El indicador luminoso se enciende, indicando que la conexión de las zonas de cocción izquierdas está activa. Por defecto, el nivel de potencia está ajustado en OFF. Puede aumentar o disminuir simultáneamente el nivel de potencia de las dos zonas de cocción izquierdas. Para volver a desconectar las zonas de cocción, pulse de nuevo la tecla de conexión. Ahora podrá volver a utilizar las zonas de cocción de forma independiente.</p> <p>Para utilizar conjuntamente las zonas de cocción derechas, pulse brevemente la tecla de puenteo del lado derecho. El indicador luminoso se enciende, indicando que la conexión de las zonas de cocción derechas está activa. Por defecto, el nivel de potencia está ajustado en OFF. Puede aumentar o disminuir simultáneamente el nivel de potencia de las dos zonas de cocción derechas. Para volver a desconectar las zonas de cocción, pulse de nuevo la tecla de conexión. Ahora puede volver a utilizar las zonas de cocción de forma independiente.</p>
• 	Conservación del calor	Pulse el botón para activar la función de conservación del calor. El indicador luminoso asociado se enciende. La zona de cocción activa en ese momento cambia al nivel de calentamiento más bajo y la pantalla muestra [L]. Si pulsa otro botón, la función mantener caliente se desactiva y la zona de cocción vuelve al estado de funcionamiento anterior.

	Función de las teclas	Notas
	Temporizador	Si no se selecciona ninguna zona de cocción, este botón no tiene ninguna función. Si se ha seleccionado una zona de cocción, pulse este botón para entrar en el ajuste del tiempo. El ajuste por defecto es [0]. Deslice el dedo hacia adelante y hacia atrás en el control deslizante para ajustar la hora. El tiempo puede ajustarse hasta un máximo de 99 minutos.
	Activación de la zona de cocción arriba a la izquierda	El temporizador y la potencia calorífica pueden ajustarse para la zona de cocción superior izquierda. Pulse el botón una vez para activar la zona de doble cocción. La pantalla situada junto al botón muestra la potencia calorífica actual. Deslice el dedo hacia adelante y hacia atrás sobre el regulador deslizante para ajustar la potencia calorífica deseada.
	Activación de la zona de cocción en la parte inferior izquierda	El temporizador y la potencia calorífica pueden ajustarse para la zona de cocción superior izquierda. Pulse el botón una vez para activar la zona de doble cocción. La pantalla situada junto al botón muestra la potencia calorífica actual. Deslice el dedo hacia adelante y hacia atrás en el control deslizante para ajustar la hora.
	Activación de la zona de cocción arriba a la derecha	El temporizador y la potencia calorífica pueden ajustarse para la zona de cocción superior derecha. Pulse el botón una vez para activar la zona de doble cocción. La pantalla situada junto al botón muestra la potencia calorífica actual. Deslice el dedo hacia adelante y hacia atrás en el control deslizante para ajustar la hora.
	Activación de la zona de cocción abajo a la derecha	El temporizador y la potencia calorífica pueden ajustarse para la zona de cocción inferior derecha. Pulse el botón una vez para activar la zona de doble cocción. La pantalla situada junto al botón muestra la potencia calorífica actual. Deslice el dedo hacia adelante y hacia atrás en el control deslizante para ajustar la hora.

	Función de las teclas	Notas
	Ajuste de la velocidad del ventilador	<p>Cuando el ventilador se enciende por primera vez, el botón de emparejamiento se ilumina y el ventilador está en modo de emparejamiento. Deslice el dedo hacia adelante y hacia atrás en el control deslizante para ajustar la velocidad del ventilador deseada entre 1-8. Si selecciona [b] en el extremo del control deslizante, el ventilador funcionará a la velocidad más alta. Después de 1 minuto pasa a la velocidad 8 y después de otros 8 minutos a la velocidad 7. La pantalla situada encima del botón muestra la velocidad actual. Si pulsa el botón mientras el ventilador está en marcha, el ventilador sigue funcionando durante 1 minuto y luego se apaga.</p>
	Botón de emparejamiento	<p>La vinculación se activa al encender el aparato por primera vez y guarda el estado anterior cada vez que se enciende el aparato.</p> <p>Para activar o desactivar la vinculación de la placa de cocción y la campana extractora, mantenga pulsado el botón de velocidad durante 3 segundos.</p> <p>Cuando la placa de cocción y la campana extractora están vinculadas, la velocidad del ventilador se sincroniza con la velocidad actual de la placa de cocción.</p> <p>Ejemplo: Si las cuatro zonas de cocción están ajustadas al nivel 8, el ventilador también se ajustará al nivel 8. La velocidad más alta del ventilador está en el nivel 9, la velocidad más baja del ventilador está en el nivel 1.</p>

	Función de las teclas	Notas
	Visualización numérica simple	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra el nivel de calefacción actual. • La indicación [b] significa que se ha ajustado el nivel de calefacción más alto o la velocidad de ventilador más alta. • El indicador [u] significa que no hay ninguna olla en la placa. • El indicador [H] significa que la temperatura de la placa de cocción sigue siendo muy alta. • El indicador [0] significa que la placa de cocción está apagada. • El indicador [E] muestra una avería (consulte el capítulo Mensajes de error).
	Indicación de número doble	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra el temporizador ajustado de 00 a 99 minutos. • Muestra el código de error (ver capítulo Mensajes de error). • La indicación [D] significa que el aparato está en modo de espera.
	Deslizador	<ul style="list-style-type: none"> • Para ajustar el temporizador, el nivel de calefacción o la velocidad • Cuando se desconecta una zona de cocción, el controlador escanea el ventilador y las demás zonas de cocción y transfiere la función de control a las zonas de cocción o al ventilador que siguen activos.

Indicaciones importantes sobre el uso

- Asegúrese de que la potencia total no supere los 3600 W cuando las dos zonas de cocción del mismo lado estén funcionando simultáneamente. Si la potencia total calculada supera 3600 W durante el procedimiento de ajuste, reduzca la potencia de una de las dos zonas de cocción.
- Pulse simultáneamente los botones de puente derecho e izquierdo para ajustar la potencia de las cuatro zonas de cocción al mismo tiempo. A continuación, pulse el botón de puente izquierdo para reducir la potencia máxima o el botón de puente derecho para aumentar la potencia máxima. Hay 5 niveles de potencia: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W. Si no ajusta la potencia máxima durante 30 segundos ni pulsa el botón de encendido/apagado, la máquina se apaga.
- La campana extractora puede funcionar de dos maneras: En modo recirculación y en modo extracción. El modo de recirculación está ajustado por defecto. Para conmutar la campana extractora al modo de extracción de aire, desconecte la placa de cocción y el ventilador. A continuación, pulse el botón de selección de la placa de cocción y el botón del ventilador simultáneamente durante 3 segundos para entrar en el modo de conmutación. A continuación, pulse varias veces el botón del ventilador para seleccionar el siguiente ajuste: [0]=modo de recirculación o [1]=modo de escape.

Niveles de potencia calorífica de la placa de cocción

Nivel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potencia (W)	0	100	200	300	600	1000	1400	1600	1800	2000

Niveles de potencia calorífica de la placa de cocción

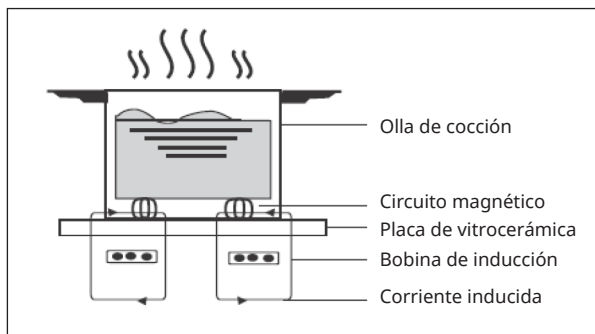
Nivel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potencia (W)	0	100	200	300	600	1000	1200	1400	1600	1800

Etapas del ventilador y potencia del ventilador

Nivel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Volumen de aire (m ³ /h)	0	400	450	500	530	560	580	600	700	750
Tiempo (min.)	Funcionamiento a largo plazo								8	3

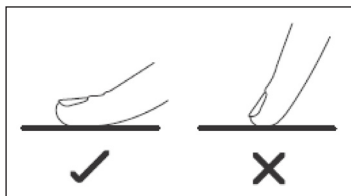
Cómo funciona la placa de inducción

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.



Funcionamiento correcto del regulador

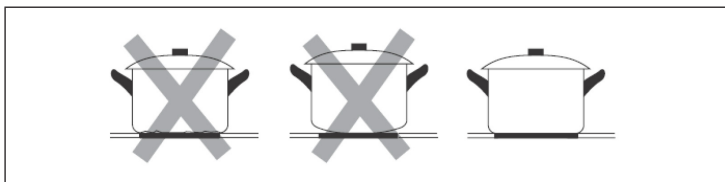
- Los botones del panel de control del aparato responden al tacto. Por lo tanto, no es necesario aplicar presión al tocar.
- Utilice la yema del dedo para tocar y no la punta del dedo.



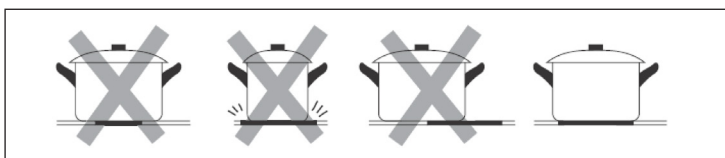
- Cada vez que el aparato registra un toque, emite un pitido.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios y secos y que no estén cubiertos (por ejemplo, con objetos o paños). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de los botones.

Selección de la batería de cocina

Nota: Utilizar sólo utensilios de cocina adecuados para la 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.



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 añada 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.

Nota: Si hay una olla no magnética (por ejemplo, de aluminio), una olla de tamaño incorrecto u objetos pequeños (por ejemplo, cuchillos, tenedores, llaves) sobre la placa de inducción, el aparato pasa automáticamente al modo de espera después de un minuto. El ventilador enfría el aparato durante un minuto más.

Ajustar la temperatura

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

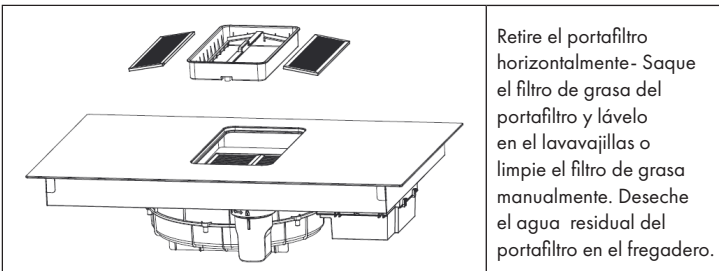
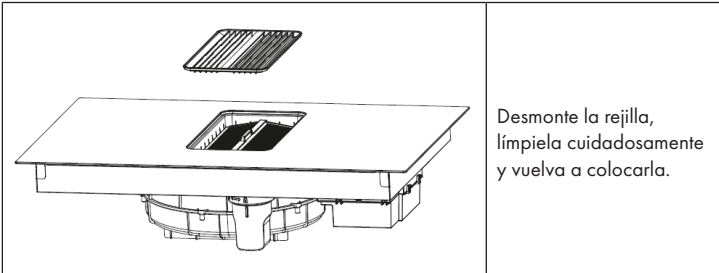
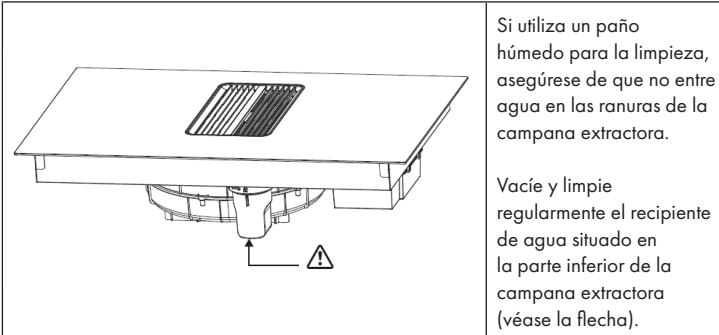
LIMPIEZA Y CUIDADO DE LA ZONA DE COCCIÓN

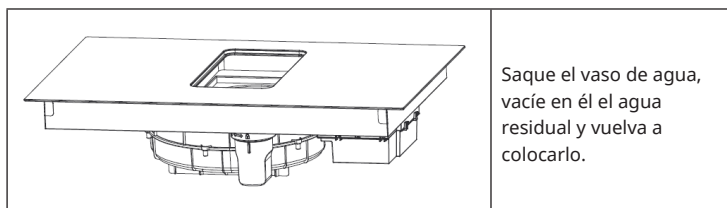
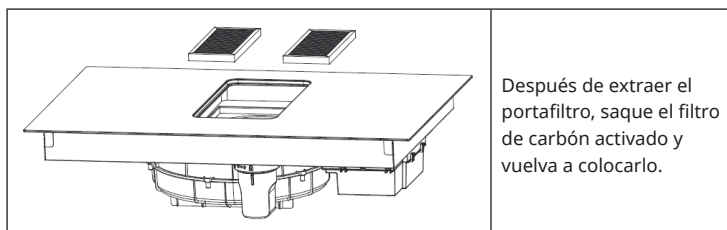
Nota: Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Qué	Cómo	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas y manchas causadas por el desbordamiento de alimentos y líquidos no azucarados)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción. 2. Pulverice con un limpiador de placas mientras la placa está todavía templada pero no caliente. 3. Limpie con un paño húmedo y seque la placa con una toalla. 4. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la placa de cocción está apagada, el indicador de superficie caliente se apaga aunque la placa de cocción siga caliente. Procure no quemarse. • No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos, ya que podrían dañar la superficie. Compruebe el envase para ver si su producto de limpieza es adecuado para las placas de cerámica. • No deje ningún residuo de limpiador en la placa, ya que podría empañar el cristal.

Qué	Cómo	¡Importante!
Si se derraman alimentos o líquidos en las teclas de función.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción. 2. Empape el residuo. 3. Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave o un paño de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de «Suciedad cotidiana». 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa de cocción puede emitir un pitido, apagarse y los botones pueden dejar de funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender las placas.
Residuos de azúcares y salpicaduras en el vaso, demasiado cocidos, derretidos o calientes.	<p>Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o un rascador para las placas de cerámica, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa de cocción. 2 Mantenga el raspador en un ángulo de 30° y raspe la suciedad hacia un rincón frío de la placa de cocción. 3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2 a 4 de «Suciedad cotidiana». 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine rápidamente las manchas y salpicaduras, ya que son más difíciles de eliminar una vez que se han enfriado. • ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones! En cuanto se retira la cubierta de seguridad de la cuchilla para alfombras, la cuchilla afilada sobresale. Manéjelo con cuidado para no lesionarse.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE LA CAMPANA





REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Error	Posible causa	Solución
La zona de cocción no se enciende	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y apagada. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o en su vecindario. Si ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Los botones del panel de control no responden.	El bloqueo para niños está activado.	Mantenga pulsado el botón de bloqueo para niños (bloqueo) durante más tiempo para desactivarlo de nuevo.
Las teclas del panel de control son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera mancha de agua en los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.	Asegúrese de que la zona alrededor de los controles está seca y toque los controles con la punta del dedo.
El cristal de la placa de cocción está rayado.	La batería de cocina tiene bordes afilados.	Utilice una batería de cocina con fondo plano y liso.
	Se utilizan utensilios de limpieza inadecuados o abrasivos.	Limpie las superficies de la placa sólo con un paño suave.

Error	Posible causa	Solución
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error.	Error técnico.	Anote el código de error y desconecte la placa de inducción. Compruebe el código de error en el capítulo MENSAJES DE ERROR.
La placa de inducción emite un zumbido bajo cuando se selecciona un nivel de calor alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería hacerse más silencioso o desaparecer por completo al reducir el nivel de calor.
Las sartenes no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción.
	La placa de inducción no reconoce la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está centrada correctamente en la zona de cocción.	Coloque la olla en el centro y asegúrese de que su diámetro coincide con el tamaño de la zona de cocción.
Ruido del ventilador de la placa de inducción.	El ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción se ha encendido para proteger los componentes electrónicos del sobrecalentamiento. Sigue funcionando brevemente incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa de inducción mientras el ventilador esté en funcionamiento.

Error	Posible causa	Solución
Varias sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (las capas de diferentes metales vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
Luz encendida, pero el motor no funciona.	Las aspas del ventilador están bloqueadas.	Haga revisar las aspas del ventilador.
	El condensador está dañado.	Haga que le cambien el condensador.
	El motor está dañado.	Sustituya el motor.
	El cableado interno del motor está interrumpido o desconectado. Puede haber un olor desagradable.	Sustituya el motor.
Las luces y el motor no funcionan.	La luz está averiada.	Se debe cambiar la luz.
	El cable de alimentación está suelto.	Haz que un electricista revise el cableado.
Fugas de aceite.	La salida de aire de la campana extractora no está sellada.	Retire la salida y séllela con adhesivo.
Vibraciones.	Si las aspas del ventilador están dañadas, pueden provocar vibraciones.	Haga revisar las aspas del ventilador.
	El motor no está bien fijado.	Fije el motor.
	La cubierta del extractor no está bien fijado.	Fije la campana extractora.

Error	Posible causa	Solución
Extracción insuficiente del capó del extractor.	La distancia entre la campana extractora y la superficie de cocción es demasiado grande.	Reduzca la distancia.
	Demasiada corriente de aire a través de puertas o ventanas abiertas.	Cierre puertas o ventanas abiertas.
El aparato está inclinado.	El tornillo de fijación no está suficientemente apretado.	Apriete el tornillo de fijación y nivélelo.
	Los tornillos de suspensión no están suficientemente apretados	Apriete el tornillo de suspensión y nivélelo.
El led no se enciende cuando el aparato está enchufado.	No hay electricidad.	Haga que examinen el aparato.
	La placa de circuitos y la pantalla conectada están defectuosas.	Haga revisar la conexión.
	La placa de circuitos está dañada.	Sustituya la placa de circuitos.
	La pantalla está dañada.	Sustituya la pantalla.
Algunas teclas no funcionan o la pantalla LED no es normal.	La pantalla está dañada.	Sustituya la luz.
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el proceso de calentamiento no se inicia.	La placa de cocción está demasiado caliente.	Deje enfriar la placa de cocción y compruebe si las aberturas de ventilación están obstruidas.
	El ventilador no funciona correctamente.	Compruebe si el ventilador funciona normalmente. Haga que lo sustituyan si es necesario.
	La placa de circuitos está dañada.	Sustituya la placa de circuitos.

