

MASTER ZONE PREMIUM

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

10045781 10045782 10045783 10045784
10045792 10045793 10045794 10045795
10045796 10045797 10045798 10045799



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:



INHALT

Sicherheitshinweise	4
Hinweise zu Bedienung und Wartung	5
Funktionsweise	7
Spezielle Funktionen	9
Produktübersicht	10
Bedienfeld	12
Verwendung	13
Flexibler Bereich	17
SMART-Flex-Funktion	18
Fehlercodes und Überprüfung	21
Installation	22
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	28
Hinweise zur Entsorgung	30
Hersteller & Importeur (UK)	30

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045781, 10045782, 10045783, 10045784, 10045792, 10045793, 10045794, 10045795, 10045796, 10045797, 10045798, 10045799
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

**WARNUNG**

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

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

**WARNUNG**

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsrisiken

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

**VORSICHT**

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

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

**WARNUNG**

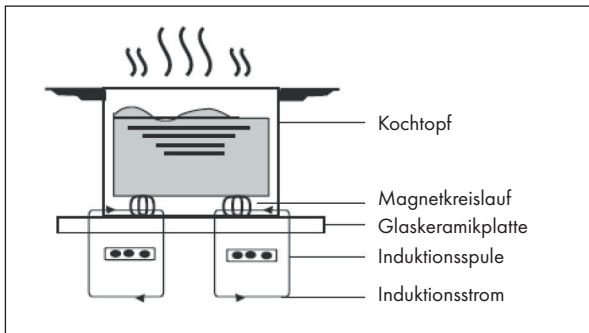
Verletzungsgefahr! Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, sobald Sie die Sicherheitsabdeckung abnehmen. Lassen Sie bei der Verwendung äußerste Vorsicht walten. Verstauen Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern. 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.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Lagerfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um sich aufzuwärmen oder zur Beheizung des Raums.
- Schalten Sie die Kochfelder und die Kochfläche nach der Verwendung, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z. B. durch Verwendung der Touch-Steuerung) aus. Verlassen Sie sich zum Ausschalten nicht auf die Topferkennungsfunktion, wenn Sie die Töpfe wegnehmen.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.

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

FUNKTIONSWEISE



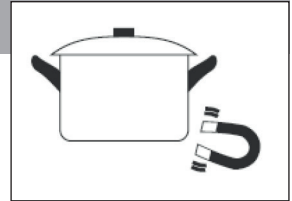
Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es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

Touch-Bedienelemente

- Die Steuerung reagiert auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, ist ein Piepton zu hören.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (Utensilien oder Tücher) darauf liegen.
- Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Verwendung der Bedienelemente erschweren.


Auswahl des Kochgeschirrs

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



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

Falls Sie keinen Magneten zur Hand haben:

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

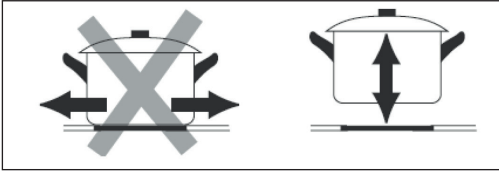
Kochgeschirr, das aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr,



das scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.

Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite Ihres Topfes eben ist, flach auf der Glasoberfläche aufliegt und die gleiche Größe wie das Kochfeld hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung des Kochfeldes. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie auf dem höchsten Effizienzlevel verbraucht. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen,

könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten gegebenenfalls nicht vom Induktionskochfeld erkannt werden. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochfeldes.



SPEZIELLE FUNKTIONEN

Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn eine Pfanne ungeeigneter Größe oder ein nicht magnetischer Gegenstand (z.B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld abgelegt wird, schaltet das Kochfeld automatisch nach 1 Minute auf Standby. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang weiter ab.

Automatischer Abschaltenschutz

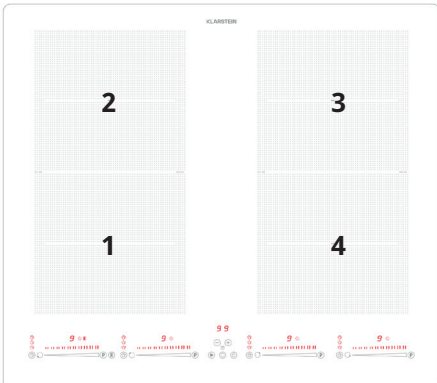
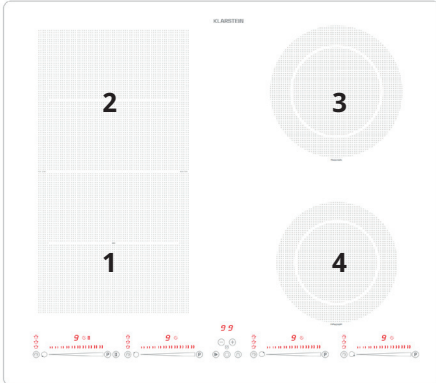
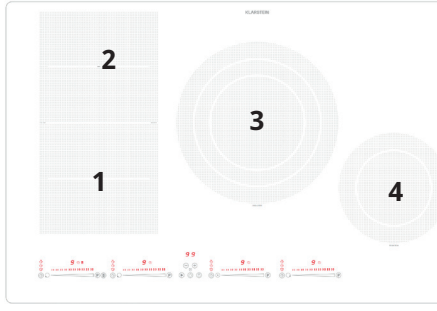
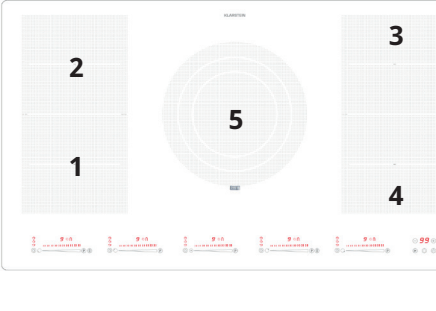
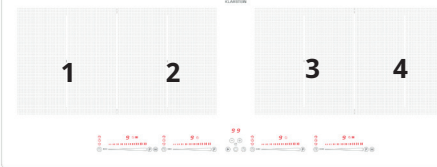
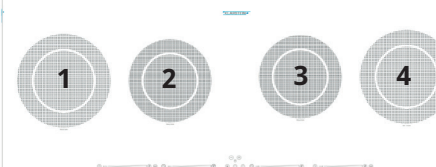
Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es wird automatisch abgeschaltet, falls Sie vergessen sollten, das Gerät auszuschalten. Die Standardarbeitszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1-3	4-6	7-8	9
Standardbetriebszeit (Min.)	360	180	120	90

Wenn der Topf entfernt wird, stoppt das Induktionskochfeld sofort das Aufheizen und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

⚠ Menschen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

PRODUKTÜBERSICHT

<p>10045781 & 10045782</p> 	<p>10045783 & 10045784</p> 
<p>10045792 & 10045793</p> 	<p>10045794 & 10045795</p> 
<p>10045796 & 10045797</p> 	<p>10045798 & 10045799</p> 

Heizzone	10045781, 10045782	10045783, 10045784
1	190×190 mm, 2000/2800 W	190×190 mm, 2000/2800 W
2	190×190 mm, 1500/2000 W	190×190 mm, 1500/2000 W
3	190×190 mm, 2000/2800 W	180 mm, 1500/2000 W
4	190×190 mm, 1500/2000 W	160 mm, 1200/1500 W
Flexzone 1/2	190 mm×375 mm, 3000/3600 W	190 mm×375 mm, 3000/3600 W
Frequenz	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Gesamt	7400 W	7400 W

Heating Zone	10045792, 10045793	10045794, 10045795
1	190×190 mm 200 W / 2800 W	190×190 mm 2000 W / 2800 W
2	190×190 mm 1500 W / 2000 W	190×190 mm 1500 W / 2000 W
3	280 mm 2300 W / 3000 W	280 mm 2300 W / 3000 W
4	160 mm, 1200 W / 1500 W	190×190 mm 2000 W / 2800 W
5	N/A	190 mm 1500 W / 2000 W
Flexzone 1/2	190 mm×375 mm, 3000/3600 W	3000/3600 W
Frequenz	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Gesamt	7200 W	9300 W

Heating Zone	10045796, 10045797	10045798, 10045799
1	160 mm 1200x1500 W	190×190 mm 2000 W / 2800 W
2	1200 W / 2000 W	190×190 mm 1500 W / 2000 W
3	210 mm 1800 W / 2100 W	190×190 mm 2300 W / 3000 W
4	160 mm, 1200 W / 1500 W	190×190 mm 2000 W / 2800 W
Frequenz	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Gesamt	7200 W	7200 W


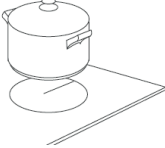

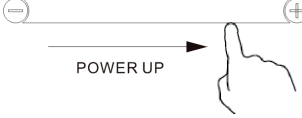
BEDIENFELD



Abbildung	Beschreibung
	Ein-/ Ausschalttaste
	Kindersicherung
	Pausentaste
	Timebedienung & Timeranzeige
	Leistungsschieberegler
	Boosttaste
	Kochfunktionstaste
	Timer Einstellungsanzeige
	Leistungsanzeige
	Timeranzeige
	Kochfunktionsanzeige

VERWENDUNG

Kochvorgang starten

<p>1. Berühren Sie die Taste ON/OFF (A) für 3 Sekunden. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen „-“ an, was bedeutet, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.</p>	
<p>2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>	
<p>3. Je nach der Heizzone, in der die Pfanne steht, können Sie die Temperatur mit dem Schieberegler (E) einstellen..</p>	
	
<ul style="list-style-type: none"> • Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Temperatureinstellung gewählt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. In diesem Fall muss man wieder bei Schritt 1 beginnen. • Die Hitzeeinstellung kann jederzeit während des Kochens geändert werden. 	

Wenn die Anzeige $\text{>}\text{E}\text{<}$ abwechselnd mit der Leistungseinstellung blinkt, bedeutet dies, dass

- der Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt wurde oder,
- der verwendete Topf nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder,
- der Topf zu klein ist oder nicht richtig mittig auf der Kochzone steht.

Es wird nur dann aufgeheizt, wenn sich ein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn kein geeignetes Kochgeschirr darauf platziert wurde.

Wenn Sie den Kochvorgang beendet haben



1. Schieberegler (E), zum Senken der Leistung auf Stufe „0“ schieben.

2. Vorsicht vor heißen Oberflächen

Das Symbol „H“ zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.

Verwendung der Boostfunktion

Aktivieren der Boost-Funktion


1. Berühren Sie die Boost-Taste  der entsprechenden Zone für 1 Sekunde, die Zonenanzeige zeigt „P1“ an.
2. Wenn Sie die maximale Leistung einstellen möchten, halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Die Zonenanzeige zeigt „P2“ an und die Maximalleistung ist eingestellt.

Deaktivieren der Boost-Funktion

Berühren Sie die Schieberegler-Taste (E), um die Boost-Funktion zu deaktivieren. Die Kochzone wird dann auf die von Ihnen gewünschte Leistungsstufe zurückgesetzt.

- Die Funktion kann in jeder Kochzone eingesetzt werden..
- Die Kochzone wird nach 5 Minuten automatisch auf Stufe 9 zurückgesetzt.

Verwendung der Kochfunktionen

Sie können zwischen 3 praktischen Kochfunktionen wählen, indem Sie mehrfach die Kochfunktionstaste  drücken und so von einer Funktion zur anderen wechseln.

Lesitungsanzeige	Anzeige der Kochfunktion	Funktion
A		Antauen oder Auftauen von etwa 50 °C
b		Heizen oder Warmhalten bei etwa 70 °C
c		Köcheln, Temperatur nahe dem Siedepunkt, nützlich für langsames Kochen.
d	N/A	Frittieren, die Öltemperatur bleibt bei etwa 210 °C.
E	N/A	Automatische Siedefunktion. (Etwa 100 °C)

Verwendung der Kindersicherung

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z.B. dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).

- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der Taste OFF deaktiviert.

Bedienelemente sperren

Berühren Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang. Die Anzeige über der Kindersicherungstaste leuchtet und die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.

Entsperren der Bedienelemente

1. Berühren und halten Sie die Kindersicherungstaste einige Sekunden gedrückt.
2. Sie können das Induktionskochfeld nun verwenden.




Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer OFF deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit der Taste OFF ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld bei der nächsten Verwendung zunächst entsperren.

Verwendung des Timers


Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass er eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer für bis zu 99 Minuten einstellen.

Den Timer als Alarmsignal verwenden

1. Nach Auswahl der Kochzone und der gewünschten Leistungsstufe blinkt der Punkt neben der Leistungsstufenanzeige 5 Sekunden lang. 
2. Wenn der Punkt aufhört zu blinken, können Sie mit den Timer-Kontrolltasten  oder , die gewünschte Zeit von 1 bis 99 Minuten einstellen.



Hinweis: Berühren Sie die „-“ oder „+“ Steuerung des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu reduzieren oder zu erhöhen. Halten Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu reduzieren oder zu erhöhen.

3. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt  und der Punkt neben der Timer-Anzeige blinkt kontinuierlich.




66:00

4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Timer-Anzeige erlischt.

Einstellen des Timers zum Ausschalten von Kochzonen

1. Wählen Sie die entsprechende Kochzone, indem Sie den Leistungsregler berühren, um die gewünschte Leistung einzustellen. Der Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.
2. Bevor der Punkt aufhört zu blinken, berühren Sie die Timertaste  oder  um eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einzustellen.

Hinweis: Wenn Sie die „-“ oder „+“ Taste des Timers einmal berühren, wird die Zeit um eine Minute verkürzt oder verlängert. Wenn Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers gedrückt halten, wird die Zeit um 10 Minuten verringert oder erhöht.

3. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Die Timer-Einstellungsanzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige  blinkt 5 Sekunden lang.
4. Danach blinkt die Anzeige  weiter, was bedeutet, dass die Timer-Einstellungsanzeige die verbleibende Zeit der entsprechenden Zone anzeigt, bis der Timer abläuft; andernfalls leuchtet die Anzeige  weiter, bis der Timer abläuft.
5. Wenn der Timer abläuft, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.
6. Wenn Sie die Funktionen „Timer als Wecker“ und „Timer zum Ausschalten der Kochzonen“ zusammen verwenden, zeigt die Timer-Einstellungsanzeige vorrangig die verbleibende Zeit des Alarms an. Drücken Sie die Einstelltaste (E) der entsprechenden Kochzone, um die verbleibende Zeit des Timers zum Ausschalten anzuzeigen.

Verwendung der Pausenfunktion

Das Kochfeld verfügt über eine praktische Neustartfunktion, mit der Sie den Kochvorgang unterbrechen und neu starten können, wenn Sie unterbrochen werden.

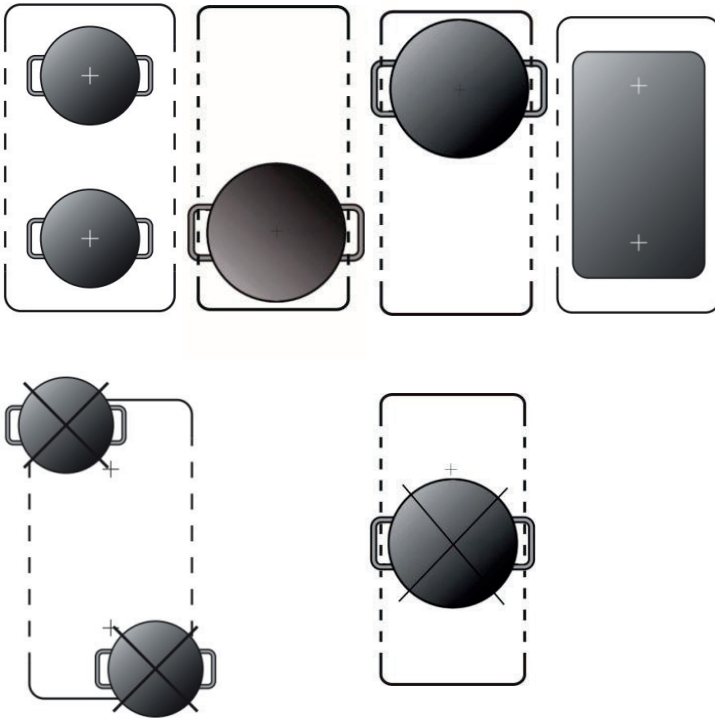
1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet und in Betrieb ist, können Sie durch Drücken der Pausentaste (C) alle Kochzonen ausschalten und alle LED-Anzeigen zeigen das Symbol „=“ an.
2. Wenn Sie die Pause-Taste (C) erneut drücken, werden alle Einstellungen wieder auf die vorherige Einstellung zurückgesetzt.

FLEXIBLER BEREICH

- Dieser Bereich kann jederzeit als einzelne Zone genutzt werden, je nach den Kochanforderungen.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Beim Betrieb als Einzelzone wird das Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in die andere verschoben, wobei die Leistungsstufe der Zone, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert war, beibehalten wird, und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf der einzelnen Kochzone platziert wird. Das ideale Kochgeschirr ist ein ovaler oder rechteckiger Kochtopf oder eine Pfanne.

Beispiele für eine gute und eine schlechte Topfplatzierung



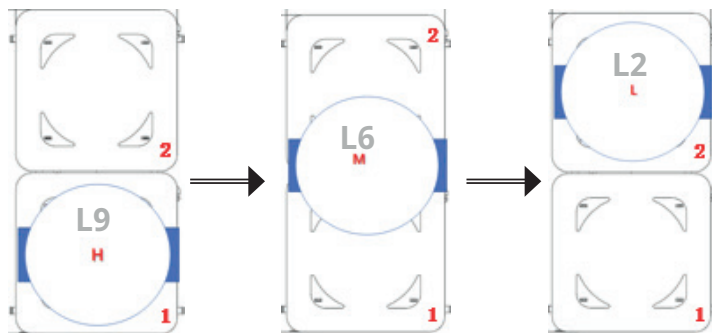
SMART-FLEX-FUNKTION

Aktivierung der Smart-Flex-Funktion:

1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, drücken Sie die Flexzonen-Taste, um die Flexzonen-Funktion zu aktivieren.
2. Wenn die Flexzonenfunktion aktiviert ist, schaltet das Kochfeld innerhalb von 5 Sekunden ohne weitere manuelle Steuerung in den Smart-Flex-Modus.
3. Wenn die Smart-Flex-Funktion versehentlich deaktiviert wurde, folgen Sie bitte Schritt 1, um die Smart-Flex-Funktion wieder zu aktivieren.

A) Wenn nur eine Pfanne/ein Topf auf die Flex-Zone gestellt wird:

- When the pan/pot is put at the front of flex zone area, the hob will turn on automatically and set the power at level 9 for fast heating.
- Wenn die Pfanne/der Topf in der Mitte der Flexzone platziert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ein und stellt die Leistung auf Stufe 6 für das Schmoren ein.
- Wenn Sie die Pfanne/den Topf in den hinteren Bereich der Flex-Zone stellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ein und stellt die Leistung auf Stufe 2 zum Warmhalten ein.



B) Wenn zwei Pfannen/Töpfe auf die flexible Fläche gestellt wurden

1. Wenn zwei Pfannen/Töpfe innerhalb von 5 Sekunden auf die flexible Fläche gestellt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch ein und stellt die Leistung auf Stufe 6 ein.



2. Wenn eine Pfanne/ein Topf auf die vordere oder hintere Flexzone gestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ein, sobald die zweite Pfanne/der zweite Topf 5 Sekunden nach dem ersten Topf auf die Flexzone gestellt wird und stellt die Leistung auf Stufe 9 für die vordere Zone und Stufe 2 für die hintere Zone ein.



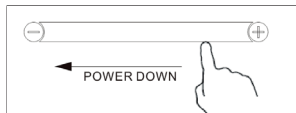
Deaktivieren der Smart-Flex-Funktion:

1. Wenn die Smart-Flex-Funktion aktiv ist, halten Sie die Flexzonen-Taste 3 Sekunden lang gedrückt und stellen Sie die Leistung manuell ein. Dann wird die Smart-Flex-Funktion deaktiviert und das Kochfeld arbeitet mit der normalen Flexzonenfunktion mit gleicher Leistungsstufe für alle Flexzonenbereiche.
2. Sie können auch einen beliebigen Schieberegler drücken, um die Leistungsstufe zu ändern. Dadurch wird gleichzeitig die intelligente Flexfunktion deaktiviert, das Kochfeld arbeitet mit einer einzigen Kochzone und die Flexfunktion ist AUS.

Normale Flexzonenfunktion:

Aktivierung der normalen Flexzonenfunktion:

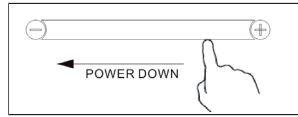
1. Drücken Sie gleichzeitig die Flexzontaste, um die intelligente Flexzonenfunktion zu aktivieren.
2. Stellen Sie die Leistung manuell mit dem Schieberegler ein. Dann wird die intelligente Flexzonenfunktion deaktiviert und das Kochfeld arbeitet mit der normalen Flexzonenfunktion mit gleicher Leistungsstufe für alle Flexzonenbereiche.



Verwendung der Flexzonenfunktion

1. Um den flexiblen Bereich als eine einzige große Zone zu aktivieren, halten Sie die Taste für die flexible Zone 3 Sekunden lang gedrückt.


- Die Digitalanzeige zeigt **U** und **n** an.
- Passen Sie die Hitzeeinstellung mit dem Schieberegler an die Heizzone an, in der der Topf steht.



- Wenn der Topf von der Vorderseite in den hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt wird, erkennt der flexible Bereich automatisch die neue Position und behält die gleiche Leistung bei.

FEHLERCODES UND ÜBERPRÜFUNG

Wenn eine Abnormalität auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Sicherheitsmodus über und zeigt entsprechende Codes an:

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Lösung
	Kein Topf oder Topf ungeeignet	Topf ersetzen
ER03	Wasser oder Topf auf dem Glas über der Steuerung	Reinigen Sie die Benutzeroberfläche
F1E	Die Verbindung zwischen der Anzeigetafel und der linken Hauptplatine ist defekt (die Kochzone, deren Anzeige „E“ anzeigt)	1. Das Verbindungskabel ist nicht richtig eingesteckt oder defekt. 2. Die Platine auswechseln.
F3E	Der Temperatursensor der Spule ist defekt. (die Kochzone, deren Indikator „E“ anzeigt)	Tauschen Sie den Spulensensor aus.
F4E	Der Temperatursensor der Hauptplatine ist defekt. (die Kochzone, deren Anzeige „E“ anzeigt)	Tauschen Sie die Hauptplatine aus.
E1E	Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte ist zu heiß.	Starten Sie das Gerät neu, nachdem es abgekühlt ist.
E2 E	Der Temperatursensor des IGBT ist zu hoch.	Starten Sie das Gerät neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
E3 E	Abnormale Versorgungsspannung (zu hoch)	Prüfen Sie nach, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E4 E	Abnormale Versorgungsspannung (zu niedrig)	Prüfen Sie nach, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E5 E	Ausfall des Temperatursensors (die Kochzone, deren Anzeige „E“ anzeigt)	Anschlusskabel nicht richtig eingesteckt oder defekt.

Die oben genannten Punkte dienen der Beurteilung und der Prüfung von häufigen Fehlern.

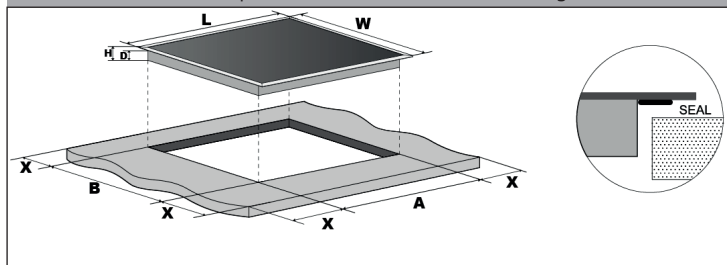
Demontieren Sie das Gerät keienfalls selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden und wenden Sie sich an den Lieferanten.

INSTALLATION

Auswahl des Installationsmaterials

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den angegebenen Maßen aus. Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie ein hitzebeständiges und isolierendes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nicht verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um Stromschläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten abgebildet.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.

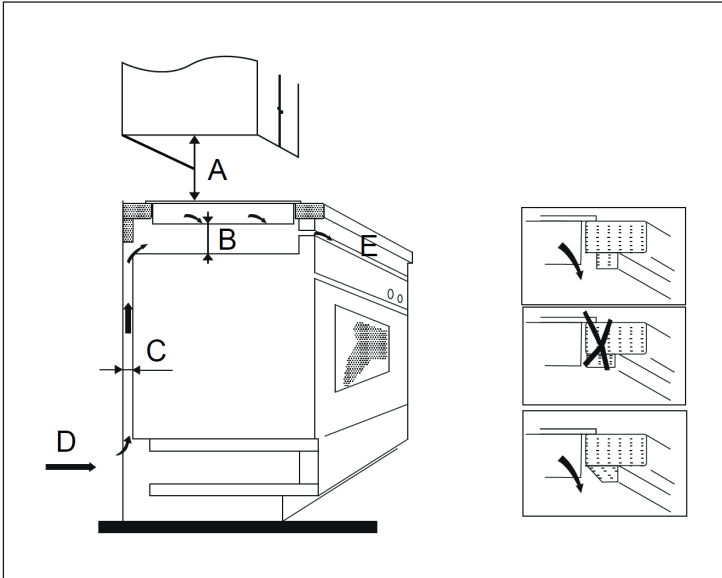


Hinweis: Die in der Tabelle angegebenen Maßeinheiten sind Millimeter.

Modell	L	W	H	D	A	B	X
10045781,10045782	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045783,10045784	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045792,10045793	700	520	60	54	754	495	min. 50
10045794,10045795	900	520	60	54	875	495	min. 50
10045796,10045797	900	350	60	54	875	325	min. 50
10045798,10045799	900	350	60	54	875	325	min. 50

Vergewissern Sie sich unter allen Umständen, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luften- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld in einwandfreiem Zustand ist.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Hängeschränken über dem Kochfeld sollte mindestens 760 mm betragen.



Hinweis: Die in der Tabelle angegebenen Maßeinheiten sind Millimeter.

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Lufteinlass	Auslass 5 mm

Vor der Installation:

Stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und keine Strukturteile den benötigten Platz beeinträchtigen.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isoliertem Material besteht.
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse verfügt.
- die Installation allen Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften entspricht.
- ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, in die feste Verkabelung integriert und so angebracht und positioniert ist, dass er den örtlichen Verkabelungsregeln und -vorschriften entspricht.
- der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) einen 3 mm großen Luftspaltkontakt aufweisen.
- der Trennschalter leicht zugänglich ist, auch wenn das Kochfeld installiert ist.
- Sie im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörden und Vorschriften zur Installation konsultieren
Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld verwenden.

Nach der Installation

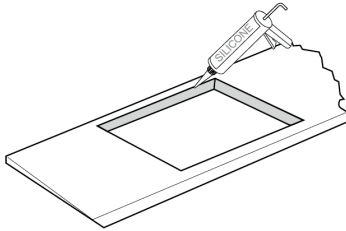
Stellen Sie sicher, dass

- das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen verläuft.
- es eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Schrank zum Sockel des Kochfeldes gibt.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert ist, eine Wärmeschutzbarriere unter dem Sockel des Kochfeldes angebracht wird.
- der Trennschalter leicht zugänglich ist.

Vor dem Anbringen der Halterungen

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keine Gewalt auf die Bedienelemente aus, die aus dem Kochfeld herausragen.

fig. 1

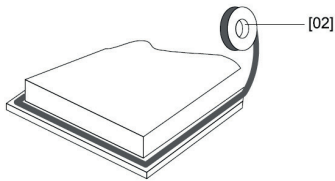


01



Schneiden Sie die Arbeitsplatte mit einem geeigneten Gerät auf die angegebenen Maße zu (Abb. 1). Versiegeln Sie die Schnittkante der Arbeitsplatte mit Silikon oder PTFE und lassen Sie sie trocknen, bevor Sie das Kochfeld einbauen.

fig. 2



02



[04] x 1

Spannen Sie die im Lieferumfang enthaltene Dichtung entlang der Unterkante des Kochfeldes und achten Sie darauf, dass sich die Enden überlappen.

03

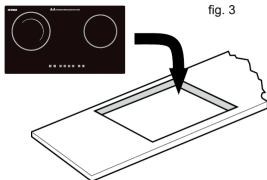


fig. 3



fig. 4

Verwenden Sie keine Klebstoffe, um das Kochfeld in der Arbeitsplatte zu befestigen. Sobald die Dichtung angebracht ist, schieben Sie das Kochfeld in den Ausschnitt der Arbeitsplatte. Üben Sie leichten Druck nach unten aus.

Vorsichtsmaßnahmen



WARNUNG

Es besteht Verletzungsgefahr! Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Führen Sie den Vorgang 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 könnte.
- Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Kleber hitzebeständig sein.
- Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG

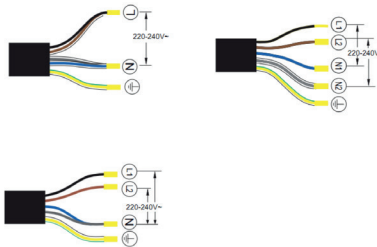
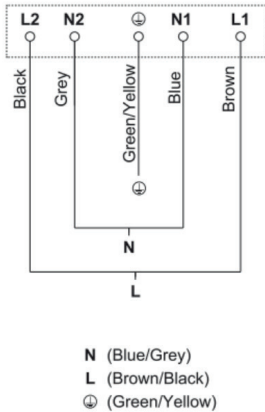
Verletzungsgefahr! Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob:

- die Hausverkabelung für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist
- die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht
- die Kabelabschnitte der Stromversorgung der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können.

Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Feuer führen können. Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.


Hinweis: Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausverkabelung ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf dies nur von einem Kundendienstmitarbeiter mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht. Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.
- Für dieses Gerät ist ein 32-Ampere-Leitungsschutzschalter erforderlich.

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, 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. 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 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 purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Contents	31
Safety Instructions	32
Instructions on Use and Maintenance	33
Operating Principle	35
Special functions	37
Product Overview	38
Control Panel	40
Use	41
Flexible Area	45
Smart Flex Function	46
Error Codes and Inspection	49
Installation	50
Disposal Considerations	56
Manufacturer & Importer (UK)	56

TECHNICAL DATA

Article number	10045781, 10045782, 10045783, 10045784, 10045792, 10045793, 10045794, 10045795, 10045796, 10045797, 10045798, 10045799
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Shock Hazard

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



CAUTION

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

General Instructions

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

**WARNING**

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Never leave the appliance unattended while cooking, as cooking with oil or fat in particular can be dangerous and result in the outbreak of a fire. Never try to extinguish a grease fire with water! Instead, switch off the appliance and cover the flame with a fire blanket or a pot lid.

**WARNING**

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

INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

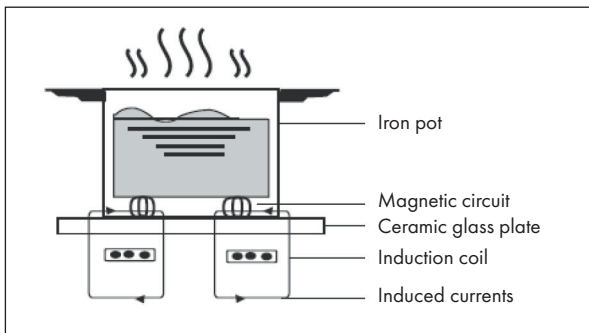
General Instructions

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

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

OPERATING PRINCIPLE

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



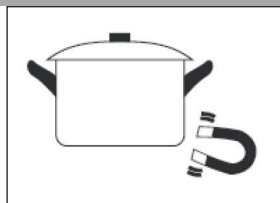
Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.


Choosing the right Cookware

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

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



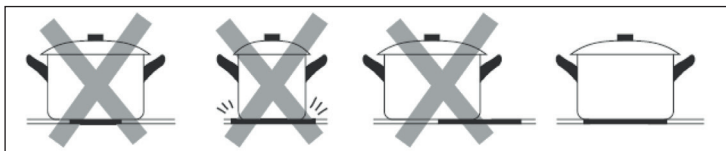
If you do not have a magnet:

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

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

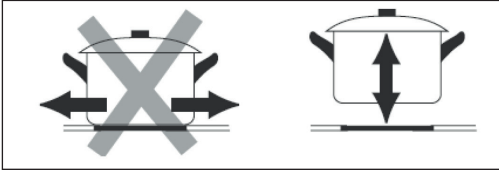


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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



Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

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



SPECIAL FUNCTIONS

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

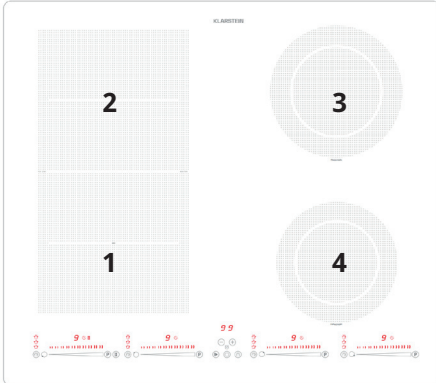
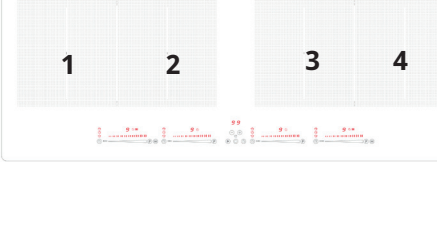
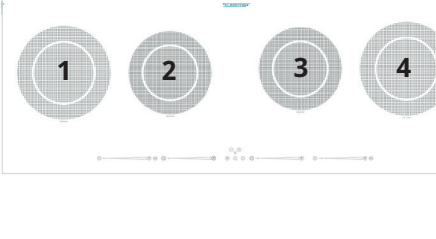
Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1-3	4-6	78	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.

⚠ People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

PRODUCT OVERVIEW

<p>10045781 &10045782</p> 	<p>10045783 &10045784</p> 
<p>10045792 &10045793</p> 	<p>10045794&10045795</p> 
<p>10045796 &10045797</p> 	<p>10045798 &10045799</p> 

Heating Zone	10045781, 10045782	10045783, 10045784
1	190×190 mm, 2000/2800 W	190×190 mm, 2000/2800 W
2	190×190 mm, 1500/2000 W	190×190 mm, 1500/2000 W
3	190×190 mm, 2000/2800 W	180 mm, 1500/2000 W
4	190×190 mm, 1500/2000 W	160 mm, 1200/1500 W
Flexzone 1/2	190 mm×375 mm, 3000/3600 W	190 mm×375 mm, 3000/3600 W
Frequency	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Total	7400 W	7400 W

Heating Zone	10045792, 10045793	10045794, 10045795
1	190×190 mm 200 W / 2800 W	190×190 mm 2000 W / 2800 W
2	190×190 mm 1500 W / 2000 W	190×190 mm 1500 W / 2000 W
3	280 mm 2300 W / 3000 W	280 mm 2300 W / 3000 W
4	160 mm, 1200 W / 1500 W	190×190 mm 2000 W / 2800 W
5	N/A	190 mm 1500 W / 2000 W
Flexzone 1/2	190 mm×375 mm, 3000/3600 W	3000/3600 W
Frequency	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Total	7200 W	9300 W

Heating Zone	10045796, 10045797	10045798, 10045799
1	160 mm 1200x1500 W	190×190 mm 2000 W / 2800 W
2	1200 W / 2000 W	190×190 mm 1500 W / 2000 W
3	210 mm 1800 W / 2100 W	190×190 mm 2300 W / 3000 W
4	160 mm, 1200 W / 1500 W	190×190 mm 2000 W / 2800 W
Frequency	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Total	7200 W	7200 W

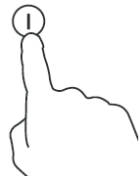
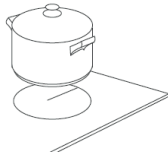

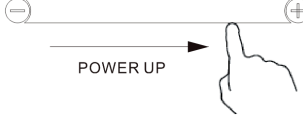
CONTROL PANEL



Reference	Description
	ON/OFF key
	Child lock key
	Pause key
	Timer control keys &Timer setting indicator
	Power regulating slider
	Boost control key
	Cooking functions key
	Timer setting indicator
	Power level indicator
	Timer Indicator
	Cooking functions indicator

USE

To start cooking

<p>1. Touch the ON/OFF key (A) for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</p>	
<p>3. Depending on the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the slider regulating key(E) control.</p>	
	
<ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

If the display flashes $\Rightarrow \cup \Leftarrow$ alternately with the heat setting this means that

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

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



The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the slider regulating key(E) to decrease the power to “0” level.
2. Beware of hot surfaces
“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Activated the boost function


1. Touching the relevant zone boost control key  for 1 sec, the zone indicator show "P1".
2. If you want to enter Max power, pls touch and hold  for 3 sec. The zone indicator shows "P2" and the power reach Max.




Cancel the Boost function

Touching the slider regulating key(E) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to the power level you wish.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes automatic.

Using Cooking Functions


You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key  each time moves from one function to the other.

Power level indication	Cooking function indication	Function
A		Melt or defrost about 50 °C
b		Heating or keeping warm about 70 °C
c		Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking.
d	N/A	Fry, oil temperature will keep about 210 °C.
E	N/A	Automatic boiling function. (About 100 °C)

Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock key  for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control for a while.
2. You can now start using your Induction hob.




When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation .

Using the Timer


You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as an alarm

1. After selecting the cooking zone and the power level required. The dot next to power level indicator will flash for 5 seconds. 
2. When the dot stops flashing, touch the timer control key  or  , you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.



Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time  and the dot next to timer indicator will keep on flashing.