Error	Posible causa	Solución
El calentador se para repentinamente durante el funcionamiento y la pantalla muestra [u].	Tipo de olla incorrecto.	Utilice utensilios de cocina adecuados.
	Diámetro de la olla demasiado pequeño.	Utilice utensilios de cocina adecuados.
	Sobrecalentamiento del aparato.	Deje enfriar el aparato y vuelva a ponerlo en marcha.
Las zonas de cocción del mismo lado muestran [u].	La placa de circuitos y la pantalla conectada están defectuosas.	Haga revisar la conexión.
	El panel de visualización de la sección de comunicación está dañado.	Haga sustituir el panel de visualización.
	La placa principal está dañada.	Sustituya la placa principal.
El motor hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está roto.	Sustituya el ventilador.

AVISO DE ERRORES

Código	Posible causa	Solución
01	El sensor de temperatura NTC de la placa de cocción está averiado.	Sustituya el sensor de temperatura NTC.
02	Cortocircuito del sensor de temperatura NTC de la superficie de cocción.	Sustituya el sensor de temperatura NTC.
03	La temperatura NTC de la superficie de la cocina es demasiado alta	Apague el aparato y espere hasta que se haya enfriado. A continuación, reanude el funcionamiento.
04	El sensor de temperatura NTC de la placa de cocción está averiado.	Sustituya el sensor de temperatura NTC.
05	Cortocircuito del sensor de temperatura NTC de la superficie de calefacción.	Sustituya el sensor de temperatura NTC.
06	El sensor de temperatura NTC de la disipación de calor está demasiado caliente.	Apague el aparato y espere hasta que se haya enfriado. A continuación, reanude el funcionamiento.
07	La entrada de tensión de alimentación es demasiado baja.	Compruebe si la tensión de entrada es inferior a 150 V.
08	La entrada de tensión de alimentación es demasiado alta.	Compruebe si la tensión de entrada es inferior a 270 V.
09	Error de conexión	Haga comprobar el error de conexión entre la placa de la pantalla y la placa de la placa de inducción y haga sustituir el cable de comunicación.

Código	Posible causa	Solución
10	Fallo de NTC en la superficie del horno.	Haga comprobar si el sensor de temperatura de la superficie de cocción está en contacto con la superficie de cocción y si hay contacto adhesivo con el vidrio.
11	Error interno, placa abierta, sin señal de sincronización.	Haga comprobar el disco de cable si no recibe señal de sincronización y decida si es necesario sustituir el disco de cable.
12	El ventilador no funciona.	Compruebe que el ventilador está conectado o reinicie la máquina.
13	La unidad funciona en seco.	Apague el aparato y reinicielo.
14	Fallo de internet en la pantalla de visualización.	Sustituya la pantalla de visualización.

FICHA DEL PRODUCTO

Información según el Reglamento (UE) n.º 65/2014

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

Número del artículo	10045576, 10045577		
Descripción	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo energético anual	AEC _{campana}	11,6	kWh/año
Clase de eficiencia energética		A++	
Eficiencia fluidodinámica	FDE _{campana}	29,3	
Clase de eficiencia fluidodinámica		A	
Eficiencia luminosa	LE _{campana}	n/ A.	Lux/W
Clase de eficiencia luminosa		n/ A.	
Grado de eficacia en el filtrado de grasa	GFE _{campana}	77,5	%
Clase de eficiencia de filtrado de grasa		C	
Flujo de aire a velocidad mínima y máxima en funcionamiento normal, excepto para el nivel de velocidad intensivo o rápido		361,0 / 595,0	m³/h
Flujo de aire en funcionamiento en el nivel de velocidad intensivo o rápido		745,4	m³/h
Emisiones de ruido aéreo con ponderación A a la velocidad mínima y máxima disponible en la fase normal		58 / 62	dB
Emisiones de ruido con ponderación A durante el funcionamiento en la fase intensiva o de alta velocidad		71	dB
Consumo de energía con el aparato apagado	P _o	n/ A.	W
Consumo de energía con el aparato en modo de espera	P _s	0,66	W
Datos de contacto	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.		

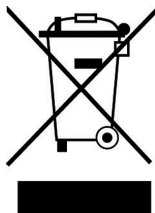
FICHA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10045576, 10045577		
Tipo de placa	Placa de cocción integrable		
Número de zonas de cocción		4	
Tipo de calor (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas de cocción)	Zonas de cocción por inducción		
Para zonas o superficies de cocción circulares: diámetro de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	Ø	Parte frontal izquierda Parte posterior izquierda Centro Parte posterior derecha Parte frontal derecha	cm
En el caso de que no sea circular zonas o superficies de cocción: Longitud y anchura de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente y cada superficie de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	L B	n /A n /A	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Eléctrico Zona de cocción	Parte frontal izquierda Parte posterior izquierda Centro Parte posterior derecha Parte frontal derecha	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción por kg	EC Eléctrico Zona de cocción		Wh/kg

NOTAS SOBRE LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Cuando cocine, asegúrese de que exista suficiente suministro de aire para que la campana extractora pueda trabajar de forma eficiente y con un bajo nivel de ruido.
- Ajuste la velocidad del ventilador a la cantidad de vapor producida durante la cocción. Utilice el modo intensivo solo cuando sea necesario. Cuanto menor sea la velocidad del ventilador, menos energía se consume.
- Si se producen grandes cantidades de vapor durante la cocción, seleccione a tiempo una velocidad de ventilador más alta. Si el vapor de la cocción ya se ha extendido por toda la cocina, la campana extractora debe funcionar durante más tiempo.
- Apague la campana extractora cuando ya no la necesite.
- Apague la luz cuando ya no la necesite.
- Limpie el filtro a intervalos regulares y sustitúyalo si es necesario para aumentar la eficacia del sistema de ventilación y evitar riesgos de incendio.
- Ponga siempre la tapa cuando cocine para reducir el vapor de la cocción y la condensación.

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 de 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 retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

Reino Unido

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les consignes suivantes et suivez-les pour 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 ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité pour la hotte aspirante	151
Consignes de sécurité pour la table de cuisson à induction	153
Instructions d'utilisation et d'entretien de la plaque à induction	154
Descriptif de l'appareil	157
Avant et après l'installation	159
Dimensions de l'évidement requis dans le plan de travail	161
Installation générale de la hotte aspirante	163
Installation du tuyau d'évacuation pour le mode de recirculation	164
Installation du tuyau d'évacuation coudé pour le mode évacuation	167
Installation du tuyau d'évacuation droit pour le mode évacuation	169
Raccordement électrique	172
Fonctionnement de la plaque de cuisson et de la hotte aspirante	173
Conseils de cuisson	181
Nettoyage et entretien de la table de cuisson	183
Nettoyage et entretien de la hotte aspirante	185
Résolution des problèmes	187
Messages d'erreur	192
Fiche de données produit de la hotte	194
Fiche de données produit de la table de cuisson	195
Remarques sur la protection de l'environnement	196
Informations sur le recyclage	196
Fabricant et importateur (GB)	196

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045576 10045577
Description de l'appareil	Table de cuisson vitrocéramique à induction avec 4 zones de cuisson et hotte aspirante intégrée
Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance maximale consommée	7,2 kW
Fusible/alimentation	2 x 16 A
Dimensions (L x P x H)	830 x 515 x 200 mm
Dimensions du colis	965 x 650 x 323 mm
Matériau des surfaces	Vitrocéramique
Niveaux de puissance	1 - 8, b
Dimensions de la zone de cuisson arrière	175 x 195 mm
Dimensions de la zone de cuisson avant	175 x 195 mm
Puissance de la zone de cuisson avant	2000 W
Puissance de la zone de cuisson arrière	2000 W
Puissance maximale pour 2 zones de cuisson fonctionnant ensemble du même côté	3600 W
Pression statique maximale de la hotte aspirante	600 pa
Niveaux de puissance de la hotte aspirante	1 - 7, 8, b
Sortie d'air de la hotte aspirante	310 x 180 mm
Filtre	Oui
Surface du filtre	2 x 0,2 m ²
Durée maximale d'utilisation des filtres	150 h / 1 an

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA HOTTE ASPIRANTE

- Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et conservez le mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Les travaux de montage ne doivent être effectués que par un électricien ou une personne qualifiée. Avant d'utiliser la hotte, assurez-vous que la tension (V) et la fréquence (Hz) indiquées sur la hotte correspondent à la tension (V) et à la fréquence (Hz) de votre alimentation domestique.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation ou une installation incorrecte.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser la hotte.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique et à des environnements similaires.
- Nettoyez l'appareil et les filtres régulièrement pour qu'il continue de fonctionner efficacement.
- Débranchez toujours la fiche de la prise avant le nettoyage.
- Nettoyez l'appareil exactement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser de flamme nue sous la hotte.
- Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, contactez le fabricant ou un spécialiste.
- 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
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- Si la hotte est utilisée avec une cuisinière à gaz ou utilisant d'autres combustibles, la ventilation de la pièce doit être suffisante.
- Ne faites pas de flambée sous la hotte.
- Attention : la surface peut devenir très chaude pendant le fonctionnement.

Importants conseils d'installation

- L'air ne doit pas être acheminé vers une évacuation de fumée utilisée pour extraire les gaz de combustion du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui ne font que faire circuler de l'air dans la pièce).
- Respectez toutes les réglementations locales pour l'installation de systèmes de ventilation.

Remarques importantes pour l'utilisation en extraction d'air



MISE EN GARDE

Risque d'intoxication par ré-aspiration de gaz de combustion. Ne jamais utiliser la fonction d'extraction de l'appareil en même temps qu'un foyer dépendant de l'air ambiant si un apport suffisant en air frais n'est pas garanti.

Les foyers dépendants de l'air ambiant tels que les systèmes de chauffage au gaz, au fuel, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux électriques, les chaudières, extraient l'air de la pièce et le rejette à l'extérieur par un conduit d'évacuation. En mode d'extraction d'air, l'air est extrait de la cuisine et des pièces voisines. Une aération insuffisante conduit à une dépressurisation. Les gaz toxiques de la cheminée ou du conduit d'évacuation peuvent être aspirés dans la pièce.

- Veillez à ce qu'il y ait toujours une quantité suffisante d'air frais qui puisse circuler.
- Un puits mural d'aspiration/d'évacuation ne peut pas garantir à lui seul le respect des valeurs limites.

Un fonctionnement sans risque est possible uniquement si la dépressurisation de la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Ceci n'est possible que si l'air nécessaire à la combustion peut circuler par des ouvertures permanentes, par ex. dans des portes, fenêtres associées à une gaine technique d'aspiration/d'évacuation. Dans tous les cas, demandez conseil auprès d'un ramoneur concernant la circulation de l'air dans l'ensemble du bâtiment. Si nécessaire, il pourra vous indiquer les mesures de ventilation nécessaires.

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

Remarque importante pour le démontage de l'appareil

- Le démontage de l'appareil se fait dans l'ordre inverse de l'installation.
- Pour démonter l'appareil, faites-vous aider d'une autre personne pour éviter de vous blesser.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

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.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DE LA PLAQUE À INDUCTION

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.

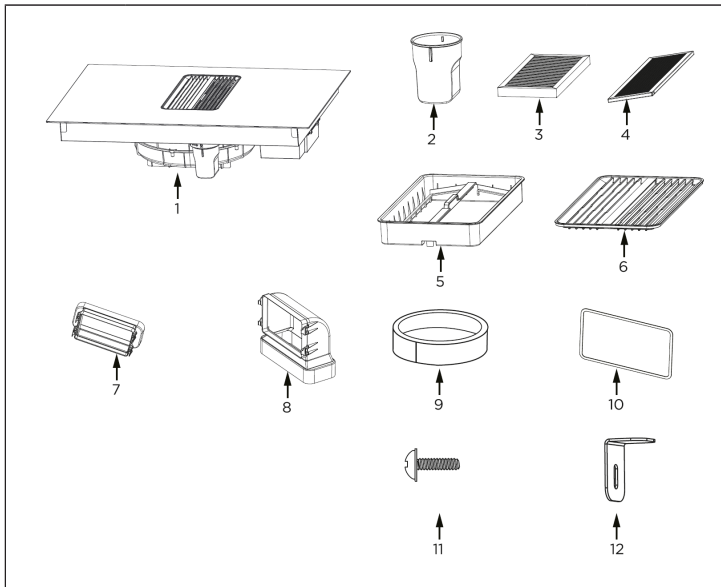
Instructions générales de sécurité

- 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.

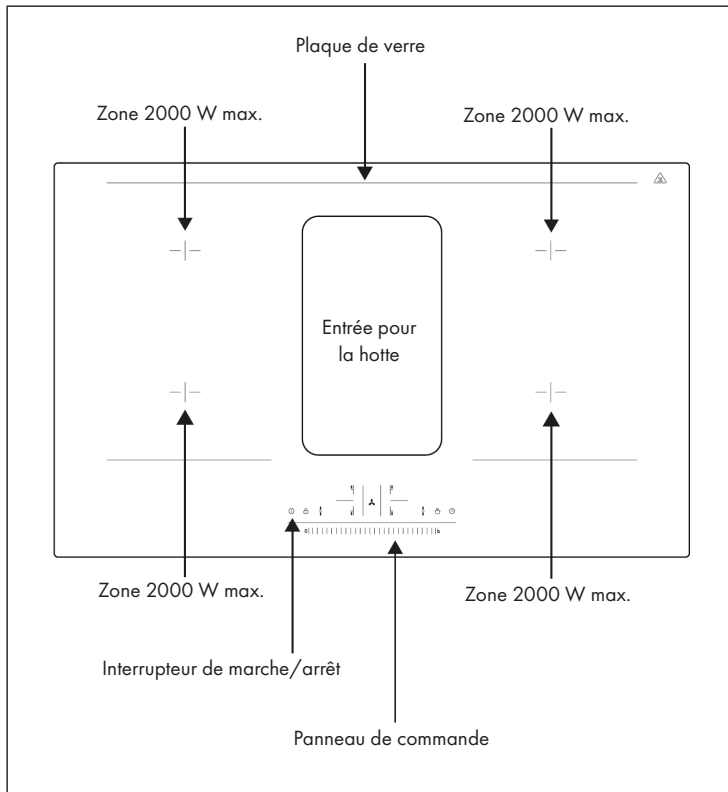
DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Pièces détachées de la hotte aspirante



Numéro	Description	Quantité
1	Corps principal	1
2	Gobelet	1
3	Filtre à graisse	2
4	Filtre à charbon actif	2
5	Porte-filtre	1
6	Grille	1
7	Adaptateur droit	1
8	Adaptateur à 90°	1
9	Rondelle en caoutchouc	1
10	Bandes éponge	1
11	Vis M4*10	4
12	Support de montage	4

Aperçu de la table de cuisson



AVANT ET APRÈS L'INSTALLATION

Avant l'installation

Assurez-vous que :

- le plan de travail est de niveau et qu'aucun composant ne limite les exigences d'espace de l'appareil.
- Le plan de travail est d'un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- que le four sur lequel l'appareil est éventuellement installé a un ventilateur de refroidissement intégré.
- qu'un disjoncteur adapté, qui permet une séparation complète du réseau d'alimentation a été intégré et installé dans le câblage existant conformément aux réglementations locales en matière de câblage.
- que le disjoncteur est d'un type homologué et a une ouverture de contact de 3 mm entre tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs (phase), si la réglementation locale le permet).
- le disjoncteur doit être facilement accessible à l'utilisateur de la table de cuisson à induction.
- Contactez les autorités locales du bâtiment si vous avez des doutes sur l'installation.
- fixez des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux de céramique) sur les murs autour de la plaque à induction.

Après l'installation

Assurez-vous que :

- le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes et les tiroirs de l'armoire.
- l'accès à l'air frais au dessous de l'appareil est garanti afin de permettre un échange d'air.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs ou d'armoires, une protection thermique doit être fixée sous l'appareil.
- le disjoncteur doit être facilement accessible à l'utilisateur de la table de cuisson à induction.
- Faites un trou de ventilation d'une surface totale d'au moins 100 cm² dans la partie inférieure du four pour maintenir la circulation avec l'air extérieur, sinon les fuites de gaz peuvent s'accumuler et provoquer une explosion. Si vous utilisez une bouteille de GPL, la distance entre le réchaud et la bouteille de gaz doit être supérieure à 100 cm.

Consignes particulières d'installation



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La plaque à induction doit être installée par des spécialistes ou des techniciens qualifiés. N'effectuez jamais vous-même les travaux d'installation.

- La plaque à induction doit être installée par des spécialistes ou des techniciens qualifiés. N'effectuez jamais vous-même les travaux d'installation.
- La table de cuisson à induction ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
- La plaque de cuisson à induction doit être fixée de manière à garantir une bonne dispersion de la chaleur.
- Le mur et la zone chauffée au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et la colle doivent être résistantes à la chaleur.

Branchement de la table de cuisson au secteur



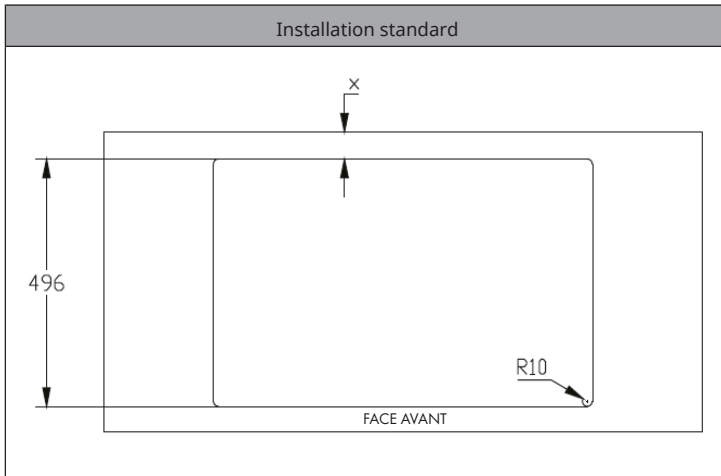
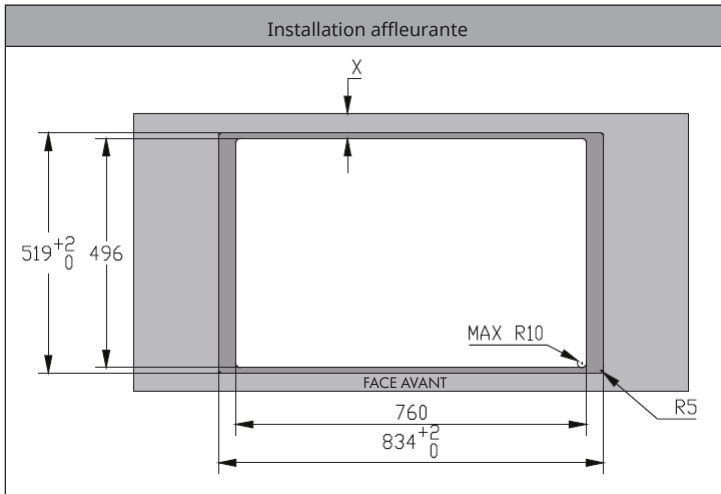
MISE EN GARDE

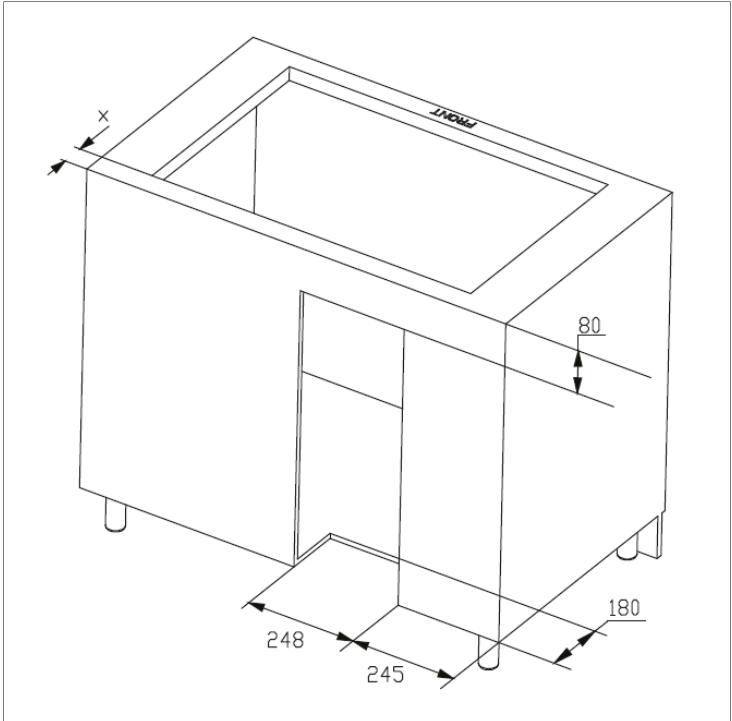
Risque de blessure ! Vérifiez auprès d'un électricien si l'installation de la maison est adaptée sans modifications. Les modifications ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié. Cette table de cuisson ne doit être connectée au secteur que par une personne qualifiée.

Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez avec l'électricien que :

- L'installation domestique est adaptée à la consommation électrique de la table de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- Les sections de câble de l'alimentation électrique peuvent supporter 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 la température ne dépasse pas 75°C à aucun endroit.

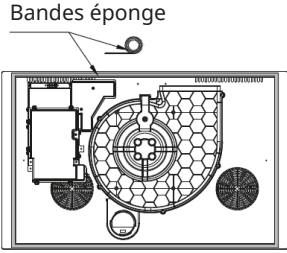
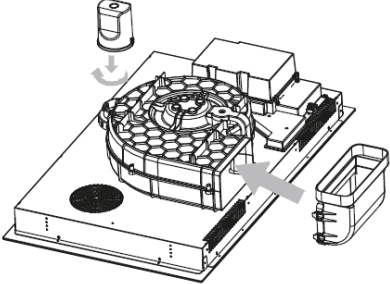
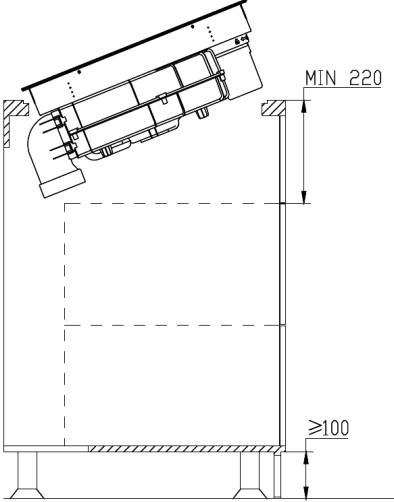
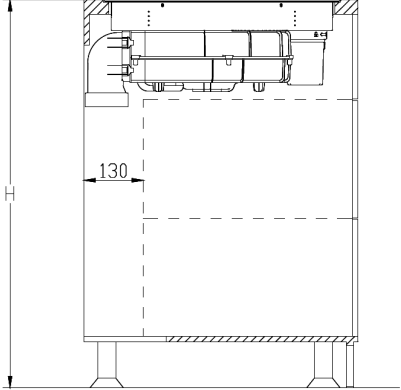
DIMENSIONS DE L'ÉVIDEMENT REQUIS DANS LE PLAN DE TRAVAIL





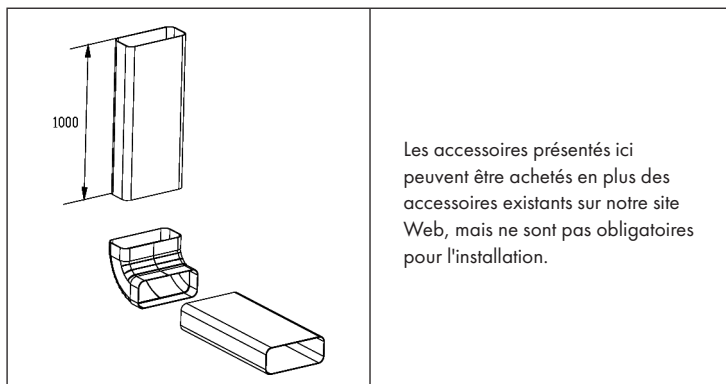
Largeur du plan (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥ 650 mm	65 mm

INSTALLATION GÉNÉRALE DE LA HOTTE ASPIRANTE

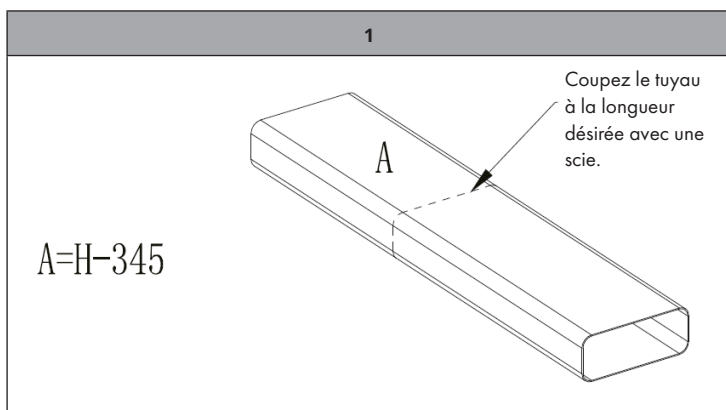
1	2
 <p>Bandes éponge</p>	
Collez la bande éponge.	Installez le gobelet à eau et l'adaptateur à 90°
3	
 <p>MIN 220</p> <p>≥100</p>	 <p>130</p>
Placez l'ensemble de l'appareil dans l'armoire et ajustez l'appareil	

INSTALLATION DU TUYAU D'ÉVACUATION POUR LE MODE DE RECIRCULATION

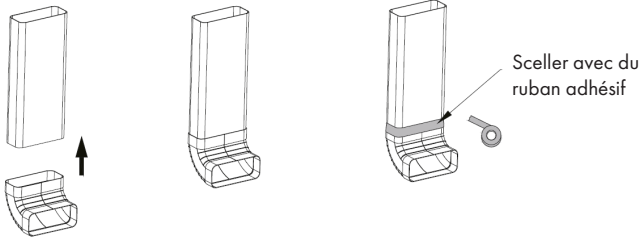
Accessoire en option



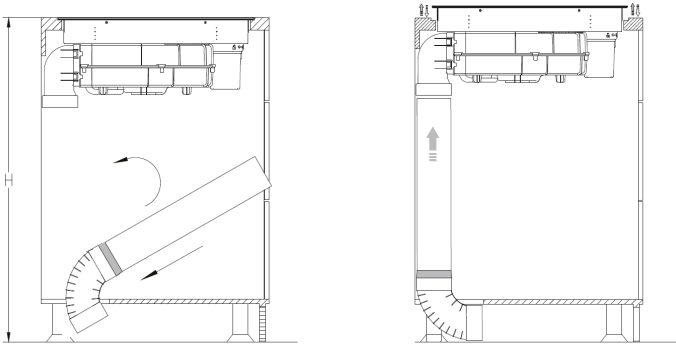
Installation du tuyau d'évacuation



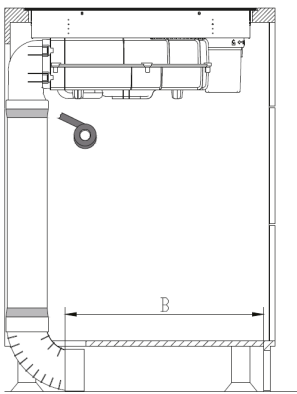
2



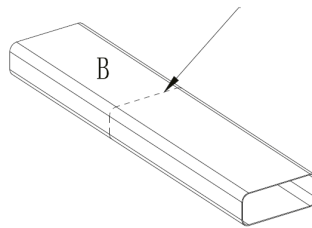
3

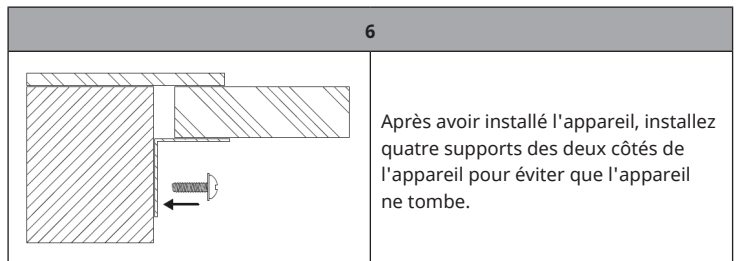
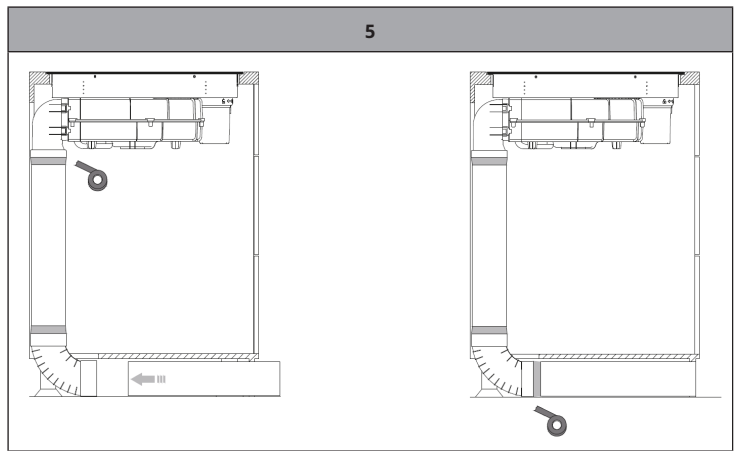


4



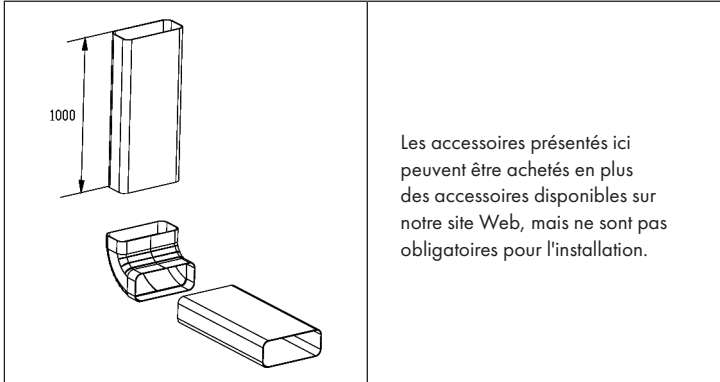
Coupez le tuyau à la longueur désirée avec une scie.



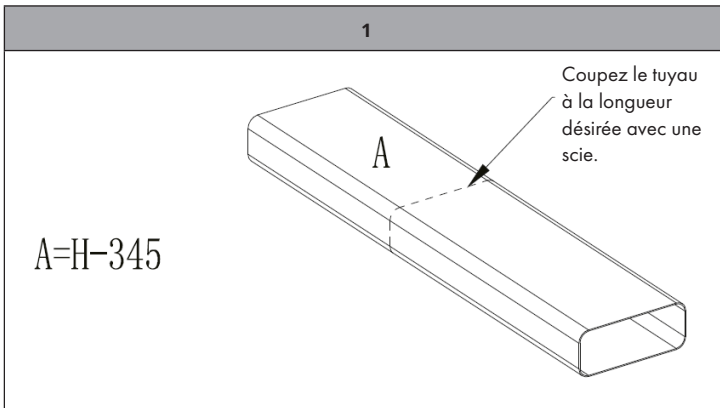


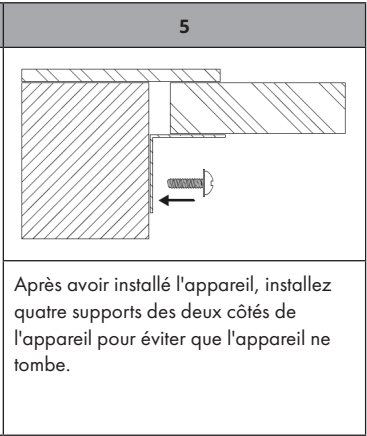
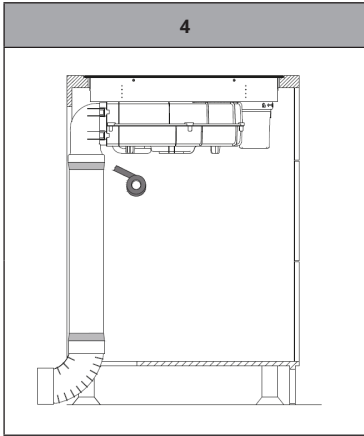
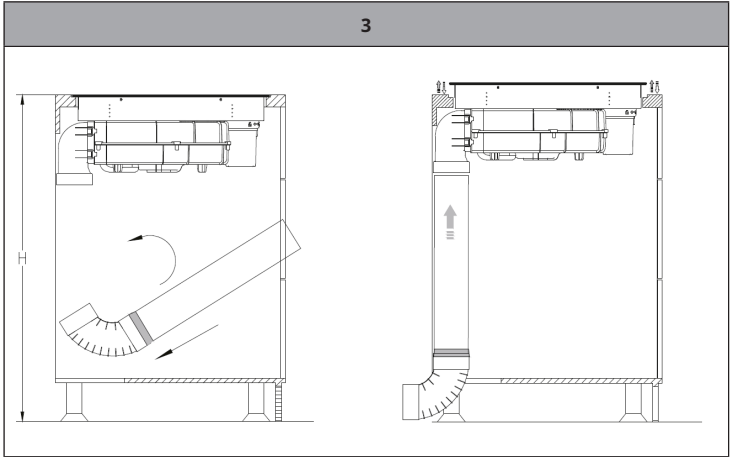
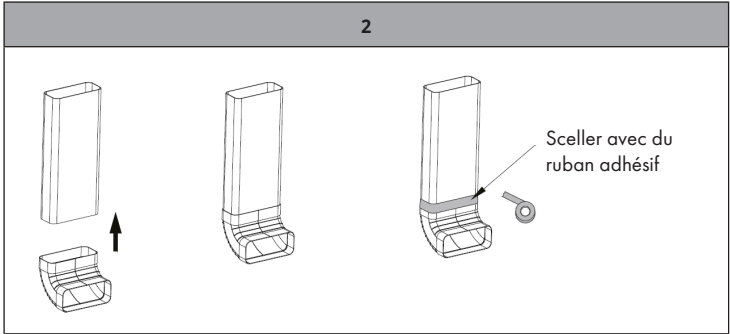
INSTALLATION DU TUYAU D'ÉVACUATION COUDÉ POUR LE MODE ÉVACUATION

Accessoire en option



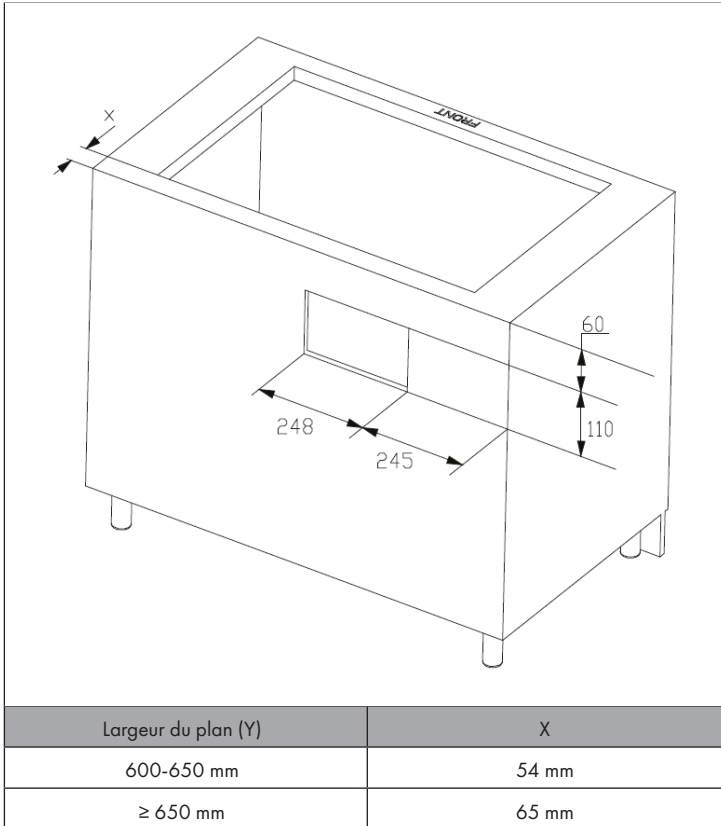
Installation du tuyau d'évacuation





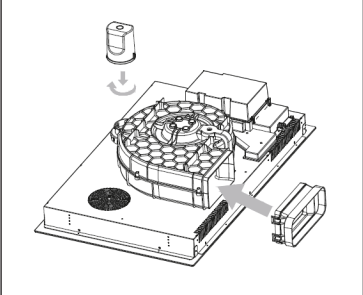
INSTALLATION DU TUYAU D'ÉVACUATION DROIT POUR LE MODE ÉVACUATION

Dimensions des évidements requis dans l'armoire de cuisine



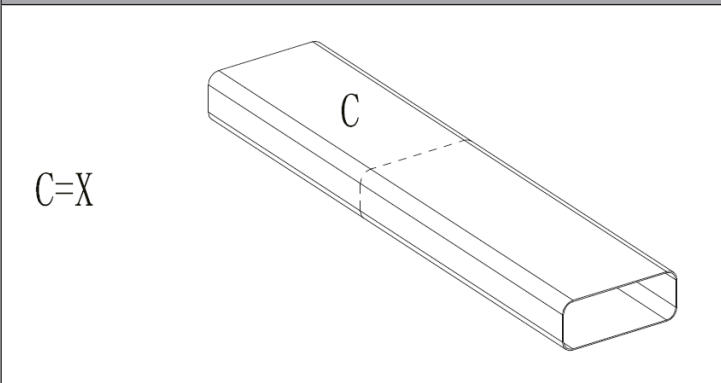
Installation du tuyau d'évacuation droit

1



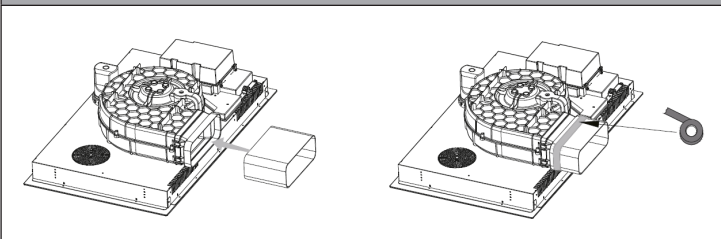
Fixez l'adaptateur de tuyau d'évacuation droit en le collant.