88

4. Buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to switch off zones

1. Selecting the relevant cooking zone by touching the power slider regulating key to set the power lever you required the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. Before the dot stops flashing, touch the timer control key  or  , you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The timer setting indicator will show the remaining time and the timer indicator  will flash for 5 seconds.
4. After that, if the indicator  will keep on flashing meaning that the timer setting indicator shows the relevant zone remaining time until the timer expires; or else the indicator  will keep on lighting until the timer expires.
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
6. When using “the timer as an alarm” and “the timer to switch off the zones ” together ,the timer setting indicator will show the remaining time of alarm as first priority. Press power slider regulating key(E) of relevant cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Using the Pause function

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

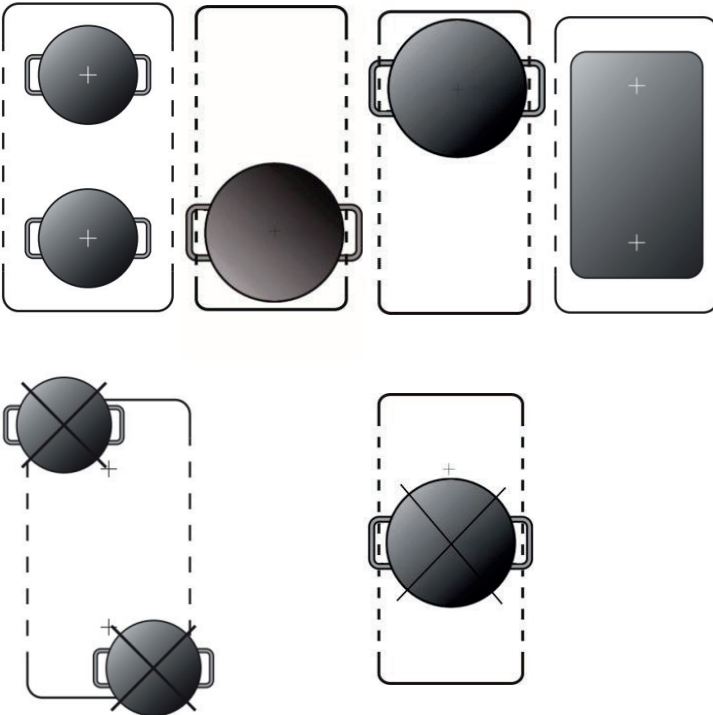
1. When the hob is on and working, press the pause key(C) , all burner will stop working,and all LED indicator will show the symbol “=” .
2. Press the pause key(C) again, all setting will restart at the previous setting.

FLEXIBLE AREA

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

Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.

Examples of good pot placement and bad pot placement



SMART FLEX FUNCTION

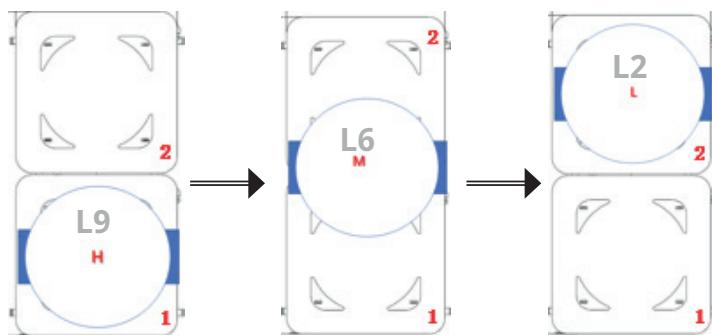
To activate the smart flex function:

1. When the hob is ON, press flex zone button and simultaneously to activate the flex zone function.
2. When the flex zone function is activated, the hob will enter into smart flex mode without any further manual control in 5 sec.,
3. If smart flex function been deactivated accidentally, please follow step 1 to

Reactivate the smart flex function.

A) With only one pan/pot been put on the flex area:

- When the pan/pot is put at the front of flex zone area, the hob will turn on automatically and set the power at level 2 for fast heating.
- When the pan/pot is put at middle of flex zone area, the hob will turn on automatically and set the power at level 6 for stewing.
- When the pan/pot is put at rear flex zone area, the hob will turn on automatically and set the power at level 9 for warm keeping.



B) With two pans/pots been put on the flex area

1. When two pan/pot been put on the flex area within 5 seconds, the hob will turn on automatically and set the power at level 6.



2. When one pan/pot been put on the front or rear of flex zone area, once the second pan/pot been put on the flex area 5 seconds after the first pot been put on, the hob will turn on automatically and set the power at level 9 for front area and level 2 for rear area.



To deactivate the smart flex function:

1. When the smart flex function is working/ active, press the flex zone button for 3 sec.and adjust the power manually. Then the smart flex function will be deactivated and the hob will work under normal flex zone function with same power level for all flex zone area.
2. Or you can press any slider to change the power level, it will simultaneously to deactivate smart flex function, the hob will work on individual burner and flex function is OFF.

Normal Flex Zone Function:

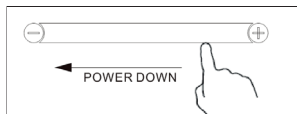
To activate the normal flex zone function:



1. Press the flex zone button simultaneously to

Activate the smart flex zone function.

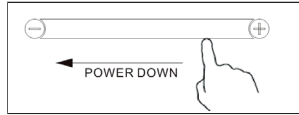
2. Adjust the power manually by slider then the smart flex function will be deactivated and the hob will work under normal flex zone function with same power level for all flex zone area.



To use the flex zone Function

1. To activate the flexible area as a single big zone, press the flex zone button for 3 sec.
2. The digital tube shows **U** & **n**
3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by


slider.



- 4. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

ERROR CODES AND INSPECTION

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Message	Possible Cause	What to do
	No pot or pot not suitable	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing "E")	1. Connection cable not correctly plugged or defective. 2. Replace the mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the coil sensor.
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the mainboard.
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage(too high)	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or assemble defective.

The above are the judgment and inspection of common failures.

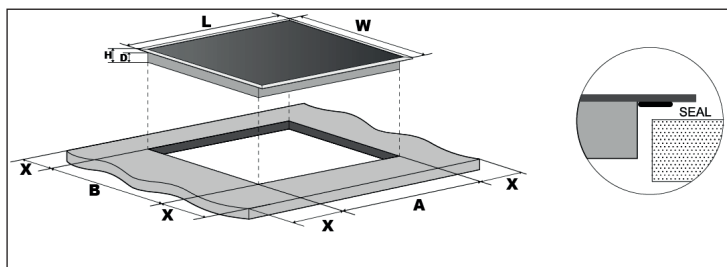
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and please contact the supplier.

INSTALLATION

Selection of installation equipment

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

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

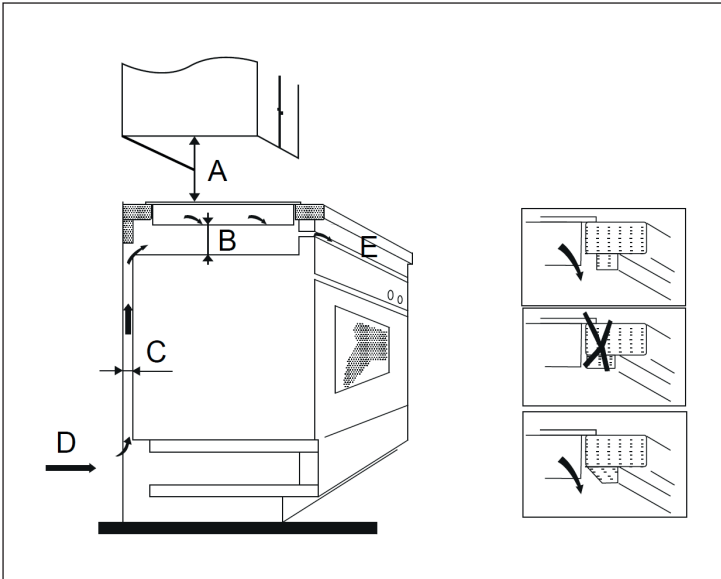


Note: The dimensions given in the table are "mm".

Model	L	W	H	D	A	B	X
10045781,10045782	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045783,10045784	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045792,10045793	700	520	60	54	754	495	min. 50
10045794,10045795	900	520	60	54	875	495	min. 50
10045796,10045797	900	350	60	54	875	325	min. 50
10045798,10045799	900	350	60	54	875	325	min. 50

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

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



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

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

Before Installing the Hob

Make sure that:

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

After Installing the Hob

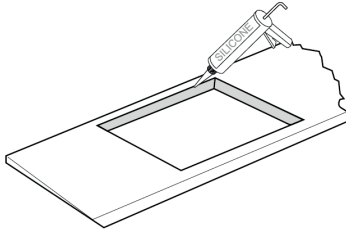
Make sure that:

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

Before locating the fixing brackets

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

fig. 1

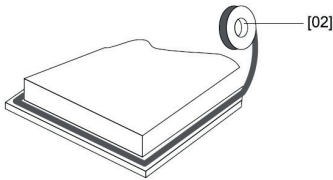


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob ensuring the ends overlap.

03

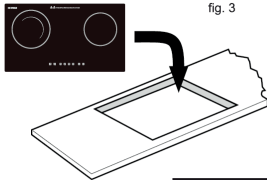


fig. 3



fig. 4

Do not use adhesives to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downward pressure.

Cautions



WARNING

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

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



WARNING

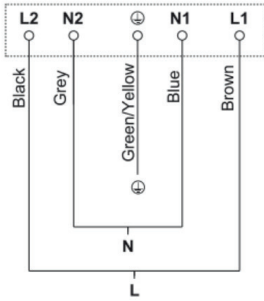
Risk of injury! This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

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

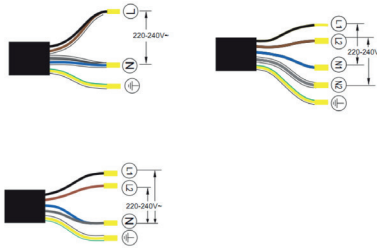
- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
⊕ (Green/Yellow)



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

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	4
Consignes d'utilisation et d'entretien	5
Principe de fonctionnement	7
Fonctions spéciales	9
Aperçu du produit	10
Panneau de commande	12
Utilisation	13
Zone flexible	17
Fonction SMART Flex	18
Codes d'erreur et vérification	21
Installation	22
Instructions spéciales d'élimination pour les consommateurs en Allemagne	28
Informations sur le recyclage	30
Fabricant et importateur (FR)	30

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045781, 10045782, 10045783, 10045784, 10045792, 10045793, 10045794, 10045795, 10045796, 10045797, 10045798, 10045799
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil avant toute opération de maintenance ou de réparation sur l'appareil.
- La connexion à un système d'alimentation électrique avec mise à la terre est nécessaire et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et/ou dénuées d'expérience et de connaissances si elles ont été formées par une personne responsable à l'utilisation de l'appareil, qu'elles peuvent l'utiliser en toute sécurité et comprendre les dangers 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.



MISE EN GARDE

Risque de choc électrique ! 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 sans surveillance pendant la cuisson car l'huile ou la graisse en particulier peuvent être dangereuses et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.



MISE EN GARDE

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

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Risque de choc électrique

- Ne faites jamais la cuisine sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'interrupteur principal (prise murale) et contactez un électricien qualifié.
- Éteignez la surface de cuisson avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- 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 de cuisinière est exposée dès que vous retirez le couvercle de sécurité. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation. Rangez toujours le grattoir de table de cuisson avec le couvercle de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

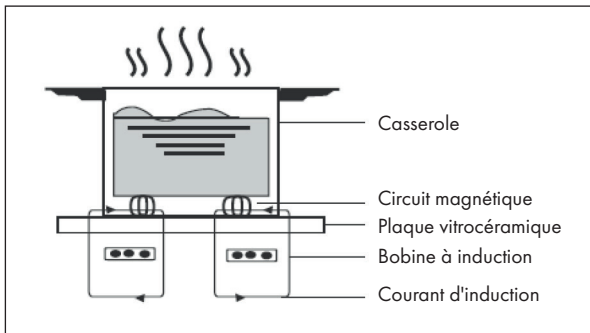
Instructions générales de sécurité

- 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.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de travail ou de rangement.
- 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 opérations de réparation et d'entretien doivent être effectuées par un électricien qualifié.
- Ne faites pas tomber d'objets et n'en placez pas de lourds sur la table de cuisson.
- Ne montez pas sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface du verre à induction car cela pourrait la rayer.
- 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 & chambres d'hôtes.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez jamais les foyers à mains nues.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La cuisson par induction est une technologie de cuisson avancée, efficace et peu coûteuse. Elle fonctionne à l'aide de vibrations électromagnétiques et transfère



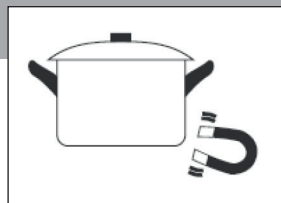
la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre ne chauffe que par contact avec la casserole.

Éléments de commande tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez pas besoin d'exercer de pression.
- Utilisez la pulpe de vos doigts pour les toucher, et non le bout du doigt.
- Un bip se fera entendre à chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Vérifiez que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (ustensile ou chiffon) n'y reste.
- Une fine pellicule d'eau peut suffire à rendre les commandes difficiles à utiliser.


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.



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

Si vous n'avez pas d'aimant à disposition :

1. Versez un peu d'eau dans la casserole dont vous souhaitez vérifier la compatibilité avec l'induction.
2. Si le symbole  n'apparaît pas sur le panneau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est compatible avec l'induction.

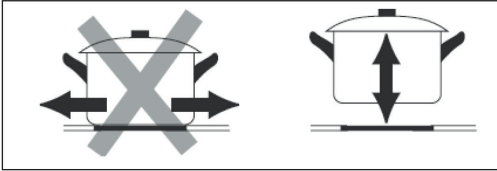
Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine



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 le foyer 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.



FONCTIONS SPÉCIALES

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. Si une température trop élevée est détectée, la plaque à induction cesse automatiquement de fonctionner.

Détection des petits objets

Si une casserole de taille inappropriée ou un objet non magnétique (par exemple de l'aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) est placé sur la table de cuisson, la table de cuisson passe automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque à induction pendant encore 1 minute.

Protection par mise hors tension automatique

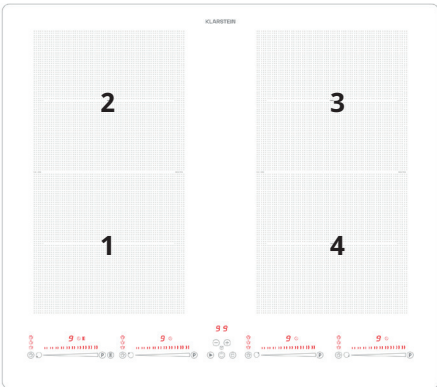
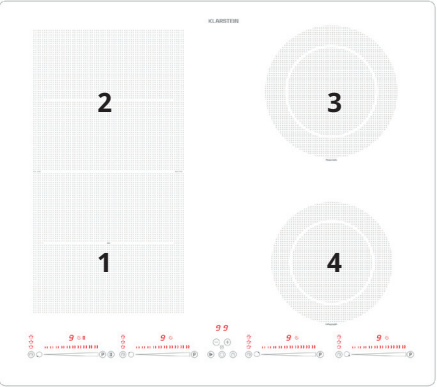
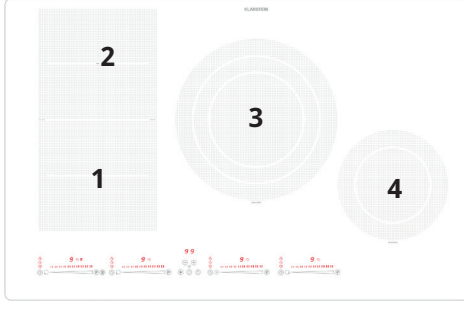
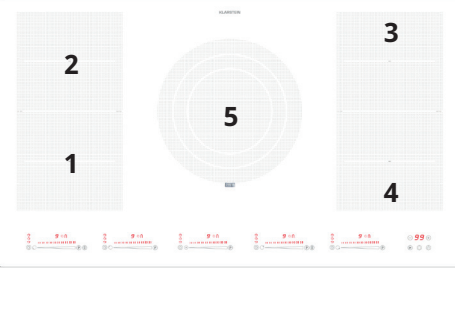
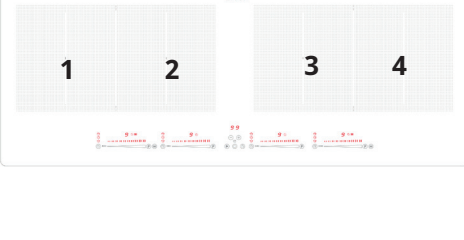
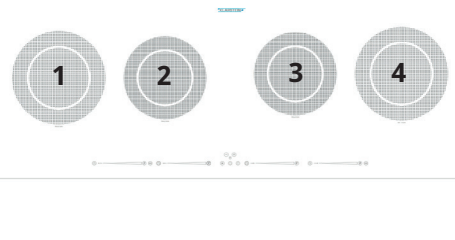
L'arrêt automatique est une fonction de protection de la plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre l'appareil. Les temps de fonctionnement standard pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1 - 3	4 - 6	7 - 8	9
Durée de fonctionnement standard (min.)	360	180	120	90

Lorsque vous retirez la casserole, la plaque à induction arrête immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

⚠ Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

APERÇU DU PRODUIT

<p>10045781 & 10045782</p> 	<p>10045783 & 10045784</p> 
<p>10045792 & 10045793</p> 	<p>10045794 & 10045795</p> 
<p>10045796 & 10045797</p> 	<p>10045798 & 10045799</p> 












zone de chauffe	10045781, 10045782	10045783, 10045784
1	190×190 mm, 2000/2800 W	190×190 mm, 2000/2800 W
2	190×190 mm, 1500/2000 W	190×190 mm, 1500/2000 W
3	190×190 mm, 2000/2800 W	180 mm, 1500/2000 W
4	190×190 mm, 1500/2000 W	160 mm, 1200/1500 W
Flexzone 1/2	190 mm×375 mm, 3000/3600 W	190 mm×375 mm, 3000/3600 W
Fréquence	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Total	7400 W	7400 W

zone de chauffe	10045792, 10045793	10045794, 10045795
1	190×190 mm, 2000 W /2800 W	190×190 mm, 2000 W /2800 W
2	190×190 mm, 1500 / 2000 W	190×190 mm, 1500 / 2000 W
3	280 mm 2300 W / 3000 W	280 mm 2300 W / 3000 W
4	160 mm, 1200 W /1500 W	190×190 mm, 2000 W /2800 W
5	N/A	190 mm 1500 W / 2000 W
Flexzone 1/2	190 mm ×375 mm, 3000/3600 W	3000/3600 W
Fréquence	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Total	7200 W	9300 W

zone de chauffe	10045796, 10045797	10045798, 10045799
1	160 mm 1200 / 1500 W	190×190 mm 2000 W /2800 W
2	1200 W / 2000 W	190×190 mm 1500 W / 2000 W
3	210 mm 1800 W / 2100 W	190×190 mm 2300 W / 3000 W
4	160 mm, 1200 W /1500 W	190×190 mm 2000 W /2800 W
Fréquence	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Total	7200 W	7200 W


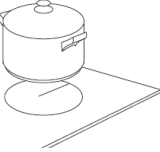

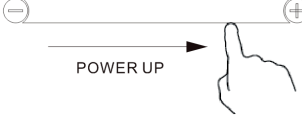
PANNEAU DE COMMANDE




Figure	Description
	Touche de marche/arrêt
	Verrouillage parental
	Touche de pause
	Utilisation & affichage de la minuterie
	Curseur de réglage de la puissance
	Touche Boost
	Touche de fonction cuisson
	Affichage du réglage de la minuterie
	Indicateur de puissance
	Affichage de la minuterie
	Voyant de fonction cuisson

UTILISATION

Démarrage de la cuisson

<p>1. Appuyez sur la touche ON/OFF (A) pendant 3 secondes. Après la mise sous tension, un bip retentit et tous les affichages indiquent « - », ce qui signifie que la table à induction est en mode veille.</p>	
<p>2. Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la plaque de cuisson sont secs et propres.</p>	
<p>3. En fonction de la zone de chauffe dans laquelle se trouve la poêle, vous pouvez régler la température à l'aide du curseur (E).</p>	
	
<ul style="list-style-type: none"> • Si aucun réglage de température n'est effectué dans les 20 secondes, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Dans ce cas, vous devez reprendre à l'étape 1. • Le réglage de la chaleur peut être modifié à tout moment pendant la cuisson. 	

Si le voyant  clignote en alternance avec le réglage de puissance, cela signifie que

- la casserole n'a pas été placée sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas bien centrée sur la zone de cuisson.

L'appareil ne chauffe que si une casserole adaptée se trouve sur la zone de cuisson.

L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucun ustensile de cuisine approprié n'est placé dessus.

Lorsque vous avez terminé la cuisson



1. Faites glisser le curseur (E) au niveau « 0 » pour réduire la puissance.

2. Attention aux surfaces chaudes

Le symbole « H » indique quelle zone de cuisson est chaude. Il s'estompe lorsque la surface a refroidi à une température sans danger. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie. Si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante pendant qu'elle est encore chaude.

Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost


1. Appuyez sur la  touche boost de la zone correspondante pendant 1 seconde, l'écran de la zone affiche « P1 ».
2. Pour régler la puissance maximale, maintenez la touche  pendant 3 secondes. L'affichage de la zone indique « P2 » et la puissance maximale est réglée.




Désactivation de la fonction Boost

Touchez le bouton coulissant (E) pour désactiver la fonction boost. La zone de cuisson sera alors réinitialisée au niveau de puissance souhaité.

- La fonction est utilisable avec toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson reviendra automatiquement au niveau 9 après 5 minutes.

Utilisation des fonctions de cuisson

Vous avez le choix entre 3 fonctions de cuisson pratiques en appuyant plusieurs fois sur la touche fonction cuisson  pour passer d'une fonction à l'autre.

Affichage de la puissance	Voyant de la fonction cuisson	Fonction
A		Décongélation à environ 50°C
b		Chauffer ou maintenir au chaud à environ 70 °C
c		Laisser mijoter, température proche du point d'ébullition, utile pour une cuisson lente.
d	N/A	Friture, la température de l'huile reste à environ 210 °C.
E	N/A	Fonction d'ébullition automatique (Environ 100 °C)

Utilisation du verrouillage parental

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).

- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception du bouton OFF, sont désactivées.

Éléments de commande

Appuyez sur la touche de verrouillage parental pendant 3 secondes. L'indicateur au-dessus de la touche de verrouillage parental s'allume et l'indicateur de la minuterie indique « Lo ».

Déverrouillage des touches de commande

1. Appuyez sur la touche de verrouillage parental pendant quelques secondes.
2. Vous pouvez à nouveau utiliser la plaque à induction.




Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les commandes sauf OFF sont désactivées. En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment à l'aide de la touche OFF, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de votre prochaine utilisation.

Utilisation de la minuterie


Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson une fois le temps réglé écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie de manière à ce que les zones s'éteignent une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme signal d'alarme

1. Après avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaité, le point à côté de l'affichage du niveau de puissance clignote pendant 5 secondes. 
2. Lorsque le point cesse de clignoter, vous pouvez utiliser les touches de commande de la minuterie  ou  et régler la durée souhaitée de 1 à 99 minutes.

Remarque : appuyez une fois sur la commande « - » ou « + » de la minuterie pour réduire ou augmenter la durée d'1 minute. Maintenez la touche « - » ou « + » de la minuterie pour réduire ou augmenter la durée de 10 minutes.

3. Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence. L'écran affiche le temps restant  et le point à côté de l'indicateur de minuterie clignote en continu.

66 

4. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie s'éteint.

Réglage de la minuterie pour éteindre les zones de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson appropriée en touchant la commande de puissance pour régler la puissance souhaitée. Le point à côté du voyant d'alimentation clignote pendant 5 secondes.
2. Avant que le point ne cesse de clignoter, appuyez sur la touche de la minuterie ou pour régler une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

Remarque : appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » de la minuterie pour raccourcir ou prolonger la durée d'une minute. Maintenez la touche « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter la durée de 10 minutes.

3. Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence. L'affichage du réglage de la minuterie indique le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.
4. Ensuite, l'indicateur continue de clignoter, signifiant que l'écran de réglage de la minuterie indique le temps restant de la zone correspondante jusqu'à l'expiration de la minuterie ; sinon, l'indicateur reste allumé jusqu'à l'expiration de la minuterie.
5. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Les autres foyers de cuisson continuent de fonctionner s'ils étaient précédemment allumés.
6. Si vous utilisez simultanément les fonctions « Minuterie d'alarme » et « Minuterie pour éteindre les zones de cuisson », l'écran de réglage de la minuterie affiche principalement la durée restante de l'alarme. Appuyez sur la touche de réglage (E) de la zone de cuisson correspondante pour afficher le temps restant du minuteur avant arrêt.

Utilisation de la fonction pause

La table de cuisson dispose d'une fonction de redémarrage pratique qui vous permet de mettre en pause et de redémarrer le processus de cuisson si vous êtes interrompu.