2

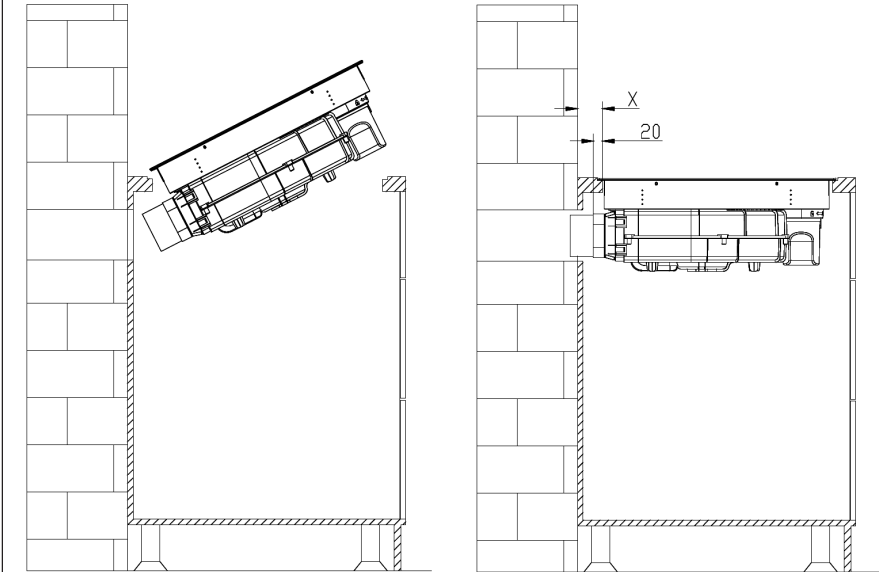


$C=X$

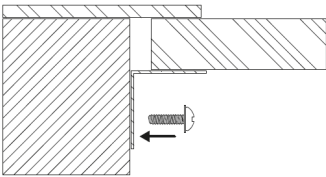
3



4

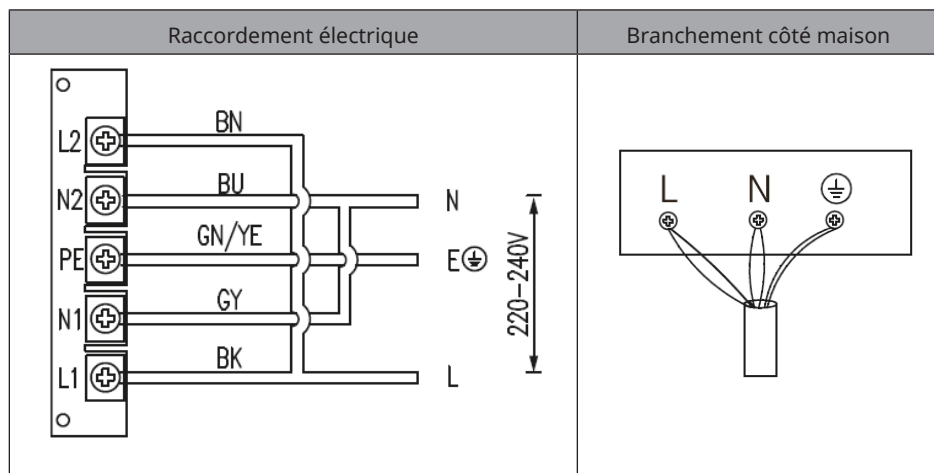


5



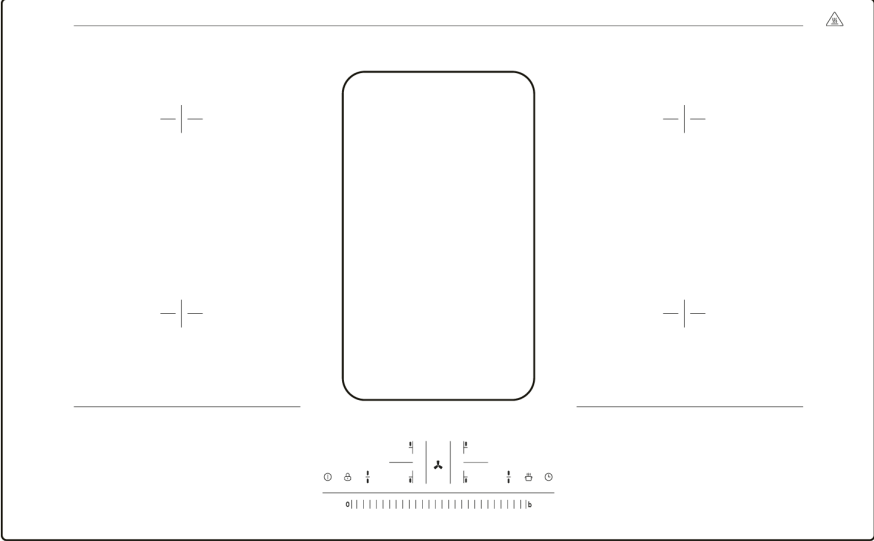
Après avoir installé l'appareil, installez quatre supports des deux côtés de l'appareil pour éviter que l'appareil ne tombe.











RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE












Câble secteur	H07RN-F 5G2,5mm ²		
	L1: BK	N1: GY	N3: GN/YE
	L2: BN	N2: BU	
	L2 = phase, N2 = neutre, PE = terre		


FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON ET DE LA HOTTE ASPIRANTE






	Interrupteur de marche/arrêt		Verrouillage parental
	Connexion des zones de cuisson		Sélectionnez l'avant du four
	Réglage de la vitesse de ventilation		réchauffage
	Réglage de la minuterie		Curseur pour régler la minuterie, le niveau de chaleur ou la vitesse
•	Voyant d'état / voyant de contrôle		Affichage du niveau de chauffage de la vitesse
(••)	Affichage de la connexion lors de la mise en marche du ventilateur		Affichage de la durée

	Fonction des touches	Remarques
<ul style="list-style-type: none"> • 	Interrupteur principal	Appuyez sur cette touche pour allumer/ éteindre l'appareil. Le voyant associé s'allume et s'éteint.
<ul style="list-style-type: none"> • 	Verrouillage parental	Maintenez la touche pour activer le verrouillage parental. Le voyant associé s'allume. Maintenez la touche pour désactiver le verrouillage parental. Le voyant correspondant s'éteint.
<ul style="list-style-type: none"> • 	Touche pont pour connecter les zones de cuisson	<p>Pour partager les zones de cuisson gauche, appuyez brièvement sur la touche de pontage du côté gauche. Le témoin lumineux s'allume, indiquant que la connexion des zones de cuisson gauche est active. Par défaut, le niveau de puissance est réglé sur OFF. Vous pouvez augmenter ou diminuer le niveau de puissance des deux zones de cuisson gauche simultanément. Pour déconnecter à nouveau les zones de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche de pontage. Vous pouvez à nouveau utiliser les zones de cuisson indépendamment les unes des autres.</p> <p>Pour utiliser les zones de cuisson de droite ensemble, appuyez brièvement sur la touche de pontage du côté droit. Le témoin lumineux s'allume, indiquant que la connexion des zones de cuisson droites est active. Par défaut, le niveau de puissance est réglé sur OFF. Vous pouvez augmenter ou diminuer le niveau de puissance des deux zones de cuisson de droite simultanément. Pour déconnecter à nouveau les zones de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche de pontage. Vous pouvez à nouveau utiliser les zones de cuisson indépendamment l'une de l'autre.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 	Réchauffage	Appuyez sur la touche pour activer la fonction réchauffage. Le voyant associé s'allume. La zone de cuisson actuellement active passe au niveau de chauffage le plus bas et l'écran affiche [L]. Appuyez sur une autre touche pour désactiver la fonction de maintien au chaud. La zone de cuisson reviendra à l'état de fonctionnement précédent.

	Fonction de la touche	Remarques
	Minuterie	Si aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée, cette touche n'a aucune fonction. Lorsqu'une zone de cuisson a été sélectionnée, appuyez sur cette touche pour régler la durée. Valeur par défaut : [0]. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler la durée. La durée maximale réglable est de 99 minutes.
	Activation de la zone de cuisson en haut à gauche	La minuterie et la puissance calorifique sont réglables pour la zone de cuisson en haut à gauche. Appuyez une fois sur la touche pour activer la zone de cuisson. L'affichage à côté de la touche indique la puissance de chauffage actuelle. Faites glisser votre doigt sur le curseur en avant et en arrière pour régler la puissance de chauffage.
	Activation de la zone de cuisson en bas à gauche	La minuterie et la puissance calorifique sont réglables pour la zone de cuisson en bas à gauche. Appuyez une fois sur la touche pour activer la zone de cuisson. L'affichage à côté de la touche indique la puissance de chauffage actuelle. Faites glisser votre doigt sur le curseur en avant et en arrière pour régler la puissance de chauffage.
	Activation de la zone de cuisson en haut à droite	La minuterie et la puissance calorifique sont réglables pour la zone de cuisson en haut à droite. Appuyez une fois sur la touche pour activer la zone de cuisson. L'affichage à côté de la touche indique la puissance de chauffage actuelle. Faites glisser votre doigt sur le curseur en avant et en arrière pour régler la puissance de chauffage.
	Activation de la zone de cuisson en bas à droite	La minuterie et la puissance calorifique sont réglables pour la zone de cuisson en bas à droite. Appuyez une fois sur la touche pour activer la zone de cuisson. L'affichage à côté de la touche indique la puissance de chauffage actuelle. Faites glisser votre doigt sur le curseur en avant et en arrière pour régler la puissance de chauffage.

	Fonction de la touche	Remarques
	Réglage de la vitesse de ventilation	<p>Lorsque vous allumez le ventilateur pour la première fois, le bouton d'appairage s'allume et le ventilateur est en état d'appairage. Faites glisser votre doigt sur le curseur en avant et en arrière pour régler la vitesse de ventilation. Si vous sélectionnez [b] à la fin du curseur, le ventilateur fonctionnera à la vitesse la plus élevée. Après 1 minute, il passe ensuite au niveau 8 et après 8 minutes supplémentaires au niveau 7. L'affichage au-dessus du bouton indique la vitesse actuelle. Si vous appuyez sur la touche pendant que le ventilateur est en marche, le ventilateur continuera de fonctionner pendant 1 minute puis s'éteindra.</p>
(*)	Touche de couplage	<p>La liaison est activée lors de la première mise en marche de l'appareil et conserve l'état précédent à chaque mise en marche de l'appareil.</p> <p>Pour activer ou désactiver le couplage de la table de cuisson et de la hotte, appuyez sur la touche de vitesse pendant 3 secondes.</p> <p>Lorsque la table de cuisson et la hotte sont reliées, la vitesse du ventilateur est synchronisée avec la vitesse actuelle de la table de cuisson.</p> <p>Exemple : Si les quatre zones de cuisson sont réglées sur le niveau 8, le ventilateur sera également réglé sur le niveau 8. La vitesse la plus élevée du ventilateur est au niveau 9, la vitesse la plus faible au niveau 1.</p>

	Fonction de la touche	Remarques
	Affichage numérique simplifié	<ul style="list-style-type: none"> • Affiche le niveau de chauffage actuel. • L'affichage [b] signifie que le niveau de chauffage le plus élevé ou la vitesse de ventilation la plus élevée est réglé. • L'affichage [u] signifie qu'il n'y a pas de casserole sur la table de cuisson. • L'affichage [H] signifie que la température de la table de cuisson est encore très élevée. • L'affichage [0] signifie que la table de cuisson est éteinte. • L'affichage [E] indique un dysfonctionnement (voir chapitre Messages d'erreur).
	Affichage à deux chiffres	<ul style="list-style-type: none"> • Affiche la minuterie réglée de 00 à 99 minutes. • Affiche le code d'erreur (voir chapitre Messages d'erreur). • L'affichage [D] signifie que l'appareil est en mode veille.
	Curseur de réglage	<ul style="list-style-type: none"> • Pour régler la minuterie, le niveau de chaleur ou la vitesse. • Si vous éteignez une zone de cuisson, le contrôleur scrute le ventilateur et les autres zones de cuisson et transfère la fonction de contrôle aux zones de cuisson encore actives ou au ventilateur.

Remarques importantes sur l'utilisation

- Assurez-vous que la puissance totale ne dépasse pas 3600 W lorsque les deux zones de cuisson d'un même côté fonctionnent en même temps. Si la puissance totale calculée dépasse 3600 W pendant le réglage, réduisez la puissance de l'une des deux zones de cuisson.
- Appuyez simultanément sur les touches de pont droit et gauche pour régler la puissance des quatre zones de cuisson en même temps. Appuyez ensuite sur la touche de pont gauche pour diminuer la puissance maximale ou sur le bouton de pont droit pour augmenter la puissance maximale. Il existe 5 niveaux de puissance : 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W. Si vous ne réglez pas la puissance maximale pendant 30 secondes ou appuyez sur l'interrupteur d'alimentation, l'appareil s'éteint.
- La hotte aspirante peut fonctionner de deux manières : en mode recyclage et en mode air extrait. Le mode de recyclage d'air est réglé par défaut. Pour passer la hotte aspirante en mode extraction, éteignez la table de cuisson et le ventilateur. Appuyez ensuite simultanément sur la touche de sélection de la plaque de cuisson et la touche du ventilateur pendant 3 secondes pour entrer dans le mode de commutation. Appuyez ensuite plusieurs fois sur la touche du ventilateur pour sélectionner le réglage suivant : [0] = mode recyclage ou [1] = mode extraction d'air.

Niveaux de puissance de la table de cuisson

Niveau	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Puissance (W)	0	100	200	300	600	1000	1400	1600	1800	2000

Niveaux de puissance de la table de cuisson en mode couplé

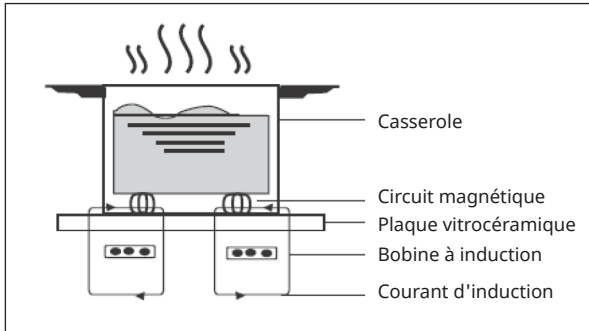
Niveau	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Puissance (W)	0	100	200	300	600	1000	1200	1400	1600	1800

Vitesses et puissance du ventilateur

Niveau	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Débit d'air (m ³ /h)	0	400	450	500	530	560	580	600	700	750
Durée (min.)	Fonctionnement longue durée								8	3

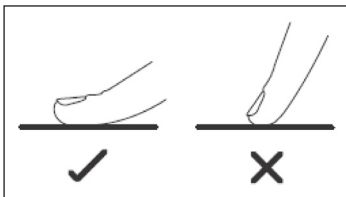
Principe de fonctionnement de la table à induction

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.



Bonne utilisation du curseur de réglage

- 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.



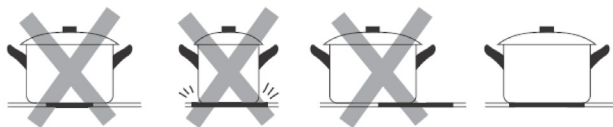
- Chaque fois que l'appareil enregistre un contact, il émet un bip.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres et sèches et qu'elles ne soient pas recouvertes (par exemple par des objets ou des chiffons). Même une fine pellicule d'eau peut rendre l'utilisation des touches difficile.

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.



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.

Remarque : Si une casserole non magnétique (par exemple en aluminium) ou de mauvaise taille, ou si de petits objets (par exemple des couteaux, des fourchettes, des clés) se trouvent sur le champ d'induction, l'appareil passe automatiquement en mode veille après une minute. Le ventilateur continue de refroidir l'appareil pendant une minute.

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

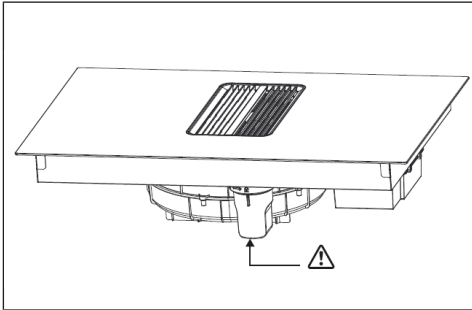
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Remarque : avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.

Quoi	Comment	Important !
Taches quotidiennes sur le verre (marques de doigts, marques et taches causées par un débordement d'aliments et de liquides non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Vaporisez sur un nettoyant pour plaque chauffante pendant qu'elle est encore chaude mais non brûlante. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la plaque avec un torchon. 4. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, le voyant "Surface chaude" s'éteint même si la plaque de cuisson est encore chaude. Faites attention à ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez l'emballage pour voir si votre produit de nettoyage convient aux plaques de cuisson en vitrocéramique. • Ne laissez aucun résidu de produit de nettoyage sur la plaque, sinon le verre pourrait se ternir.

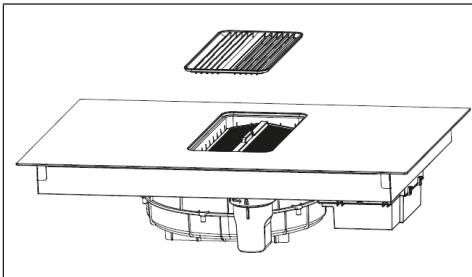
Quoi	Comment	Important !
Aliments ou liquides renversés sur les touches de fonction.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Faites tremper les résidus. 3. Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un torchon. 4. Suivez les étapes 2 à 4 dans les « Taches quotidiennes ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Il est possible que la plaque de cuisson émette un bip, s'éteigne et que les touches ne fonctionnent plus tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les boutons sont propres et secs avant de rallumer les panneaux.
Résidus sucrés bouillis, fondus ou chauds et éclaboussures sur la vitre.	<p>Utilisez un cutter, une lame de rasoir ou un grattoir à vitrocéramique pour enlever la saleté, mais veillez à ne pas vous brûler sur la plaque de cuisson chaude.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Éteignez la plaque de cuisson. 2 Tenez le grattoir à un angle de 30 ° et grattez la saleté dans un coin froid de la plaque chauffante. 3 Retirez la saleté avec un chiffon ou un torchon. 4 Suivez les étapes 2 à 4 sous Taches quotidiennes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures car elles sont plus difficiles à éliminer une fois refroidies. • Attention : Risque de blessure ! Dès que vous retirez la protection de sécurité du cutter, le tranchant est exposé. Soyez prudent en le manipulant pour ne pas vous blesser.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE ASPIRANTE

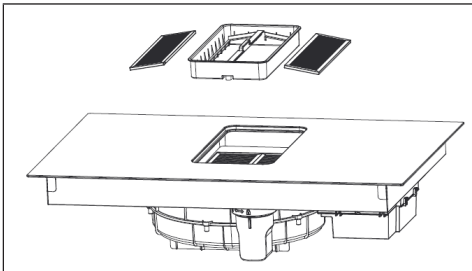


Si vous utilisez un chiffon humide pour le nettoyage, assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans les fentes de la hotte aspirante.