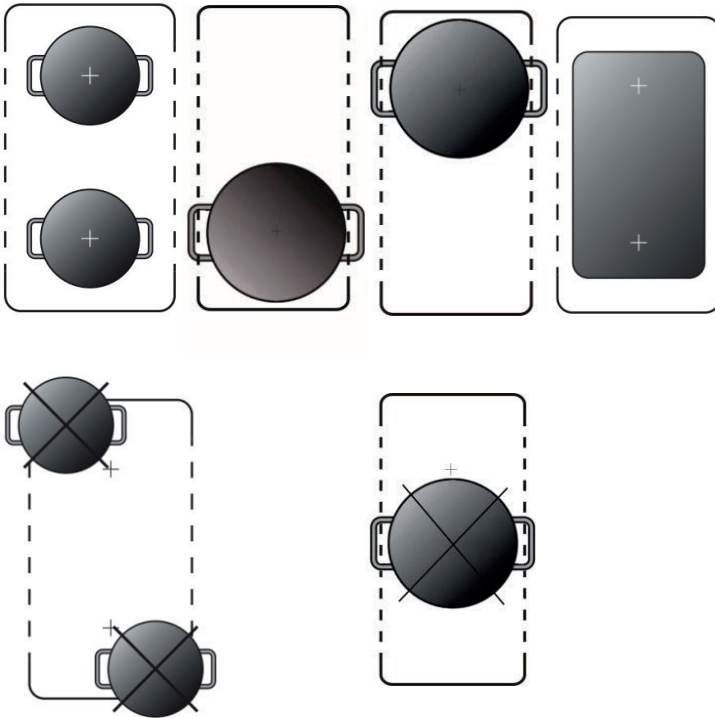
1. Lorsque la table de cuisson est allumée et en cours d'utilisation, vous pouvez éteindre toutes les zones de cuisson en appuyant sur la touche pause (C) et tous les indicateurs LED afficheront le symbole « = ».
2. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton pause (C), tous les paramètres reviennent au réglage précédent.

ZONE FLEXIBLE

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone à tout moment en fonction des besoins de cuisson.
- La zone flexible comporte deux inducteurs indépendants, contrôlables séparément. En cas de fonctionnement en zone unique, l'ustensile est déplacé d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible, en maintenant le niveau de puissance de la zone dans laquelle la batterie de cuisine a été initialement placée, et la partie non couverte par la batterie de cuisine est automatiquement éteinte.

Remarque : Assurez-vous que la batterie de cuisine est placée au milieu de chaque zone de cuisson. La batterie de cuisine idéale est une casserole ou une poêle ovale ou rectangulaire.

Exemples de bon et de mauvais positionnement des casseroles



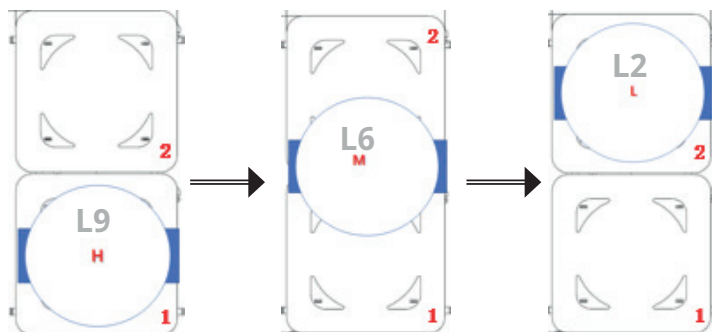
FONCTION SMART FLEX

Activation de la fonction Smart Flex :

1. Lorsque la table de cuisson est allumée, appuyez sur la touche Flex Zone pour activer la fonction Flex Zone.
2. Lorsque la fonction Flex Zone est activée, la table de cuisson passe en mode Smart Flex dans les 5 secondes sans autre commande manuelle.
3. Si la fonction Smart Flex a été accidentellement désactivée, veuillez suivre l'étape 1 pour réactiver la fonction Smart Flex.

A) Si une seule poêle/casserole est placée sur la Flex Zone :

- Lorsque la poêle/casserole est placée à l'avant de la zone flexible, la table de cuisson s'allume automatiquement et règle la puissance au niveau 9 pour un chauffage rapide.
- Lorsque la poêle/casserole est placée au milieu de la zone flexible, la table de cuisson s'allume automatiquement et règle la puissance au niveau 6 pour braiser.
- Lorsque vous placez la poêle/casserole au fond de la Flex Zone, la table de cuisson s'allume automatiquement et règle la puissance sur le niveau 2 pour garder au chaud.



B) Lorsque vous placez deux poêles/casseroles sur la surface flexible

1. Si vous placez deux poêles/casseroles sur la surface flexible dans les 5 secondes, la table de cuisson s'allume automatiquement et règle la puissance sur le niveau 6.



2. Si vous placez une poêle/casserole sur la zone flexible avant ou arrière, la table de cuisson s'allume automatiquement dès que vous placez la deuxième poêle/casserole sur la zone flexible 5 secondes après la première casserole et règle la puissance au niveau 9 pour la zone avant et le niveau 2 pour la zone arrière.



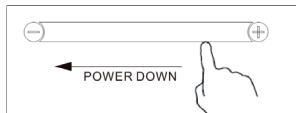
Désactivation de la fonction Smart Flex :

1. Lorsque la fonction Smart Flex est active, maintenez la touche Flex Zone pendant 3 secondes et réglez manuellement la puissance. La fonction Smart Flex est alors désactivée et la table de cuisson fonctionne avec la fonction de zone flexible normale avec le même niveau de puissance pour toutes les zones flexibles.
2. Vous pouvez également appuyer sur n'importe quel curseur pour modifier le niveau de puissance. Cela désactive simultanément la fonction Flex intelligente, la table de cuisson fonctionne avec une seule zone de cuisson et la fonction Flex est désactivée.

Fonction de zone flexible normale :

Activation de la fonction zone flex normale :

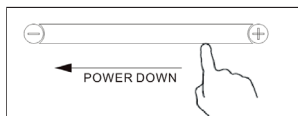
1. Appuyez simultanément sur le bouton Flex Zone pour activer la fonction intelligente Flex Zone.
2. Réglez la puissance manuellement à l'aide du curseur. La fonction intelligente de zone flexible est alors désactivée et la table de cuisson fonctionne avec la fonction de zone flexible normale avec le même niveau de puissance pour toutes les zones flexibles.



Utilisation de la fonction zone Flex

1. Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, maintenez la touche de la zone flexible pendant 3 secondes.


2. L'affichage numérique indique alors **U** et **n**.
3. Utilisez le curseur pour régler le réglage de chaleur en fonction de la zone de chauffage où se trouve la casserole.



4. Lorsque vous déplacez la casserole de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position et conserve les mêmes performances.

CODES D'ERREUR ET VÉRIFICATION

Si une anomalie se produit, la table à induction entrera automatiquement en mode sécurité et affichera les codes correspondants :

Message d'erreur	Cause possible	Solution
	Pas de casserole ou casserole inadaptée.	Changez de casserole
ER03	Eau ou casserole sur le verre au dessus de la commande	Nettoyer l'interface utilisateur
F1E	La connexion entre le panneau d'affichage et la carte principale gauche est rompue (la zone de cuisson dont l'écran affiche « E »)	1. Le câble de connexion n'est pas correctement branché ou est défectueux. 2. Remplacez le circuit imprimé.
F3E	Le capteur de température de la bobine est défectueux. (la zone de cuisson dont l'indicateur indique « E »)	Remplacez le capteur de bobine.
F4E	Le capteur de température de la carte mère est défectueux. (la zone de cuisson dont l'écran affiche « E »)	Remplacez la carte mère.
E1E	Le capteur de température sur la plaque vitrocéramique est trop chaud.	Redémarrez l'appareil une fois qu'il a refroidi.
E2 E	Le capteur de température IGBT est trop chaud.	Redémarrez l'appareil une fois qu'il a refroidi.
E3 E	Tension d'alimentation anormale (trop élevée)	Vérifier que l'alimentation électrique est normale. Allumez l'appareil lorsque l'alimentation électrique est normale.
E4 E	Tension d'alimentation anormale (trop basse)	Vérifier que l'alimentation électrique est normale. Allumez l'appareil lorsque l'alimentation électrique est normale.
E5 E	Panne du capteur de température (la zone de cuisson dont l'écran affiche « E »)	Câble de connexion mal branché ou défectueux.

Les points mentionnés ci-dessus servent à évaluer et à vérifier les erreurs courantes.

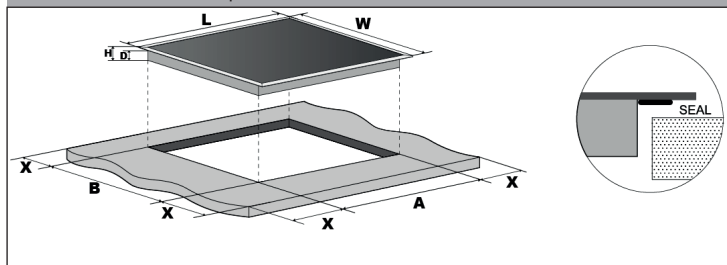
Pour éviter tout danger et tout dommage à la plaque à induction, ne démontez pas l'appareil vous-même et contactez le fournisseur.

INSTALLATION

Choix du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions spécifiées. Pour l'installation et l'utilisation, un dégagement minimum de 5 cm doit être maintenu autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau résistant à la chaleur et isolant pour le plan de travail (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent être utilisés que s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations importantes provoquées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme illustré ci-dessous.

Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

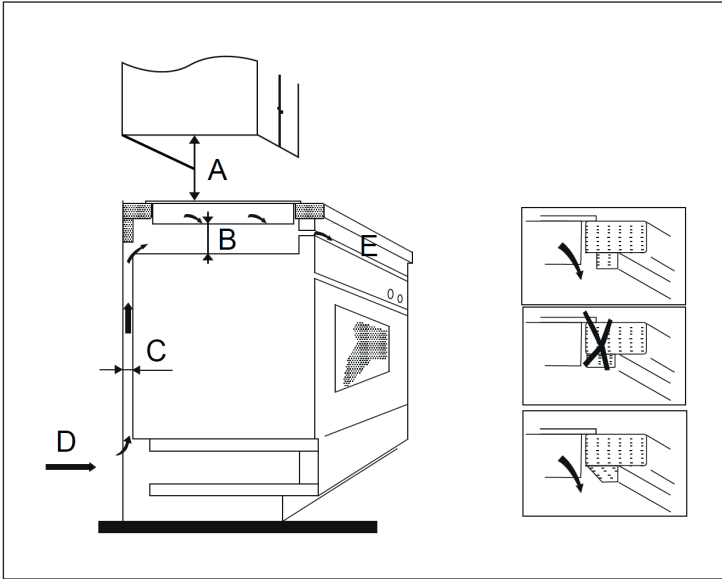


Remarque : Les mesures indiquées dans le tableau sont en millimètres.

Modèle	L	W	H	D	A	L	X
10045781, 10045782	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045783, 10045784	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045792, 10045793	700	520	60	54	754	495	min. 50
10045794, 10045795	900	520	60	54	875	495	min. 50
10045796, 10045797	900	350	60	54	875	325	min. 50
10045798, 10045799	900	350	60	54	875	325	min. 50

Dans tous les cas, veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne soient pas obstruées. Vérifiez que la plaque à induction est en parfait état.

Remarque : la distance de sécurité entre la surface de cuisson et le meuble haut au-dessus de la surface de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



Remarque : Les mesures indiquées dans le tableau sont en millimètres.

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

Avant l'installation :

Assurez-vous que

- le plan de travail est carré et plat et aucune pièce structurelle n'interfère avec l'espace requis.
- le plan de travail est d'un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, que celui-ci est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- l'installation est conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur.
- un disjoncteur approprié permettant une déconnexion complète du secteur, intégré au câblage fixe et installé et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- le disjoncteur est d'un type approuvé et possède un espace entre contacts de 3 mm pour tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les réglementations locales en matière de câblage autorisent cet écart par rapport aux exigences).
- le disjoncteur est facilement accessible même lorsque la table de cuisson est installée.
- En cas de doute, consultez les autorités locales en matière de construction et les réglementations d'installation. Utilisez des surfaces résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par exemple des carreaux de céramique) pour les surfaces murales autour de la table de cuisson.

Après l'installation

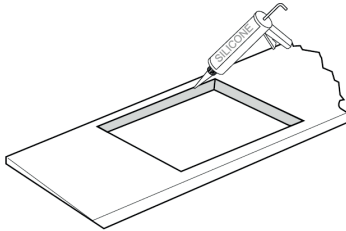
Assurez-vous que

- le cordon d'alimentation ne passe pas à travers les portes d'armoires ou les tiroirs.
- Il y a un apport d'air frais suffisant de l'extérieur du meuble jusqu'au fond de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique est placée sous le pied de la table de cuisson.
- le disjoncteur est facilement accessible.

Avant de fixer les supports

Placez l'appareil sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

fig. 1

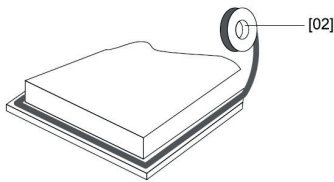


01



Découpez le plan de travail aux dimensions indiquées à l'aide d'un appareil adapté (Fig. 1). Scellez le bord coupé du plan de travail avec du silicone ou du PTFE et laissez-le sécher avant d'installer la table de cuisson.

fig. 2



02



[04] x 1

Tendez le joint fourni le long du bord inférieur de la table de cuisson, en veillant à ce que les extrémités se chevauchent.