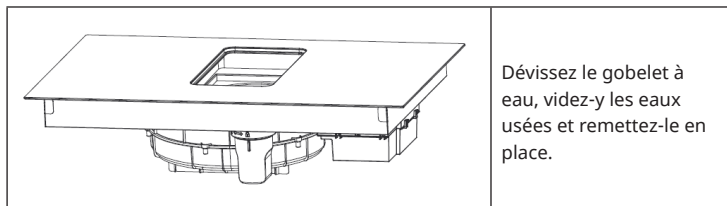
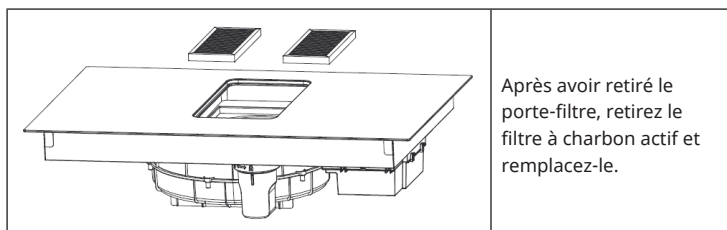
Videz et nettoyez régulièrement le gobelet à eau fixé au bas de la hotte aspirante (voir flèche).



Retirez la grille, nettoyez-la soigneusement puis remettez-la en place.



Retirez le porte-filtre horizontalement. Retirez le filtre à graisse du support et lavez-le au lave-vaisselle ou nettoyez le filtre à graisse manuellement. Jetez l'eau résiduelle du porte-filtre dans l'évier.



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction est connectée au secteur et allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches du panneau de commande ne répondent pas.	Le verrouillage parental est activé.	Maintenez la touche (cadenas) pour désactiver le verrouillage parental.
Les touches du panneau de commande sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait un peu d'eau sur les commandes ou que vous touchiez les commandes de la pointe des doigts.	Assurez-vous que la zone autour des commandes est sèche et touchez les commandes avec la pulpe du doigt.
La vitre de la table de cuisson est rayée.	L'ustensile de cuisson a des bords tranchants.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse.
	Vous utilisez un équipement de nettoyage inadapté ou abrasif.	Nettoyez les surfaces de la table de cuisson avec un chiffon doux.

Problème	Cause possible	Solution
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Problème technique.	Notez le code d'erreur et éteignez la plaque à induction. Cherchez le code d'erreur dans le chapitre MESSAGES D'ERREUR.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'un réglage de chaleur élevé est sélectionné.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître à mesure que vous baissez le réglage de chaleur.
Les poêles ne chauffent pas et s'affichent à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas reconnaître la poêle car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.	Utilisez des récipients adaptés à la cuisson par induction.
	La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.	Placez la poêle au centre en vous assurant que son diamètre correspond à la taille de la zone de cuisson.
Bruit de ventilateur de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour protéger l'électronique de la surchauffe. Il continue également à fonctionner brièvement après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction lorsque le ventilateur est en marche.

Problème	Cause possible	Solution
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la fabrication de votre ustensile de cuisine (les couches de différents métaux vibrent différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
L'éclairage est allumé mais le ventilateur ne fonctionne pas	Les pales du ventilateur sont bloquées.	Faites vérifier les pales du ventilateur.
	Le condensateur est endommagé.	Faites remplacer le condensateur.
	Le moteur est endommagé.	Faites remplacer le moteur.
	Le câblage interne du moteur est cassé ou déconnecté. Une odeur désagréable peut apparaître.	Faites remplacer le moteur.
L'éclairage et le moteur ne fonctionnent pas.	L'éclairage est cassé.	Faites remplacer l'éclairage.
	Le câble d'alimentation est mal branché.	Faites vérifier le câblage par un électricien.
Fuite d'huile.	L'évent de la hotte d'évacuation n'est pas scellé.	Retirez la sortie et scellez-la avec de la colle.
Vibrations.	Si les pales du ventilateur sont endommagées, elles peuvent provoquer des vibrations.	Faites vérifier les pales du ventilateur.
	Le moteur n'est pas correctement fixé.	Fixez le moteur.
	La hotte aspirante n'est pas solidement fixée.	Fixez la hotte solidement.

Problème	Cause possible	Solution
Extraction insuffisante de la hotte.	L'écart entre la table de cuisson et la hotte aspirante est trop important.	Réduisez la distance.
	Trop de courants d'air à travers les portes ou les fenêtres ouvertes.	Fermez les portes ou les fenêtres.
L'appareil est incliné.	Les vis de fixation ne sont pas assez serrées.	Serrez la vis de fixation et mettez-la de niveau.
	Les vis de suspension ne sont pas assez serrées	Serrez les vis de fixation et mettez-la de niveau.
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant.	Faites vérifier l'appareil.
	Le circuit imprimé et l'écran connecté sont défectueux.	Faites vérifier la connexion.
	La carte mère est endommagée.	Faites remplacer la carte mère.
	L'écran est endommagé.	Faites remplacer l'écran.
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED est incorrect.	L'écran est endommagé.	Faites remplacer l'écran.
Le voyant du mode cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	La table de cuisson est trop chaude.	Laissez la table de cuisson refroidir et vérifiez si les ouvertures de ventilation sont obstrués.
	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement. Faites-le remplacer si nécessaire.
	La carte mère d'alimentation est endommagée.	Faites remplacer la carte mère.

Problème	Cause possible	Solution
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et l'écran affiche [u].	Mauvais type de casserole.	Utilisez des récipients adaptés à l'induction.
	Diamètre de casserole trop petit.	Utilisez des récipients adaptés à l'induction.
	L'appareil surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir et redémarrez-le.
Les zones de cuisson du même côté affichent [u].	Le circuit imprimé et l'écran connecté sont défectueux.	Faites vérifier la connexion.
	Le tableau d'affichage de la partie communication est endommagé.	Faites remplacer le tableau d'affichage.
	La carte mère est endommagée.	Faites remplacer la carte mère.
Le moteur fait des bruits anormaux.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Faites remplacer le moteur du ventilateur.

MESSAGES D'ERREUR

Code	Cause possible	Solution
01	Le capteur de température NTC du four est défectueux.	Faire remplacer la sonde de température NTC.
02	Court-circuit du capteur de température NTC de la surface de cuisson.	Faire remplacer la sonde de température NTC.
03	La température NTC de la surface de cuisson est trop élevée	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse, puis recommencez.
04	Le capteur de température NTC du four est défectueux.	Faire remplacer la sonde de température NTC.
05	Court-circuit du capteur de température NTC de chauffage.	Faire remplacer la sonde de température NTC.
06	Le capteur de température NTC de dissipation thermique est trop chaud.	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse, puis recommencez.
07	La tension d'entrée est trop faible.	Vérifiez si la tension d'entrée est inférieure à 150 V.
08	La tension d'entrée est trop élevée.	Vérifiez si la tension d'entrée est supérieure à 270 V.
09	erreur de connexion.	Vérifier si l'erreur de connexion entre le tableau de bord et la carte de la cuisinière à induction est défectueuse et faire remplacer le câble de communication.

Code	Cause possible	Solution
10	Défaillance NTC à la surface du four.	Faites vérifier le capteur de température de surface de la table de cuisson pour vous assurer qu'il est en contact avec la surface de la table de cuisson et qu'il y a un contact adhésif avec le verre.
11	Erreur interne, plaque ouverte, pas d'icône de synchronisation.	Faites vérifier que la poulie de câble ne reçoit pas de signal de synchronisation et décidez si la poulie de câble doit être remplacée.
12	Le ventilateur ne fonctionne pas.	Vérifiez si le ventilateur est allumé ou redémarrez l'appareil.
13	L'appareil fonctionne à sec.	Éteignez et redémarrez l'appareil.
14	Erreur interne sur la carte d'affichage	Faites remplacer la carte d'affichage.

FICHE DE DONNÉES PRODUIT DE LA HOTTE

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

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

Numéro d'article	10045576, 10045577		
Description	Symbole	Valeur	Unité
Consommation annuelle d'énergie	AEC de la hotte	11,6	kWh/an
Classe d'efficacité énergétique		A++	
Efficacité dynamique des fluides	FDE de la hotte	29,3	
Classe d'efficacité dynamique des fluides		A	
Efficacité lumineuse	LE de la hotte	n. c.	Lux/W
Classe d'efficacité lumineuse		n. c.	
Degré de capture des graisses	GFE de la hotte	77,5	%
Classe d'efficacité de capture des graisses		C	
Débit d'air à vitesse minimale et maximale en fonctionnement normal, à l'exception du fonctionnement au niveau intensif ou à vitesse rapide		361,0 / 595,0	m³/h
Débit d'air en fonctionnement au niveau intensif ou à haute vitesse		745,4	m³/h
Niveau sonore A aux vitesses minimale et maximale disponibles en fonctionnement normal		58 / 62	dB
Niveau sonore A en fonctionnement au niveau intensif ou à vitesse rapide		71	dB
Consommation à l'arrêt	P ₀	n. c.	W
Consommation en veille	P _S	0,66	W
Coordonnées de contact	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Allemagne		

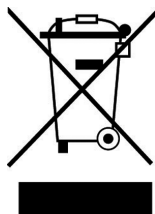
FICHE DE DONNÉES PRODUIT DE LA TABLE DE CUISSON

	Symbole	Valeur	Unité
Référence du modèle	10045576, 10045577		
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée		
Nombre de foyers de cuisson / surfaces de cuisson		4	
Technologie de chauffage (Zones de cuisson et surfaces de cuisson à induction, foyers radiants, plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement, précis à 5 mm.	Ø	Avant gauche Arrière gauche Centre Arrière droit Avant droit	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement et chaque surface de cuisson chauffée électriquement, à 5 mm près.	L l	n.c. n.c.	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson et par kg	CE électrique foyer de cuisson	Avant gauche Arrière gauche Centre Arrière droit Avant droit	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	CE électrique foyer de cuisson		Wh/kg

REMARQUES SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage signifie qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il seguente codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza per la cappa aspirante	199
Avvertenze di sicurezza per il piano cottura a induzione	201
Avvertenze sull'utilizzo e sulla manutenzione del piano cottura a induzione	202
Descrizione del dispositivo	205
Prima e dopo l'installazione	207
Dimensioni del vano sulla superficie di lavoro necessario all'installazione	209
Installazione della cappa aspirante	211
Installazione del tubo di scarico dell'aria per l'utilizzo in funzione di ricircolo	212
Installazione del tubo di scarico dell'aria curvo per l'utilizzo in funzione di scarico	215
Installazione del tubo di scarico dell'aria diritto per l'utilizzo in funzione di scarico	217
Collegamento elettrico	220
Utilizzo del piano cottura e della cappa aspirante	221
Consigli per cucinare	229
Pulizia e cura del piano cottura	231
Pulizia e cura della cappa aspirante	233
Risoluzione dei problemi	235
Avvisi di errore	240
Scheda informativa del prodotto - Cappa aspirante	242
Scheda informativa del prodotto - Piano cottura	243
Note per la tutela dell'ambiente	244
Avviso di smaltimento	244
Produttore e importatore (UK)	244

DATI TECNICI

Numero articolo	10045576 10045577
Descrizione del dispositivo	Piano cottura a induzione in vetroceramica con 4 zone e cappa aspirante integrata
Tensione	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza assorbita massima	7.2 kW
Protezione/Alimentazione	2 x 16 A
Dimensioni (LxPxA)	830 x 515 x 200 mm
Dimensioni dell'imballaggio	965 x 650 x 323 mm
Materiale della superficie	Vetroceramica
Livelli di potenza	1-8, b
Dimensioni della zona di cottura posteriore	175 x 195 mm
Dimensioni della zona di cottura anteriore	175 x 195 mm
Potenza della zona di cottura anteriore	2000 W
Potenza della zona di cottura posteriore	2000 W
Potenza massima di 2 zone di cottura attive sullo stesso lato	3600 W
Pressione statica massima della cappa aspirante	600 pa
Livelli di potenza della cappa aspirante	1-7, 8, b
Bocchettone di uscita dell'aria della cappa aspirante	310 x 180 mm
Filtro	Sì
Superficie del filtro	2 x 0.2 m ²
Durata di utilizzo massima del filtro	150 ore/1 anno

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER LA CAPPA ASPIRANTE

- Leggere attentamente tutte le avvertenze prima dell'uso e conservare il manuale per consultazioni future.
- Il montaggio può essere eseguito solo da un tecnico qualificato. Prima di utilizzare la cappa aspirante, accertarsi che la tensione (V) e la frequenza (Hz) indicate corrispondano alla tensione (V) e alla frequenza (Hz) domestiche.
- Si declina ogni responsabilità per danni derivati da un uso improprio e da un'installazione errata della cappa aspirante.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non possono usare la cappa aspirante.
- Il dispositivo non è idoneo per un uso commerciale, ma solo domestico e in ambienti simili.
- Pulire regolarmente il dispositivo e il filtro, in modo da garantire un funzionamento efficiente.
- Staccare sempre la spina dalla presa elettrica prima di pulire il dispositivo.
- Pulire il dispositivo esattamente come indicato nel manuale.
- Non utilizzare fiamme libere sotto la cappa aspirante.
- Se il dispositivo non funziona in modo corretto, rivolgersi al produttore o ad un'azienda specializzata.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro supervisione sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Se la cappa aspirante viene usata con fornelli che bruciano gas o combustibili, la stanza deve essere adeguatamente ventilata.
- Non cucinare alimenti alla fiamma (flambè) sotto la cappa aspirante.
- Attenzione: le superfici del dispositivo possono diventare molto calde durante l'uso.

Note importanti per l'installazione

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

Note importanti sulla modalità di scarico dell'aria



AVVERTENZA

pericolo di intossicazione da gas di scarico riaspirati! Non accendere il dispositivo in funzione di scarico mentre è attivo un impianto di riscaldamento che sfrutta l'aria dell'ambiente e se non è presente una ventilazione sufficiente.

Gli impianti di riscaldamento che sfruttano l'aria dell'ambiente (ad es. stufe a gas, a gasolio, a legna o a carbone, scaldacqua istantanei, scaldabagno), aspirano l'aria dalla stanza e la conducono all'esterno attraverso un tubo o una canna di scarico. In modalità di scarico, l'aria viene aspirata dalla cucina e dalle stanze adiacenti. In caso di ventilazione insufficiente, si crea una depressione. I gas tossici dalla canna o dal tubo di scarico possono essere riaspirati nei locali abitativi.

- Assicurarsi che ci sia sempre un afflusso di aria fresca sufficiente e che l'aria possa circolare.
- La cassetta a muro per afflusso o scarico dell'aria non è sufficiente a garantire l'osservanza del valore limite.

Un utilizzo sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza dove è installato l'impianto non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Ciò è possibile solo se l'aria necessaria per la combustione può affluire nella stanza attraverso aperture permanenti come porte, finestre, in combinazione con una cassetta a muro per afflusso o scarico. Si consiglia in ogni caso di rivolgersi ad un esperto di impianti di areazione in grado di fornire valutazioni sull'intero sistema di ventilazione della casa. Se necessario, il tecnico può indicare le misure necessarie per una corretta ventilazione.

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

Note importanti per smontare il dispositivo

- Per smontare il dispositivo, seguire al contrario i passaggi relativi a installazione/montaggio.
- Per evitare lesioni, chiedere aiuto a una seconda persona per smontare il dispositivo.

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

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.



ATTENZIONE

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

AVVERTENZE SULL'UTILIZZO E SULLA MANUTENZIONE DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

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.

**AVVERTIMENTO**

Pericolo di lesione! L'affilatissima 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.

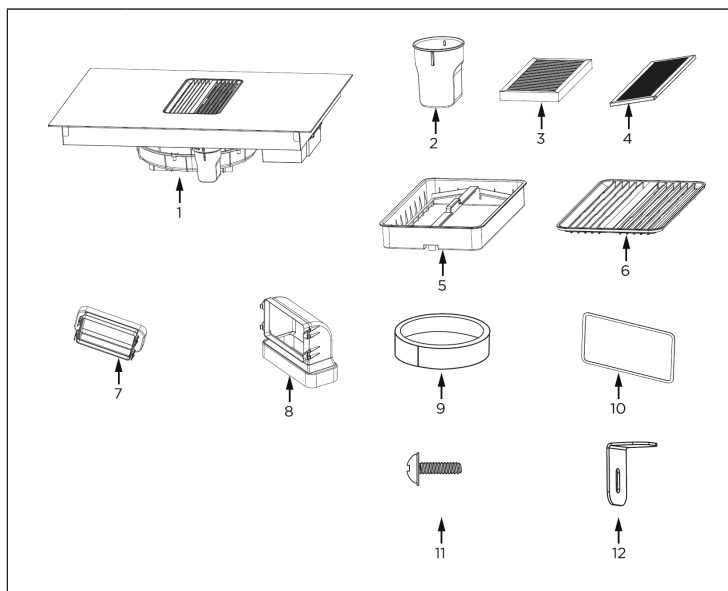
Indicazioni generali per la sicurezza

- 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 detergenti aggressivi per pulire la superficie, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Questo dispositivo è adatto solo all'uso in contesti domestici e simili, come ad es. cucine per il personale presso negozi, uffici e altri contesti lavorativi, in agriturismi, 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.

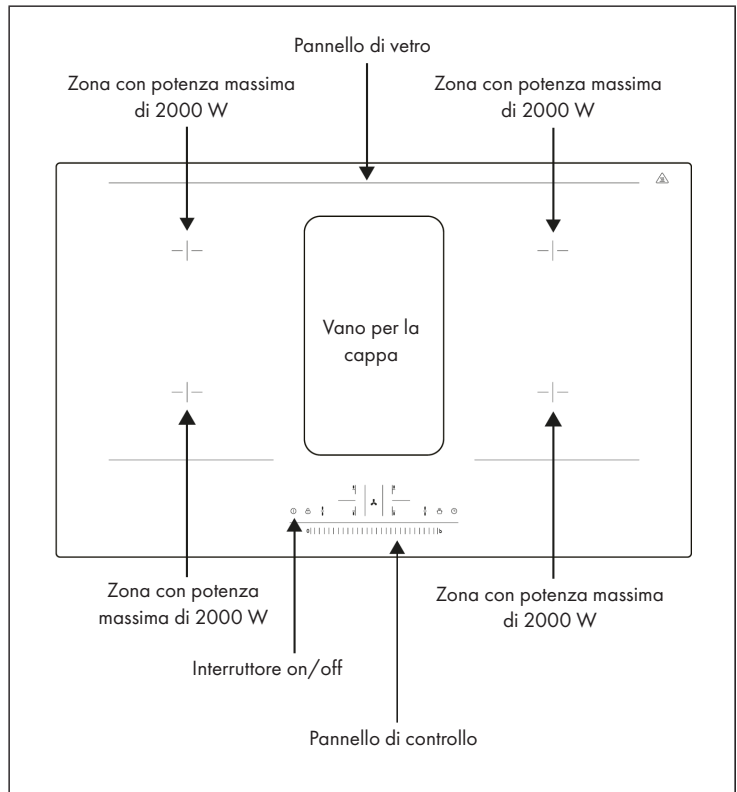
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Singoli componenti della cappa aspirante



Numero	Denominazione	Numero di pezzi
1	Corpo principale	1
2	Contenitore	1
3	Filtro antigrasso	2
4	Filtro a carboni attivi	2
5	Supporto del filtro	1
6	Griglia	1
7	Adattatore dritto	1
8	Adattatore a 90°	1
9	Anello di gomma	1
10	Strisce di spugna	1
11	Vite M4x10	4
12	Staffa di montaggio	4

Descrizione del pannello di cottura



PRIMA E DOPO L'INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione

Assicurarsi che:

- La superficie di lavoro sia in piano e che non ci siano componenti di montaggio che interferiscono con i requisiti di spazio del dispositivo.
- La superficie di lavoro sia realizzata in un materiale resistente al calore e isolante.
- Se il dispositivo viene montato sopra un forno, questo sia dotato di una ventola di raffreddamento.
- Sia stato integrato e montato un interruttore di sicurezza adatto nel cablaggio fisso, che assicura uno totale scollegamento dalla rete elettrica, in accordo con le normative locali vigenti.
- L'interruttore di sicurezza sia di una tipologia autorizzata e presenti un'apertura di contatto di 3 mm tra tutti i poli (o in tutte le fasi/i conduttori attive/attivi, se autorizzato dalle normative locali).
- L'interruttore di sicurezza sia sempre facilmente accessibile all'utente del piano cottura a induzione.
- Vengano contattate le autorità locali in caso di dubbi relativi all'installazione.
- Vengano installati materiali resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle di ceramica) sulle pareti intorno al piano cottura.

Dopo l'installazione

Assicurarsi che:

- Il cavo non sia accessibile da sportelli di mobili e cassette.
- Sia garantito un flusso d'aria verso il lato inferiore del dispositivo, in modo da avere sempre un ricambio d'aria.
- Venga installata una protezione dal calore sotto al dispositivo, se questo viene montato sopra cassette o mobili.
- L'interruttore di sicurezza sia sempre facilmente accessibile all'utente del piano cottura a induzione.
- Nella parte inferiore del forno, assicurare la presenza di un'apertura di ventilazione con una superficie totale di almeno 100 cm², per garantire la circolazione di aria esterna, altrimenti si accumula il gas in uscita e potrebbero verificarsi esplosioni. Se viene utilizzata una bombola di gas, la distanza tra la bombola e il forno deve essere superiore di 100 cm.

Avvertenze particolari per l'installazione



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesioni! Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Non eseguire mai le opere di installazione autonomamente.

- Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Non eseguire mai le opere di installazione autonomamente.
- Il piano cottura non deve essere installato sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, perché l'umidità può danneggiare i componenti elettronici.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire una buona dissipazione del calore.
- La parete e la zona sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere termoresistenti.

Allacciamento del piano cottura alla rete elettrica



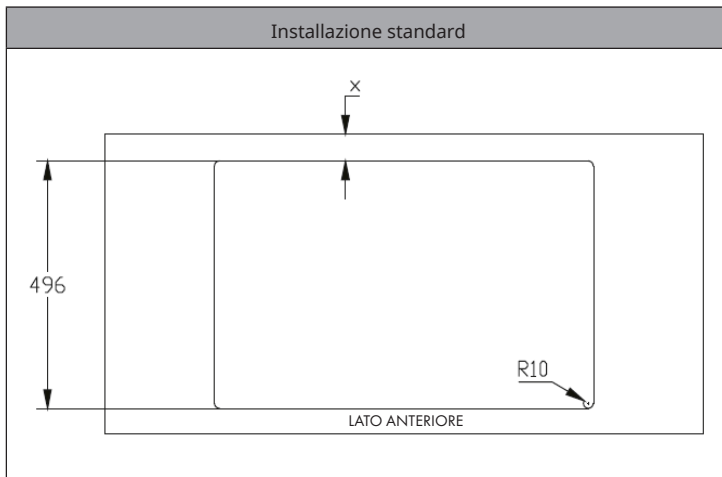
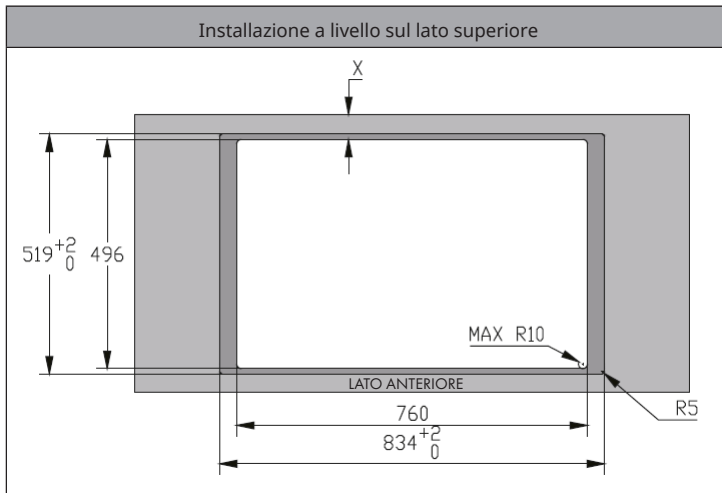
AVVERTIMENTO

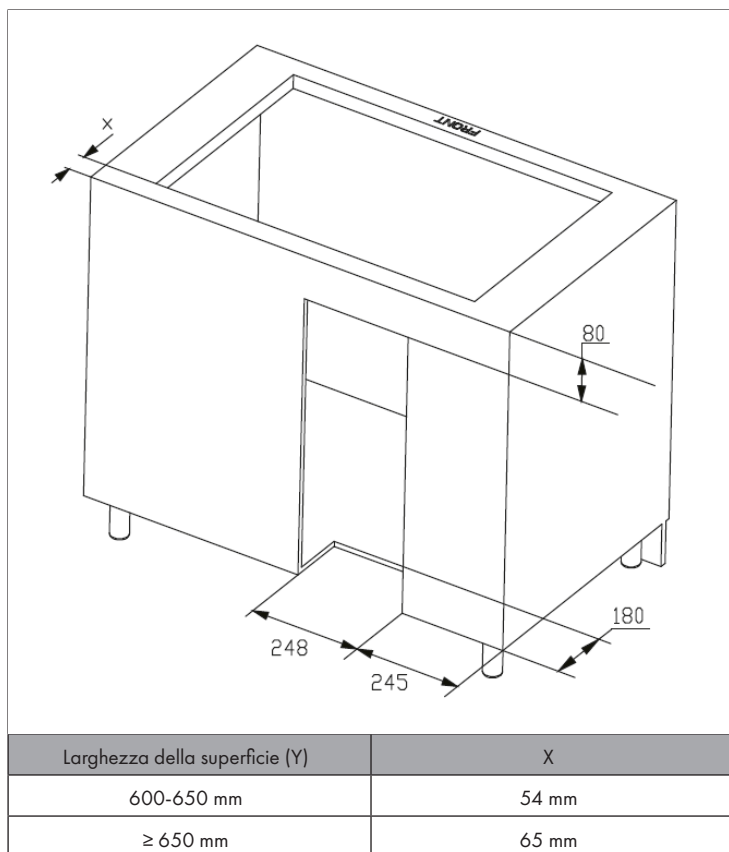
Pericolo di lesioni! Con l'aiuto di un elettricista, controllare se l'impianto di casa è adeguato senza bisogno di modifiche. Eventuali modifiche possono essere realizzate solo da un elettricista. Questo piano cottura può essere collegato alla rete elettrica solo da un tecnico qualificato.

Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, controllare con un elettricista se:

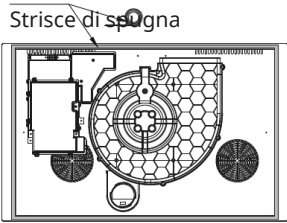
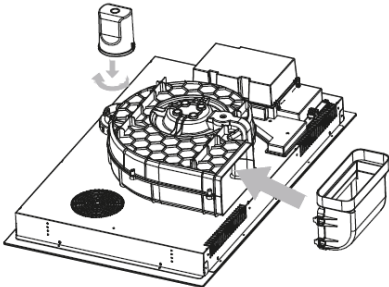
- L'impianto di casa è adatto alla potenza assorbita del piano cottura.
- La tensione corrisponde al valore indicato sulla targhetta del dispositivo.
- Le sezioni del cavo di alimentazione tollerano il carico indicato sulla targhetta del dispositivo.
- Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi 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 i 75°C in nessun punto.

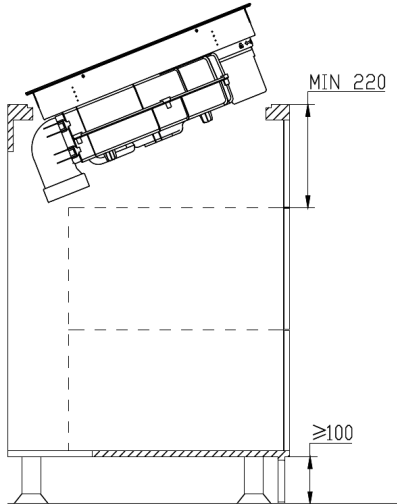
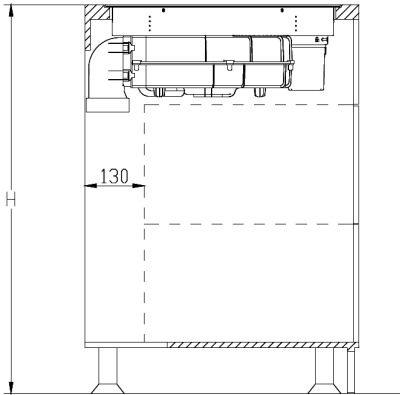
DIMENSIONI DEL VANO SULLA SUPERFICIE DI LAVORO NECESSARIO ALL'INSTALLAZIONE





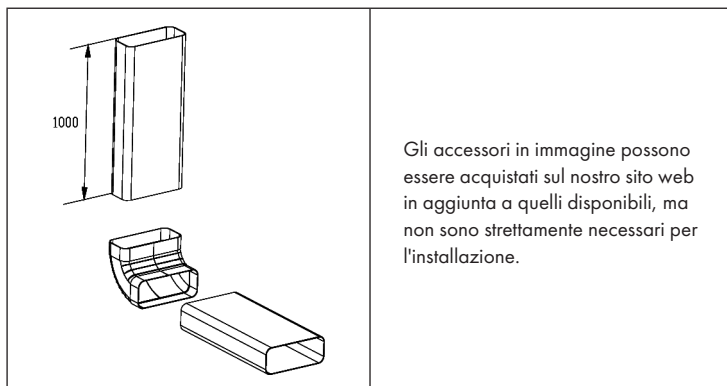
INSTALLAZIONE DELLA CAPPA ASPIRANTE

1	2
 <p>Strisce di spugna</p>	
<p>Applicare le strisce di spugna adesive.</p>	<p>Installare il contenitore dell'acqua e l'adattatore a 90°.</p>

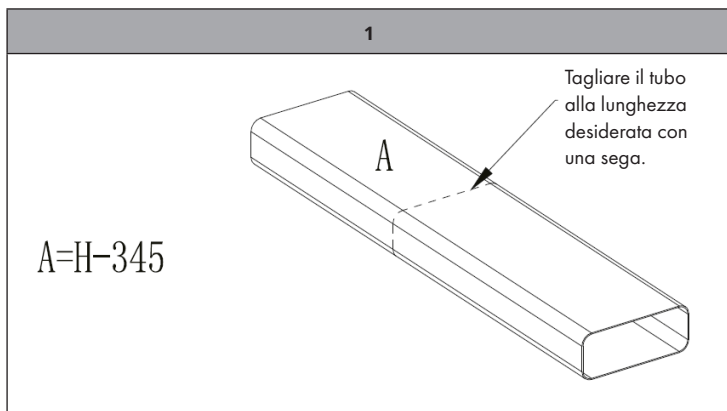
3	
 <p>MIN 220</p> <p>≥100</p>	 <p>130</p> <p>H</p>
<p>Posizionare tutta l'unità nel mobile e regolare il dispositivo.</p>	

INSTALLAZIONE DEL TUBO DI SCARICO DELL'ARIA PER L'UTILIZZO IN FUNZIONE DI RICIRCOLO

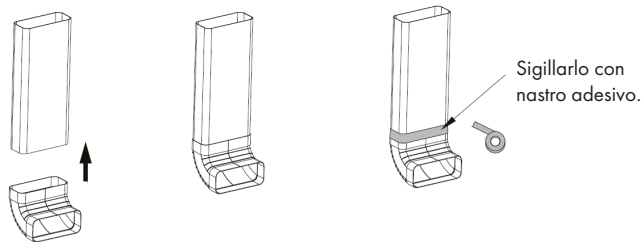
Accessori opzionali



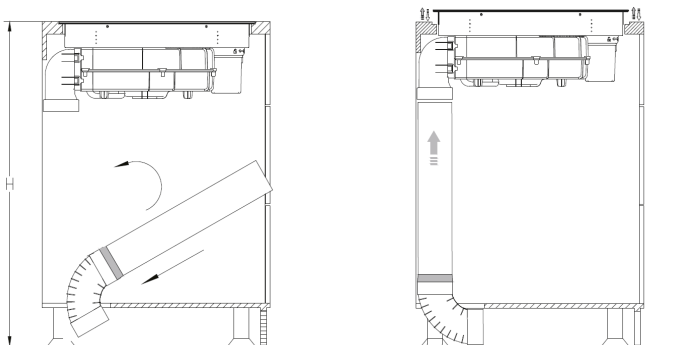
Installazione del tubo di scarico dell'aria



2

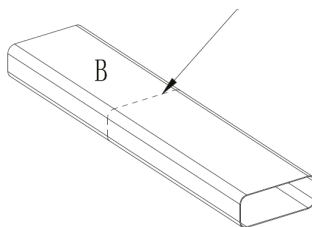


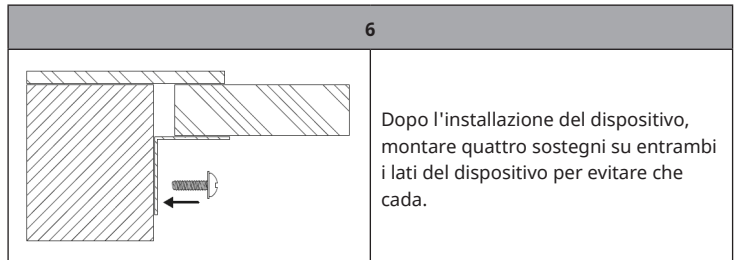
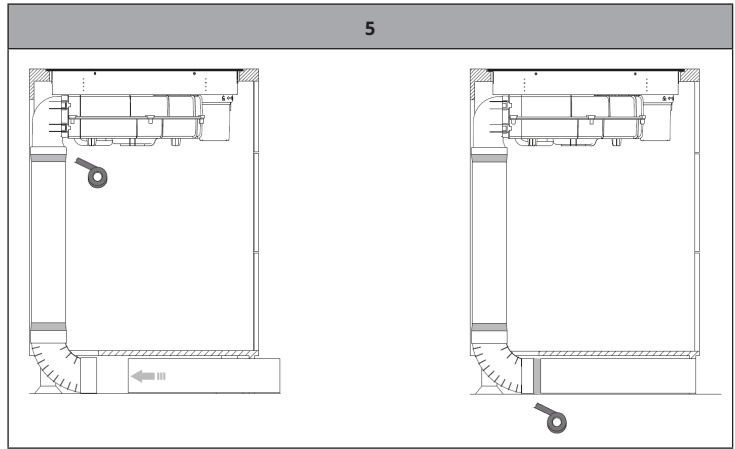
3



4

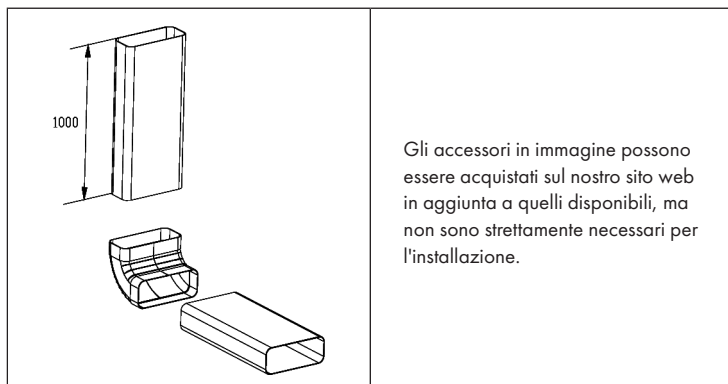
Tagliare il tubo alla lunghezza desiderata con una sega.