03

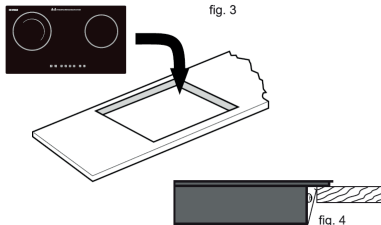


fig. 3

fig. 4

N'utilisez pas d'adhésifs pour fixer la table de cuisson au comptoir. Une fois le joint en place, faites glisser la table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Appliquez une légère pression vers le bas.

Précautions de sécurité



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La plaque à induction doit être installée par des spécialistes ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition.

N'effectuez jamais vous-même les travaux.

- La table de cuisson 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 l'électronique de la table de cuisson.
- La table de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique pour augmenter sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induit 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.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Branchement de la table de cuisson au secteur



MISE EN GARDE

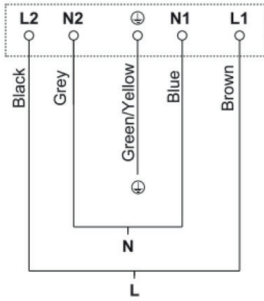
Risque de blessure ! Cette table de cuisson ne doit être connectée au secteur que par une personne qualifiée.

Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :

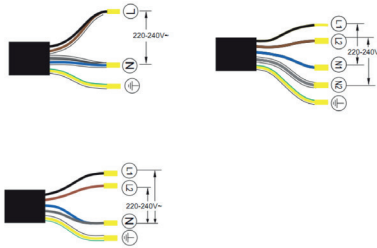
- le câblage de la maison est adapté à la consommation électrique de la table de cuisson
- la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
- les sections de câble de l'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour connecter la table de cuisson au secteur car cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être posé de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75 °C.

Remarque : Vérifiez auprès d'un électricien que le câblage de la maison est adapté sans modifications. Toute modification ne peut être effectuée que par un électricien qualifié.



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
⊕ (Green/Yellow)



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela ne doit être fait que par un représentant du service disposant des outils appropriés pour éviter les accidents.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre contacts doit être installé.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
Le câble ne doit pas être ni plié ni écrasé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par des techniciens agréés.
- Cet appareil nécessite un disjoncteur de 32 ampères.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
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 indicazioni relative alla sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente per accedere al manuale d'uso più attuale e ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	84
Avvertenze sull'utilizzo e sulla manutenzione	85
Modalità di funzionamento	87
Funzioni speciali	89
Descrizione del prodotto	90
Pannello di controllo	92
Utilizzo	93
Zona flessibile	97
Funzione SMART-Flex	98
Codici di errore e verifica	101
Installazione	102
Avviso di smaltimento	108
Produttore e importatore (UK)	108

DATI TECNICI

Numero articolo	10045781, 10045782, 10045783, 10045784, 10045792, 10045793, 10045794, 10045795, 10045796, 10045797, 10045798, 10045799
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scossa elettrica

- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione prima di eseguire opere di manutenzione o riparazione.
- Il collegamento a un impianto di alimentazione con messa a terra è necessario e obbligatorio.
- Modifiche all'impianto 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.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini maggiori di 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, a condizione che siano state fornite istruzioni e supervisione in merito a un uso sicuro del dispositivo, accertandosi del fatto che siano stati compresi i rischi e i pericoli associati all'uso del dispositivo stesso.
- 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.

**AVVERTIMENTO**

Pericolo di scosse elettriche! 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, cucchiaini 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 potenzialmente pericolosi e in grado di causare incendi. Non cercare assolutamente di estinguere grasso in fiamme con dell'acqua! Spegnerlo 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

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 dall'interruttore principale (presa elettrica a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerlo il piano cottura prima di realizzare pulizia o manutenzione.
- 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 lesioni! La lama affilatissima del raschietto per piani cottura viene esposta non appena si toglie la copertura di sicurezza. Prestare la massima attenzione durante l'uso e conservare sempre il raschietto con la copertura posizionata e fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza delle indicazioni può causare lesioni e tagli.

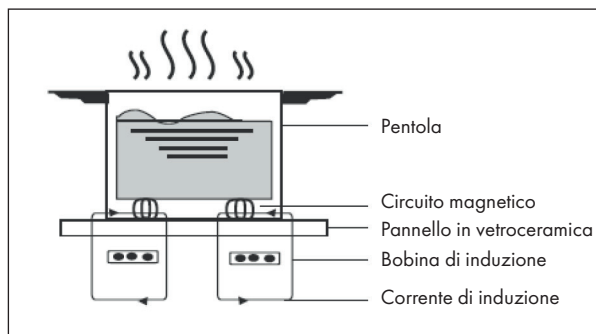
Indicazioni generali per la sicurezza

- 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 utilizzare mai il dispositivo come piano di lavoro o superficie di stoccaggio.
- 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.
- Individui con limitate facoltà mentali e bambini devono essere istruiti sulle corrette modalità d'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro supervisione, così da garantire un utilizzo sicuro ed evitare pericoli per sé stessi 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 a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare spazzole metalliche o detersivi aggressivi per pulire la superficie, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Questo dispositivo è adatto solo all'uso in contesti domestici e similari, come ad esempio 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.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

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

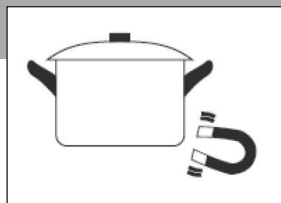


Elementi di controllo touch

- Il pannello di controllo reagisce al tatto e non è quindi necessario esercitare pressione.
- Usare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che gli elementi di controllo siano sempre puliti e asciutti e che non ci siano poggiati sopra oggetti (utensili o stracci).
- Anche un sottile strato d'acqua può ostacolare l'utilizzo degli elementi di controllo.


Scegliere le stoviglie

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



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.

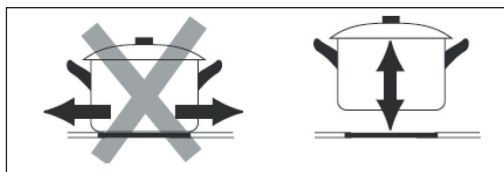
Se non si hanno magneti a portata di mano:

1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che si desidera verificare.
2. Se il simbolo  non compare sul pannello di controllo e l'acqua non si scalda, la pentola non è adatta all'induzione.

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 con 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.



FUNZIONI SPECIALI

Protezione dal surriscaldamento

Un apposito sensore è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Se viene rilevata una temperatura troppo elevata, il piano cottura a induzione interrompe automaticamente il funzionamento.

Rilevare oggetti di piccole dimensioni


Se si posiziona sul piano cottura una padella di dimensioni inadatte, un oggetto non magnetico (ad es. alluminio) o altri oggetti di piccole dimensioni (ad es. coltello, forchetta, ciotola), il piano cottura passa automaticamente in standby dopo 1 minuto. La ventola del piano cottura a induzione resta in funzione ancora per 1 minuto.

Spegnimento di sicurezza automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza del piano cottura a induzione. Se ci si dimentica di spegnere il dispositivo, si spegne automaticamente. Le durate di funzionamento standard per i diversi livelli di potenza sono indicate nella tabella sottostante:

Livello di potenza	1-3	4-6	7-8	9
Durata di funzionamento standard (min.)	360	180	120	90

Quando si rimuove la pentola, il piano cottura a induzione interrompe immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

 Le persone con pacemaker dovrebbero consultare il loro medico prima di utilizzare il dispositivo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

<p>10045781 & 10045782</p> 	<p>10045783 & 10045784</p> 
<p>10045792 & 10045793</p> 	<p>10045794 & 10045795</p> 
<p>10045796 & 10045797</p> 	<p>10045798 & 10045799</p> 












Zona riscaldante	10045781, 10045782	10045783, 10045784
1	190×190 mm, 2000/2800 W	190×190 mm, 2000/2800 W
2	190×190 mm, 1500/2000 W	190×190 mm, 1500/2000 W
3	190×190 mm, 2000/2800 W	180 mm, 1500/2000 W
4	190×190 mm, 1500/2000 W	160 mm, 1200/1500 W
Zona flex 1/2	190 mm×375 mm, 3000/3600 W	190 mm×375 mm, 3000/3600 W
Frequenza	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Totale	7400 W	7400 W

Zona riscaldante	10045792, 10045793	10045794, 10045795
1	190×190 mm 200 W/2800 W	190×190 mm 2000 W/2800 W
2	190×190 mm 1500 W/2000 W	190×190 mm 1500 W/2000 W
3	280 mm 2300 W/3000 W	280 mm 2300 W/3000 W
4	160 mm, 1200 W/1500 W	190×190 mm 2000 W/2800 W
5	n.d.	190 mm 1500 W/2000 W
Zona flex 1/2	190 mm×375 mm, 3000/3600 W	3000/3600 W
Frequenza	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Totale	7200 W	9300 W

Zona riscaldante	10045796, 10045797	10045798, 10045799
1	160 mm 1200x1500 W	190×190 mm 2000 W/2800 W
2	1200 W/2000 W	190×190 mm 1500 W/2000 W
3	210 mm 1800 W/2100 W	190×190 mm 2300 W/3000 W
4	160 mm, 1200 W/1500 W	190×190 mm 2000 W/2800 W
Frequenza	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Totale	7200 W	7200 W


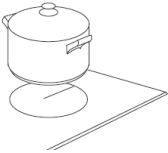

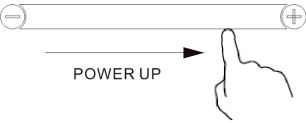
PANNELLO DI CONTROLLO



Immagine	Descrizione
	Tasto di accensione/spengimento
	Blocco di sicurezza per bambini
	Tasto Pausa
	Utilizzo del timer & indicazione del timer
	Cursore di regolazione della potenza
	Tasto boost
	Tasto per la funzione di cottura
	Indicazione di impostazione del timer
	Indicazione della potenza
	Indicazione del timer
	Indicazione della funzione di cottura

UTILIZZO

Iniziare il procedimento di cottura

<p>1. Toccare il tasto ON/OFF (A) per 3 secondi. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutti i display mostrano "-". Questo significa che il piano cottura a induzione è in modalità standby.</p>	
<p>2. Posizionare una padella adatta sulla zona che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.</p>	
<p>3. In base alla zona riscaldante su cui è posizionata la padella, è possibile impostare la temperatura con il cursore (E).</p>	
	
<ul style="list-style-type: none"> • Se non si imposta la temperatura entro 20 secondi, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ricominciare dal passaggio 1. • L'impostazione del calore può essere modificata in ogni momento durante la cottura. 	

Quando l'indicazione $\Rightarrow \Leftarrow$ lampeggia in alternanza con l'impostazione della potenza, significa che

- la pentola non è posizionata sulla zona di cottura corretta o
- la pentola utilizzata non è adatta all'induzione o
- la pentola è troppo piccola o non si trova al centro della zona di cottura.

Il riscaldamento è possibile solo se sulla zona di cottura viene posizionata una pentola adatta.

Se non si posiziona una pentola o una padella adatta, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Al termine della cottura

1. Spostare il cursore (E) sul livello "0" per ridurre la potenza.

2. Attenzione alle superfici calde

Il simbolo "H" indica la zona che è ancora calda. Scompare quando la superficie è tornata a una temperatura sicura. Posizionando sulla zona ancora calda una pentola è possibile utilizzarla anche per risparmiare energia.

Utilizzare la funzione boost

Attivare la funzione boost


1. Premere per 1 secondo il tasto Boost **P** della zona corrispondente e l'indicazione della zona mostra "P1".
2. Per impostare la potenza massima, tenere premuto per 3 secondi il tasto **P**. L'indicazione della zona mostra "P2" e viene impostata la potenza massima.




Disattivare la funzione boost

Toccare il cursore (E) per disattivare la funzione boost. La zona di cottura torna al livello di potenza desiderato.

- La funzione può essere utilizzata per ogni zona di cottura.
- La zona di cottura torna automaticamente al livello 9 dopo 5 minuti.

Utilizzare le funzioni di cottura

Premendo più volte il tasto delle funzioni di cottura  è possibile scegliere tra 3 pratiche funzioni di cottura.

Indicazione della potenza	Indicazione della funzione di cottura	Funzione
A		Scongelare a circa 50 °C
b		Scaldare o tenere in caldo a circa 70 °C
c		Sobollire a una temperatura vicina al punto di ebollizione, utile per cotture lente.
d	n.d.	Friggere, la temperatura dell'olio rimane a circa 210 °C
E	n.d.	Funzione di ebollizione automatica (circa 100 °C)

Utilizzo del blocco di sicurezza per i bambini

- Gli elementi di controllo possono essere bloccati per evitare un utilizzo indesiderato (ad es. per evitare che i bambini accendano involontariamente le zone di cottura).
- Quando gli elementi di controllo sono bloccati, rimane attivo solo il tasto OFF.

Bloccare gli elementi di controllo

Toccare per 3 secondi il tasto del blocco di sicurezza per i bambini. L'indicazione sopra il tasto del blocco di sicurezza per i bambini si illumina e il display del timer mostra "Lo".