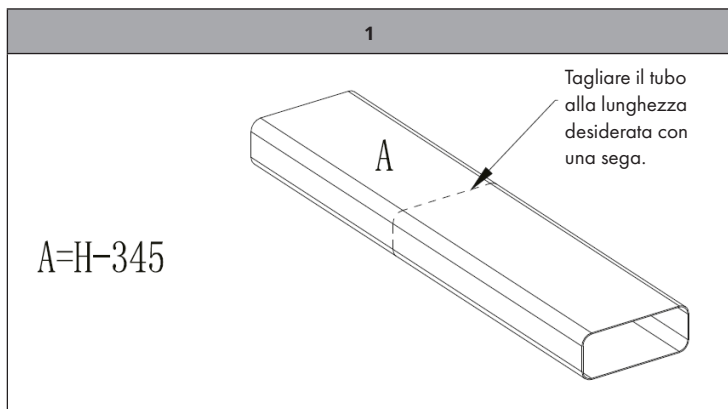


INSTALLAZIONE DEL TUBO DI SCARICO DELL'ARIA CURVO PER L'UTILIZZO IN FUNZIONE DI SCARICO

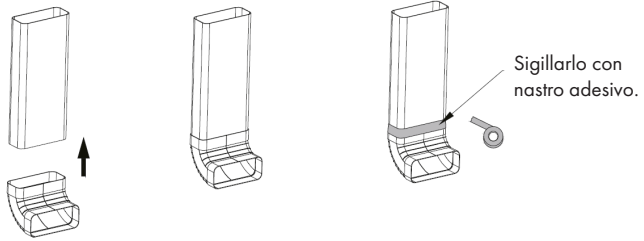
Accessori opzionali



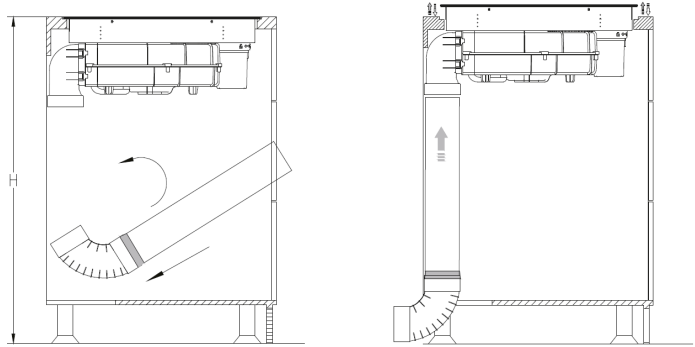
Installazione del tubo di scarico dell'aria



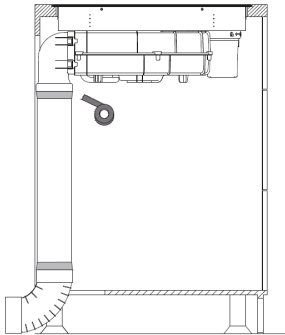
2



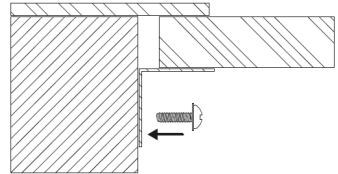
3



4



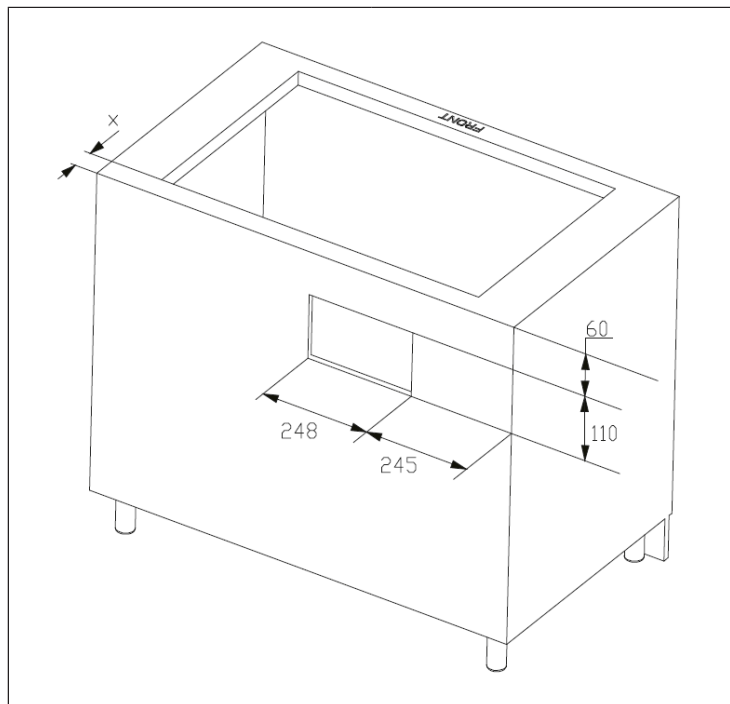
5



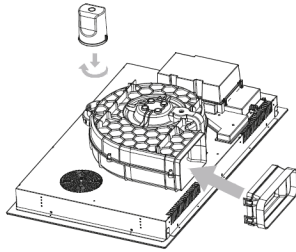
Dopo l'installazione del dispositivo, montare quattro sostegni su entrambi i lati del dispositivo per evitare che cada.

INSTALLAZIONE DEL TUBO DI SCARICO DELL'ARIA DIRITTO PER L'UTILIZZO IN FUNZIONE DI SCARICO

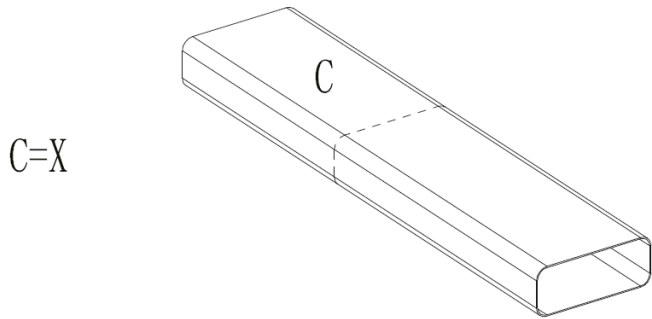
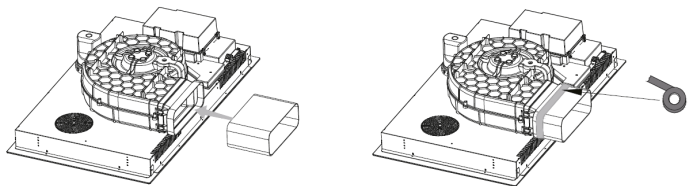
Dimensioni dei vani nel mobile della cucina necessari all'installazione



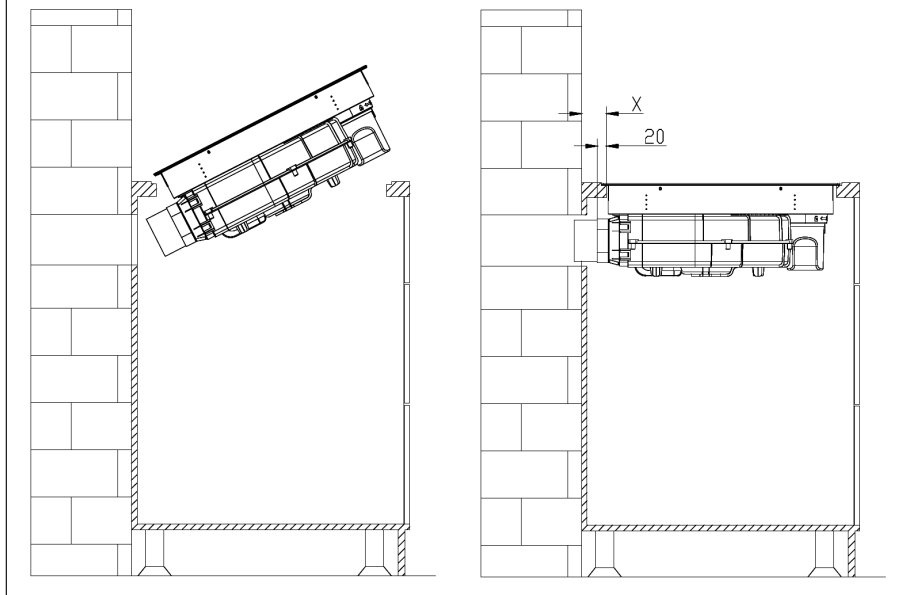
Larghezza della superficie (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥ 650 mm	65 mm

Installazione del tubo di scarico dell'aria diretto**1**

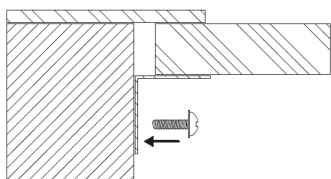
Fissare l'adattatore per il tubo di scarico dell'aria diretto con della colla.

2**3**

4

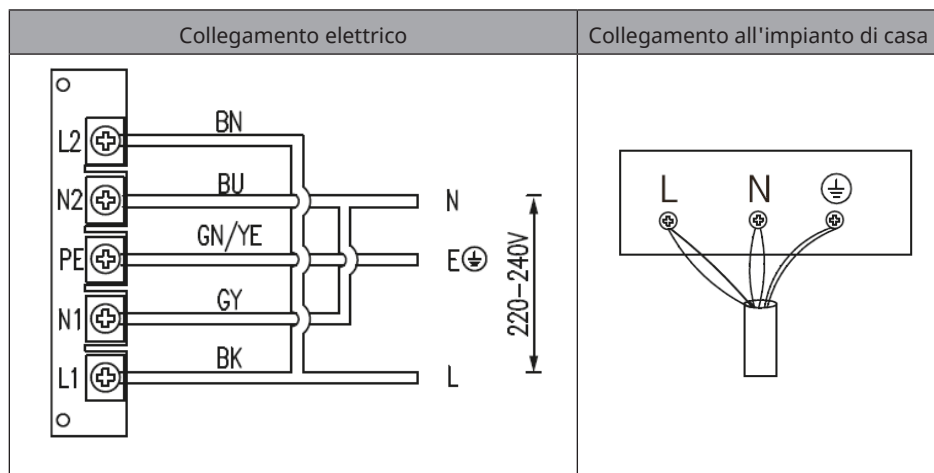


5



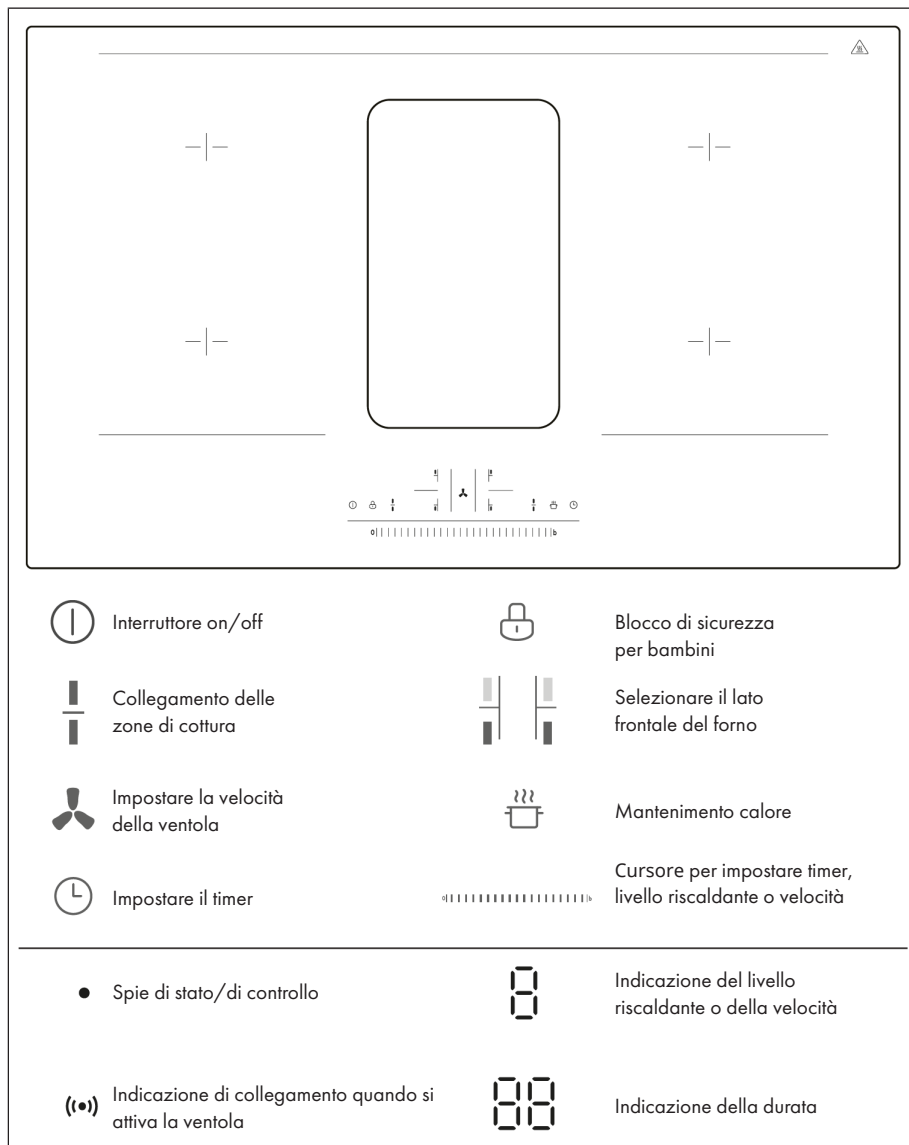
Dopo l'installazione del dispositivo, montare quattro sostegni su entrambi i lati del dispositivo per evitare che cada.





COLLEGAMENTO ELETTRICO










Cavo di alimentazione	H07RN-F 5G2,5mm ²		
	L1: BK	N1: GY	N3: GN/YE
	L2: BN	N2: BU	
	L2 = fase, N2 = conduttore neutro, PE = messa a terra		




UTILIZZO DEL PIANO COTTURA E DELLA CAPPA ASPIRANTE



	Funzione dei tasti	Note
<ul style="list-style-type: none"> ● 	Interruttore principale	Premere il tasto per accendere o spegnere il dispositivo. La spia di controllo relativa si accende e si spegne.
<ul style="list-style-type: none"> ● 	Blocco di sicurezza per bambini	Per attivare il blocco di sicurezza per i bambini, tenere premuto il tasto più a lungo. La spia di controllo relativa si accende. Per disattivare il blocco di sicurezza per i bambini, tenere premuto il tasto più a lungo. La spia di controllo relativa si spegne.
<ul style="list-style-type: none"> ● 	Tasto per collegare le zone di cottura	<p>Per condividere le zone di cottura di sinistra, premere brevemente il tasto di collegamento sul lato sinistro. La spia si accende per indicare che il collegamento delle zone di cottura di sinistra è attivo. Per impostazione predefinita, il livello di potenza è impostato su OFF. È possibile aumentare o diminuire il livello di potenza delle due zone di cottura di sinistra contemporaneamente. Per scollegare nuovamente le zone di cottura, premere nuovamente il tasto di collegamento. A questo punto è possibile utilizzare nuovamente le zone di cottura in modo indipendente.</p> <p>Per utilizzare insieme le zone di cottura di destra, premere brevemente il tasto di collegamento sul lato destro. La spia luminosa si accende, indicando che il collegamento delle zone di cottura destre è attivo. Per impostazione predefinita, il livello di potenza è impostato su OFF. È possibile aumentare o diminuire il livello di potenza delle due zone di cottura di destra contemporaneamente. Per scollegare nuovamente le zone di cottura, premere nuovamente il tasto di collegamento. A questo punto è possibile utilizzare nuovamente le zone di cottura indipendentemente l'una dall'altra.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 	Mantenimento calore	Premere il tasto per attivare la funzione di mantenimento calore. La spia di controllo relativa si accende. La zona di cottura attualmente attiva passa al livello riscaldante minimo e sul display compare [L]. Se si preme un altro tasto, la funzione di mantenimento calore viene disattivata e la zona di cottura torna allo stato operativo precedente.

	Funzione dei tasti	Note
	Timer	Se non viene selezionata una zona di cottura, questo tasto non ha alcuna funzione. Quando si seleziona una zona di cottura, premere questo tasto per accedere all'impostazione della durata. L'impostazione predefinita è [0]. Far scorrere il dito avanti e indietro sul cursore per impostare la durata. L'impostazione massima della durata è 99 minuti.
	Attivare la zona di cottura in alto a sinistra	Per la zona di cottura in alto a sinistra è possibile impostare il timer e il livello riscaldante. Premere una volta il tasto per attivare la zona di cottura. Il display accanto al tasto mostra la potenza riscaldante attuale. Far scorrere il dito avanti e indietro sul cursore per impostare la potenza riscaldante desiderata.
	Attivare la zona di cottura in basso a sinistra	Per la zona di cottura in basso a sinistra è possibile impostare il timer e il livello riscaldante. Premere una volta il tasto per attivare la zona di cottura. Il display accanto al tasto mostra la potenza riscaldante attuale. Far scorrere il dito avanti e indietro sul cursore per impostare la potenza riscaldante desiderata.
	Attivare la zona di cottura in alto a destra	Per la zona di cottura in alto a destra è possibile impostare il timer e il livello riscaldante. Premere una volta il tasto per attivare la zona di cottura. Il display accanto al tasto mostra la potenza riscaldante attuale. Far scorrere il dito avanti e indietro sul cursore per impostare la potenza riscaldante desiderata.
	Attivare la zona di cottura in basso a destra	Per la zona di cottura in basso a destra è possibile impostare il timer e il livello riscaldante. Premere una volta il tasto per attivare la zona di cottura. Il display accanto al tasto mostra la potenza riscaldante attuale. Far scorrere il dito avanti e indietro sul cursore per impostare la potenza riscaldante desiderata.

	Funzione dei tasti	Note
	Impostare la velocità della ventola	<p>Quando si accende la ventola per la prima volta, il tasto di accoppiamento si illumina e la ventola si trova in modalità di accoppiamento. Far scorrere il dito avanti e indietro sul cursore per impostare la velocità della ventola desiderata tra 1 e 8. Se si seleziona [b] alla fine del cursore, la ventola viene impostata sulla velocità massima. Dopo 1 minuto passa al livello 8 e dopo 8 minuti al livello 7. Il display sopra il tasto mostra la velocità attuale. Se si preme il tasto mentre la ventola è in funzione, resta attiva ancora per 1 minuto e poi si spegne.</p>
	Tasto di accoppiamento	<p>Il collegamento si attiva alla prima accensione dell'apparecchio e salva lo stato precedente a ogni accensione.</p> <p>Per attivare o disattivare il collegamento del piano cottura e della cappa, tenere premuto il tasto velocità per 3 secondi.</p> <p>Quando il piano cottura e la cappa sono collegati, la velocità della ventola è sincronizzata con la velocità corrente del piano cottura.</p> <p>Esempio: Se le quattro zone di cottura sono impostate sul livello 8, anche la ventola sarà impostata sul livello 8. La velocità massima della ventola è al livello 9, mentre la velocità minima è al livello 1.</p>

	Funzione dei tasti	Note
	Indicazione numerica singola	<ul style="list-style-type: none"> • Mostra il livello riscaldante attuale. • L'indicazione [b] significa che è stato impostato il livello riscaldante massimo o la velocità massima della ventola. • L'indicazione [u] significa che non ci sono pentole sulla zona di cottura. • L'indicazione [H] significa che la temperatura della zona di cottura è ancora molto alta. • L'indicazione [0] significa che la zona di cottura è spenta. • L'indicazione [E] indica un errore (v. il capitolo "Avvisi di errore").
	Indicazione numerica doppia	<ul style="list-style-type: none"> • Mostra il timer impostato tra 00 e 99 minuti. • Mostra il codice di errore (v. il capitolo "Avvisi di errore"). • L'indicazione [D] significa che il dispositivo si trova in modalità standby.
	Cursore	<ul style="list-style-type: none"> • Per impostare timer, livello riscaldante o velocità. • Se viene spenta una zona di cottura, il cursore scansiona la ventola e le altre zone di cottura e sposta la funzione di controllo sulle zone di cottura ancora attive o sulla ventola.

Note importanti sull'utilizzo

- Assicurarsi di non superare una potenza complessiva di 3600 W quando si utilizzano contemporaneamente due zone di cottura sullo stesso lato. Se il valore complessivo calcolato durante l'impostazione supera 3600 W, ridurre la potenza di una delle due zone.
- Premere contemporaneamente i tasti di collegamento destro e sinistro per regolare contemporaneamente la potenza delle quattro zone. Premere poi il tasto di collegamento sinistro per ridurre la potenza massima o il tasto destro per aumentarla. Sono disponibili 5 livelli di potenza: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7200 W. Se la potenza massima non viene regolata per 30 secondi o si preme il tasto On/Off, il dispositivo si spegne.
- La cappa aspirante può essere utilizzata in due modi: funzione di ricircolo o funzione di scarico. L'impostazione standard è la funzione di ricircolo. Per utilizzare la cappa aspirante in funzione di scarico, spegnere il piano cottura e la ventola. Per modificare la funzione, premere contemporaneamente per 3 secondi il tasto di selezione per il piano cottura e il tasto della ventola. Premere più volte il tasto della ventola per scegliere la seguente impostazione: [0] = funzione di ricircolo o [1] = funzione di scarico.

Livelli riscaldanti del piano cottura

Livello	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potenza (W)	0	100	200	300	600	1000	1400	1600	1800	2000

Livelli riscaldanti del piano cottura in modalità di accoppiamento

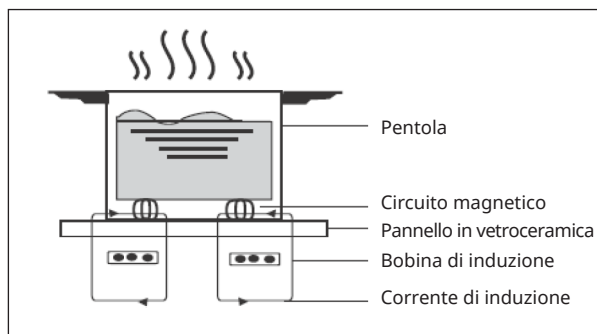
Livello	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potenza (W)	0	100	200	300	600	1000	1200	1400	1600	1800

Livelli e potenza della ventola

Livello	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Volume d'aria (m ³ /h)	0	400	450	500	530	560	580	600	700	750
Durata (min)	Funzione continua								8	3

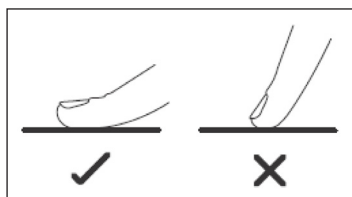
Funzionamento del piano cottura a induzione

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



Utilizzo corretto del cursore

- I tasti del pannello di controllo del dispositivo rispondono al tocco. Non è quindi necessario esercitare pressione.
- Usare il polpastrello e non la punta del dito.



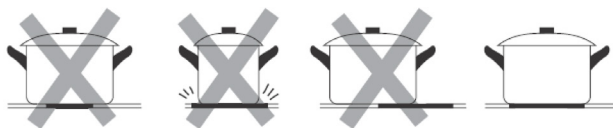
- Ogni volta che il dispositivo registra un tocco, emette un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti (ad es. da oggetti o stracci). Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei tasti.

Scegliere le stoviglie adatte

Nota: utilizzare solo stoviglie 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.



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.

Nota: se sul piano a induzione c'è una pentola non magnetica (ad es. di alluminio), una pentola di dimensioni errate o piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, ciotole), il dispositivo passa automaticamente in standby dopo un minuto. La ventola continua a raffreddare il dispositivo per un altro minuto.

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

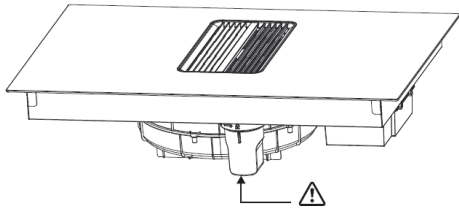
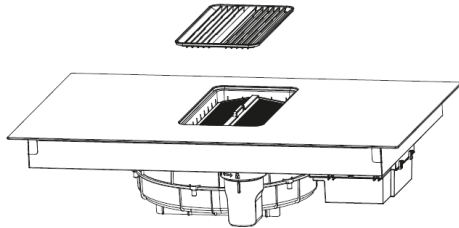
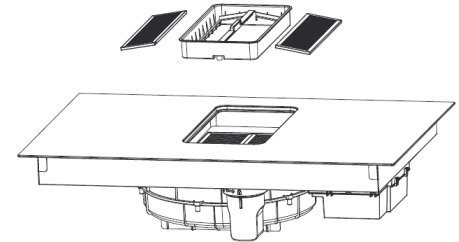
PULIZIA E CURA DEL PIANO COTTURA

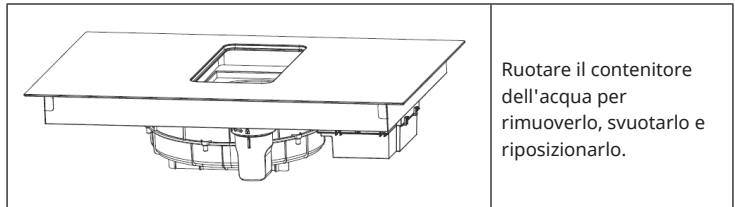
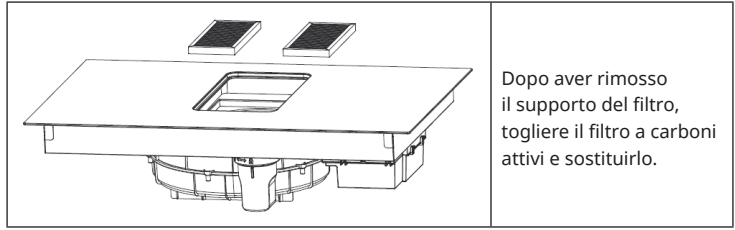
Nota: prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.

Cosa	Come	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (ditate, altri residui o macchie, causati da cibo o liquidi non contenenti zucchero che traboccano).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Spruzzare un detergente per piani cottura sulla superficie ancora calda, ma non più bollente. 3. Passare un panno umido e asciugare poi il piano con uno straccio. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano cottura è spento, l'indicazione "Superficie bollente" scompare anche se il piano è ancora bollente. Fare attenzione a non scottarsi! • Non utilizzare prodotti o spugne abrasivi, altrimenti potrebbero rovinare la superficie. Controllare sull'imballaggio del prodotto se è adatto per piani in vetroceramica. • Non lasciare residui di detergente sul piano, altrimenti si potrebbe macchiare il vetro.

Cosa	Come	Importante!
Cibo o liquidi traboccati sui tasti funzione.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner il piano cottura. 2. Fare ammorbidire i residui. 3. Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o un panno da cucina. 4. Seguire i passaggi 2-4 al paragrafo "Sporco quotidiano". 	<ul style="list-style-type: none"> • Può succedere che il piano di cottura emetta segnali acustici, che si spenga da solo e che i tasti non funzionino se c'è del liquido sopra. Assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti prima di riaccendere il piano cottura.
Residui di cibo cotto eccessivamente, sciolto o bollente, contenente zucchero e schizzi sul vetro.	<p>Rimuovere lo sporco con un taglierino, la lametta di un rasoio o un raschietto per piani in vetroceramica, ma fare attenzione a non scottarsi con le superfici bollenti.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Spegner il piano cottura. 2 Tenere il raschietto a un angolo di 30° e grattare lo sporco verso un angolo freddo del piano cottura. 3 Rimuovere lo sporco accumulato con uno straccio o un panno da cucina. 4 Seguire i passaggi 2-4 al paragrafo "Sporco quotidiano". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere immediatamente macchie e spruzzi, dato che diventa più difficile eliminarli quando si raffreddano. • Attenzione: pericolo di lesione! Non appena si toglie la copertura del taglierino, viene esposta la lama affilata. Procedere con attenzione per evitare lesioni.

PULIZIA E CURA DELLA CAPPA ASPIRANTE

	<p>Se si utilizza un panno umido per la pulizia, assicurarsi che non penetrino acqua nelle fessure della cappa aspirante.</p> <p>Svuotare e pulire regolarmente il contenitore dell'acqua fissato sul lato inferiore della cappa aspirante (v. freccia).</p>
	<p>Togliere la griglia, pulirla accuratamente e riposizionarla.</p>
	<p>Togliere il supporto del filtro in orizzontale. Rimuovere il filtro dal supporto e lavarlo in lavastoviglie o a mano. Smaltire l'acqua residua del supporto del filtro nel lavandino.</p>



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore	Possibile causa	Soluzione
Il piano cottura non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un blackout. Se il problema persiste dopo aver effettuato tutti i controlli necessari, contattare un tecnico qualificato.
I tasti del pannello di controllo non reagiscono.	Il blocco di sicurezza per i bambini è attivo.	Per disattivare il blocco di sicurezza per i bambini, tenere premuto il tasto (lucchetto) più a lungo.
I tasti del pannello di controllo sono difficili da utilizzare.	Ci potrebbe essere acqua sugli elementi di controllo o i tasti vengono toccati con la punta delle dita.	Assicurarsi che gli elementi di controllo siano asciutti e toccarli con il polpastrello.
Il vetro del piano cottura è graffiato.	Le stoviglie hanno bordi taglienti.	Utilizzare stoviglie con un fondo piatto e liscio.
	Sono stati utilizzati prodotti per la pulizia inadatti o abrasivi.	Pulire le superfici del piano cottura solo con un panno morbido.

Errore	Possibile causa	Soluzione
Il piano cottura o una zona si spegne inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e compare un codice di errore.	Errore tecnico.	Annotare il codice di errore e spegnere il piano cottura. Controllare il codice di errore nel capitolo AVVISI DI ERRORE.
Il piano cottura emette un ronzio quando si seleziona un livello riscaldante elevato.	Questo è dovuto alla tecnologia a induzione.	È normale, ma il rumore dovrebbe diventare meno intenso o scomparire, se si riduce il livello riscaldante.
Le padelle non si scaldano e compare un'indicazione.	Il piano cottura non rileva la padella, perché non è adatta all'induzione.	Utilizzare stoviglie adatte all'induzione.
	Il piano cottura non rileva la padella, perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è posizionata correttamente.	Posizionare la padella al centro e assicurarsi che il diametro corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Rumore di una ventola dal piano cottura.	Si è attivata la ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura per proteggere i componenti elettronici dal surriscaldamento. Continua a funzionare brevemente anche dopo aver spento il piano cottura.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare l'alimentazione del piano cottura mentre la ventola è in funzione.

Errore	Possibile causa	Soluzione
Alcune pentole scricchiolano o emettono rumori scoppiettanti.	Questo può essere dovuto alla struttura delle stoviglie (strati di metalli diversi reagiscono diversamente).	Questo è normale e non indica un errore.
La luce è accesa, ma il motore non funziona.	Le pale della ventola sono bloccate.	Far controllare le pale della ventola.
	Il condensatore è danneggiato.	Far sostituire il condensatore.
	Il motore è danneggiato.	Far sostituire il motore.
	Il cablaggio interno del motore è interrotto o scollegato. Può comparire un odore spiacevole.	Far sostituire il motore.
Luce e motore non funzionano.	La luce è rotta.	Far sostituire la luce.
	Il cavo di alimentazione è scollegato.	Far controllare il cablaggio da un elettricista.
Perdite d'olio.	Il bocchettone di uscita dell'aria della cappa non è sigillato.	Togliere il bocchettone e sigillarlo con della colla.
Vibrazioni.	Se le pale della ventola sono danneggiate, possono esserci vibrazioni.	Far controllare le pale della ventola.
	Il motore non è fissato correttamente.	Fissare il motore.
	La cappa aspirante non è fissata saldamente.	Fissare la cappa aspirante.

Errore	Possibile causa	Soluzione
Aspirazione della cappa insufficiente.	La distanza tra il piano di cottura e la cappa è eccessiva.	Ridurre la distanza.
	Troppa corrente d'aria a causa di porte o finestre aperte.	Chiudere porte o finestre.
Il dispositivo è inclinato.	Le viti di fissaggio non sono strette a sufficienza.	Stringere le viti di fissaggio e raddrizzarle.
	Le viti per agganciare il dispositivo non sono strette a sufficienza.	Stringere le viti per agganciare il dispositivo e raddrizzarle.
Il LED non si accende quando il dispositivo è collegato all'alimentazione.	Non c'è corrente.	Far ispezionare il dispositivo.
	La scheda elettronica e il display collegato sono guasti.	Far controllare il collegamento.
	La scheda elettronica è danneggiata.	Far sostituire la scheda elettronica.
	Il display è danneggiato.	Far sostituire il display.
Alcuni tasti non funzionano o l'indicazione LED non è normale.	Il display è danneggiato.	Far sostituire il display.
L'indicazione per la modalità di cottura si accende, ma il processo di riscaldamento non inizia.	Il piano cottura è troppo caldo.	Lasciare raffreddare il piano cottura e controllare se le aperture di ventilazione sono bloccate.
	La ventola non funziona correttamente.	Controllare se la ventola funziona correttamente. Se necessario, farla sostituire.
	La scheda elettronica dell'alimentazione è danneggiata.	Far sostituire la scheda elettronica.

Errore	Possibile causa	Soluzione
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e il display mostra [u].	Stoviglie non adatte.	Utilizzare stoviglie adatte.
	Diametro della pentola troppo piccolo.	Utilizzare stoviglie adatte.
	Surriscaldamento del dispositivo.	Lasciare raffreddare il dispositivo e riavviarlo.
Le zone di cotture sullo stesso lato mostrano [u].	La scheda elettronica e il display collegato sono guasti.	Far controllare il collegamento.
	L'indicazione dell'unità di comunicazione è danneggiata.	Far sostituire l'indicazione.
	La scheda elettronica principale è danneggiata.	Far sostituire la scheda elettronica principale.
Rumori insoliti dal motore.	Il motore della ventola è guasto.	Far sostituire la ventola.

AVVISI DI ERRORE

Codice	Possibile causa	Soluzione
01	Il sensore della temperatura NTC del piano cottura è guasto.	Far sostituire il sensore della temperatura NTC.
02	Cortocircuito del sensore della temperatura NTC della superficie del piano cottura.	Far sostituire il sensore della temperatura NTC.
03	La temperatura NTC della superficie del piano cottura è troppo elevata.	Spegnere il dispositivo, lasciarlo raffreddare e riattivarlo.
04	Il sensore della temperatura NTC del raffreddamento è guasto.	Far sostituire il sensore della temperatura NTC.
05	Cortocircuito del sensore della temperatura NTC del sistema riscaldante.	Far sostituire il sensore della temperatura NTC.
06	Il sensore della temperatura NTC della dissipazione del calore è troppo caldo.	Spegnere il dispositivo, lasciarlo raffreddare e riattivarlo.
07	La tensione d'ingresso è troppo bassa.	Controllare se la tensione d'ingresso è inferiore a 150 V.
08	La tensione d'ingresso è troppo alta.	Controllare se la tensione d'ingresso è superiore a 270 V.
09	Errore di collegamento.	Far controllare se il collegamento tra l'indicazione e la scheda elettronica del piano cottura è guasto e far sostituire il cavo di comunicazione.

Codice	Possibile causa	Soluzione
10	Guasto NTC sulla superficie del piano cottura.	Far controllare se il sensore della temperatura della superficie del piano cottura è in contatto con essa e se c'è un contatto con l'adesivo del piano in vetro.
11	Errore interno, pannello aperto, nessun segnale di sincronizzazione.	Far controllare se il gruppo cavi non riceve il segnale di sincronizzazione e decidere se deve essere sostituito.
12	La ventola non funziona.	Controllare se la ventola è accesa o riavviare il dispositivo.
13	Il dispositivo funziona a secco.	Spegner e riavviare il dispositivo.
14	Errore interno nella scheda elettronica del display.	Far sostituire la scheda elettronica del display.

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO - CAPPA ASPIRANTE

Indicazioni secondo il regolamento (UE) n. 65/2014

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

Numero articolo	10045576, 10045577		
Denominazione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico annuale	AEC _{hood}	11,6	kWh/anno
Classe di efficienza energetica		A++	
Efficienza fluidodinamica	FDE _{hood}	29,3	
Classe per l'efficienza fluidodinamica		A	
Efficienza luminosa	LE _{hood}	n. d.	Lux/W
Classe di efficienza luminosa		n. d.	
Classe di efficienza di filtrazione dei grassi	GFE _{hood}	77,5	%
Classe di efficienza di filtrazione dei grassi		C	
Flusso d'aria a velocità minima e massima in modalità normale, è esclusa la modalità con livello di velocità intensiva o rapida.		361,0/595,0	m ³ /h
Flusso d'aria con funzionamento in modalità intensiva o rapida		745,4	m ³ /h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo alla velocità minima e massima disponibili durante il normale funzionamento		58/62	dB
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo durante il funzionamento al livello di velocità intensivo o rapido		71	dB
Potenza assorbita a dispositivo spento	P _O	n. d.	W
Potenza assorbita in modalità standby	P _S	0,66	W
Contatti	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlino, Germania		

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO - PIANO COTTURA

	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	10045576, 10045577		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero delle zone di cottura e/o superfici di cottura		4	
Tecnologia riscaldante (Zone e superfici di cottura a induzione, Zone di cottura radianti, Piastre di cottura)	Zone di cottura a induzione		
Per zone o superfici di cottura di forma circolare: diametro della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	Ø	Davanti a sinistra Dietro a sinistra Medio Dietro a destra Davanti a destra	cm
Di forma non circolare Zone o superfici di cottura: lunghezza e larghezza della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente e per ogni superficie scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	Lunghezza B	n.d. n.d.	cm
Consumo energetico per ogni zona o superficie di cottura per kg	EC Elettrico Piano cottura	Davanti a sinistra Dietro a sinistra Medio Dietro a destra Davanti a destra	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC Elettrico Piano cottura		Wh/kg

NOTE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

- Quando si cucina, assicurarsi che ci sia una circolazione dell'aria sufficiente, in modo che la cappa possa funzionare in modo efficiente e silenzioso.
- Regolare la velocità della ventola in base alla quantità di vapore prodotto durante la cottura. Usare la modalità intensiva solo quando è necessario. Più bassa è la velocità della ventola, meno energia viene consumata.
- Se durante la cottura si producono grandi quantità di vapore, selezionare tempestivamente una velocità della ventola più alta. Se il vapore di cottura si è già diffuso in tutta la cucina, lasciare in funzione la cappa più a lungo.
- Spegnere la cappa dopo l'uso.
- Spegnere l'illuminazione dopo l'uso.
- Pulire il filtro a intervalli regolari e, se necessario, sostituirlo per aumentare l'efficacia del sistema di ventilazione e prevenire i rischi di incendio.
- Mettere sempre il coperchio su pentole e padelle durante la cottura per ridurre il vapore e la condensa.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom



KLARSTEIN