Sbloccare gli elementi di controllo

1. Toccare e tenere premuto per alcuni secondi il tasto del blocco di sicurezza per i bambini.
2. Ora è possibile utilizzare il piano cottura a induzione.

Quando il piano cottura è bloccato, tutti gli elementi di controllo sono disattivati, tranne OFF. In caso di emergenza, il piano cottura può essere spento in ogni momento con il tasto OFF, ma, all'utilizzo successivo, è necessario sbloccare il piano cottura prima di poterlo utilizzare.

Utilizzo del timer



Il timer può essere utilizzato in due modi:

- Può essere utilizzato come contaminuti. In tal caso, quando scade il tempo impostato, il timer non spegne nessuna delle zone di cottura.
- È possibile impostarlo in modo che una zona di cottura si spenga allo scadere del tempo.
- Il timer può essere impostato fino a 99 minuti.


Utilizzare il timer come segnale di allarme

1. Dopo aver selezionato la zona di cottura e il livello di potenza desiderato, il punto accanto all'indicazione del livello di potenza lampeggia per 5 secondi.

5

2. Quando il punto smette di lampeggiare, è possibile impostare il tempo desiderato tra 1 e 99 minuti con i tasti di controllo del timer  e .



Nota: toccare una volta il tasto del timer "-" o "+" per diminuire o aumentare la durata di 1 minuto. Tenere premuto il tasto del timer "-" o "+" per diminuire o aumentare la durata di 10 minuti.

3. Non appena il tempo è impostato, inizia subito il conto alla rovescia. Sul display viene mostrato il tempo rimanente  e il punto accanto all'indicazione del timer continua a lampeggiare.




66

4. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'indicazione del timer si spegne.

Impostare il timer per spegnere le zone di cottura

1. Scegliere una zona di cottura impostando la potenza desiderata con l'apposito controllo. Il punto accanto all'indicazione della potenza lampeggia per 5 secondi.
2. Prima che il punto smetta di lampeggiare, toccare il tasto del timer  o  per impostare una durata tra 1 e 99 minuti.

Nota: se si tocca una volta il tasto del timer "-" o "+", la durata viene diminuita o aumentata di un minuto. Se si tiene premuto il tasto del timer "-" o "+", la durata viene diminuita o aumentata di 10 minuti.

3. Non appena il tempo è impostato, inizia subito il conto alla rovescia. L'indicazione di impostazione del timer mostra il tempo rimanente e l'indicazione del timer  lampeggia per 5 secondi.
4. L'indicazione  continua poi a lampeggiare per indicare che l'indicazione di impostazione del timer mostra il tempo restante della zona in questione, fino allo scadere della durata; in caso contrario, l'indicazione  continua a lampeggiare fino allo scadere del timer.
5. Quando il timer è scaduto, la zona in questione si spegne automaticamente. Le altre zone accese in precedenza rimarranno in funzione.
6. Se si utilizzano insieme le funzioni "Timer come allarme" e "Timer per spegnere le zone di cottura", l'indicazione di impostazione del timer mostra prima il tempo rimanente dell'allarme. Premere il cursore di impostazione (E) della zona di cottura in questione per mostrare il tempo rimanente del timer prima dello spegnimento.

Utilizzare la funzione pausa

Il piano cottura è dotato di una pratica funzione di riavvio, con cui è possibile interrompere e riavviare la cottura.

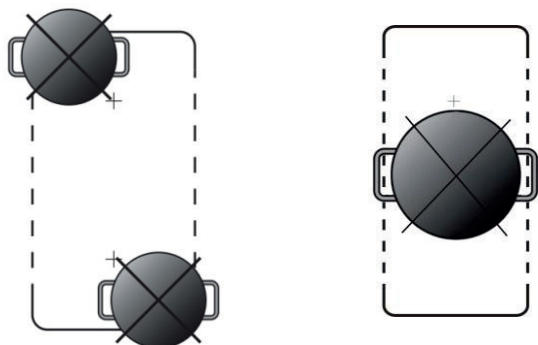
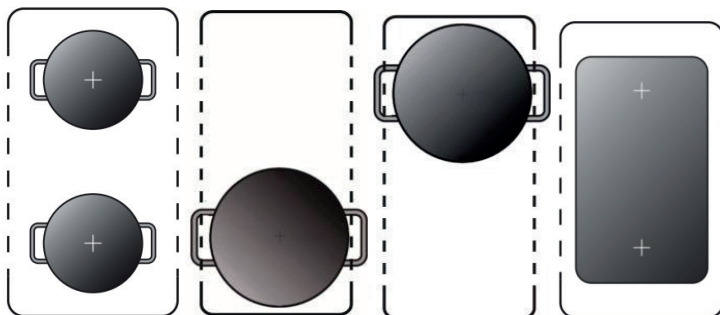
1. Quando il piano cottura è acceso e in funzione, premendo il tasto Pausa (C) è possibile spegnere tutte le zone di cottura e tutti gli schermi LED mostrano il simbolo "=".
2. Se si preme nuovamente il tasto Pausa (C), tutte le impostazioni tornano ai valori precedenti.

ZONA FLESSIBILE

- Questa sezione può essere utilizzata in ogni momento come zona unica, in base alle necessità.
- La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti, controllabili separatamente. Quando funziona come zona singola, le pentole possono essere spostate da una zona all'altra, mantenendo il livello di potenza della zona iniziale e spegnendo automaticamente la parte non coperta dalle pentole.

Nota: assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura singola. Le stoviglie ideali sono pentole o padelle ovali o rettangolari.

Posizionamento corretto ed errato delle pentole:



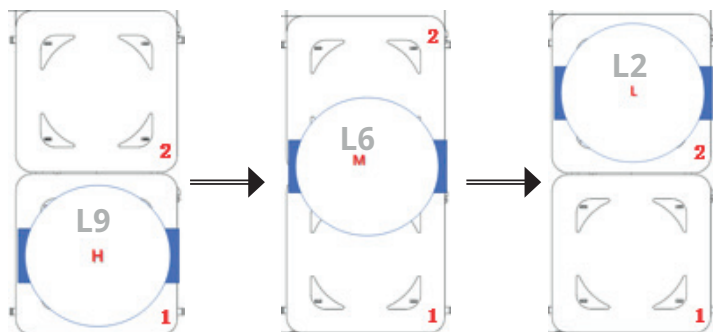
FUNZIONE SMART-FLEX

Attivazione della funzione Smart-Flex:

1. Quando il piano cottura è acceso, premere il tasto delle zone flex per attivare la funzione corrispondente.
2. Quando la funzione delle zone flex è attivata, il piano cottura passa alla modalità Smart-Flex senza bisogno di ulteriori impostazioni manuali.
3. Se la funzione Smart-Flex viene disattivata involontariamente, seguire il passaggio 1 per riattivarla.

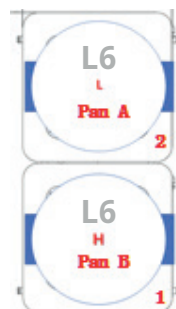
A) Se viene posizionata solo una padella/pentola sulla zona flex:

- Se la padella/pentola viene posizionata sulla parte frontale della zona flex, il piano cottura si accende automaticamente e la potenza viene regolata sul livello 9 per un riscaldamento rapido.
- Se la padella/pentola viene posizionata sulla parte centrale della zona flex, il piano cottura si accende automaticamente e la potenza viene impostata sul livello 6 per la preparazione di stufati.
- Se la padella/pentola viene posizionata sulla parte posteriore della zona flex, il piano cottura si accende automaticamente e la potenza viene impostata sul livello 2 per la funzione di mantenimento calore.



B) Se vengono posizionate due padelle/pentole sulla zona flex

1. Se vengono posizionate due padelle/pentole sulla zona flex entro 5 secondi, il piano cottura si accende automaticamente e la potenza viene impostata sul livello 6.



2. Se una padella/pentola viene posizionata sulla zona flex anteriore o posteriore, il piano cottura si accende automaticamente non appena viene posizionata una seconda padella/pentola sulla zona flex 5 secondi dopo la prima e la potenza per la zona anteriore viene impostata sul livello 9 e sul livello 2 per quella posteriore.



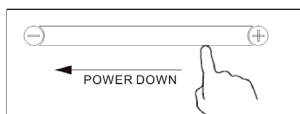
Disattivare la funzione Smart-Flex:

1. Quando la funzione Smart-Flex è attiva, tenere premuto per tre secondi il tasto delle zone flex e impostare manualmente la potenza. La funzione Smart-Flex viene disattivata e il piano cottura torna alla normale funzione delle zone flex con lo stesso livello di potenza per tutte le sezioni della zone flex.
2. Per modificare il livello di potenza, è possibile anche utilizzare un cursore a piacere. In questo modo viene disattivata al contempo la funzione flex intelligente, il piano cottura utilizza una sola zona di cottura e la funzione flex è spenta.

Funzione delle zone flex normale:

Attivazione della funzione delle zone flex normale:

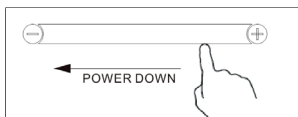
1. Premere il tasto delle zone flex per attivare la funzione delle zone flex intelligente.
2. Impostare la potenza desiderata manualmente con il cursore. La funzione delle zone flex intelligente viene disattivata e il piano cottura torna alla normale funzione delle zone flex con lo stesso livello di potenza per tutte le sezioni della zone flex.



Utilizzare la funzione delle zone flex

1. Per attivare la sezione flex come zona unica, tenere premuto il tasto per la zona flex per 3 secondi.
2. Il display digitale mostra **U** e **n**.

3. Regolare l'impostazione del calore con il cursore della zona su cui si trova la pentola.



4. Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), la zona flex rileva automaticamente la nuova posizione e mantiene la stessa potenza.

CODICI DI ERRORE E VERIFICA

Quando emerge un problema, il piano cottura a induzione passa in modalità di sicurezza e appaiono i seguenti codici di errore:

Avviso di errore	Possibile causa	Soluzione
U -	Nessuna pentola o pentola incompatibile	Cambiare pentola
ER03	Acqua o pentola sul vetro sopra il pannello di controllo	Pulire la superficie del pannello di controllo
F1E	Il collegamento tra display e circuito stampato principale sinistro è guasto (la zona di cottura in cui il display mostra "E").	1. Il cavo di collegamento non è inserito correttamente o è guasto. 2. Sostituire il circuito stampato.
F3E	Il sensore di temperatura della bobina è guasto (la zona di cottura in cui il display mostra "E").	Sostituire il sensore della bobina.
F4E	Il sensore di temperatura del circuito stampato principale è guasto (la zona di cottura in cui il display mostra "E").	Sostituire il circuito stampato principale.
E1E	Il sensore di temperatura del piano in vetroceramica è troppo caldo.	Riavviare il dispositivo dopo il raffreddamento.
E2 E	Il sensore della temperatura dell'IGBT è troppo caldo.	Riavviare il dispositivo dopo il raffreddamento del piano cottura a induzione.
E3 E	La tensione di alimentazione è anomala (troppo elevata).	Controllare che l'alimentazione sia normale. Accendere il dispositivo quando l'alimentazione è normale.
E4 E	La tensione di alimentazione è anomala (troppo bassa).	Controllare che l'alimentazione sia normale. Accendere il dispositivo quando l'alimentazione è normale.
E5 E	Il sensore della temperatura non funziona (la zona di cottura in cui il display mostra "E").	Il cavo di collegamento non è inserito correttamente o è guasto.

I punti menzionati in precedenza servono alla valutazione e alla verifica di errori frequenti.

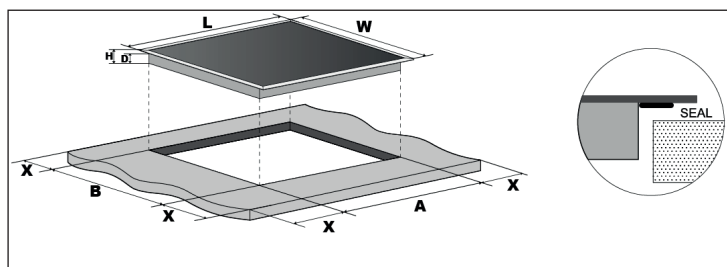
Non smontare il dispositivo autonomamente per evitare pericoli e danneggiamenti al piano cottura a induzione e rivolgersi al proprio rivenditore.

INSTALLAZIONE

Selezione del materiale per l'installazione.

Tagliare il piano di lavoro in base alle dimensioni indicate. Per l'installazione e l'utilizzo, è necessario tenere una distanza minima di 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che il piano di lavoro abbia uno spessore minimo di 30 mm. Selezionare un piano di lavoro di un materiale resistente al calore e isolante (non utilizzare legno e altri materiali fibrosi o igroscopici, a meno che non siano impregnati), in modo da evitare scosse elettriche e grandi deformazioni dovute all'irraggiamento di calore del piano cottura. Come mostrato sotto.

Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e la superficie interna del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

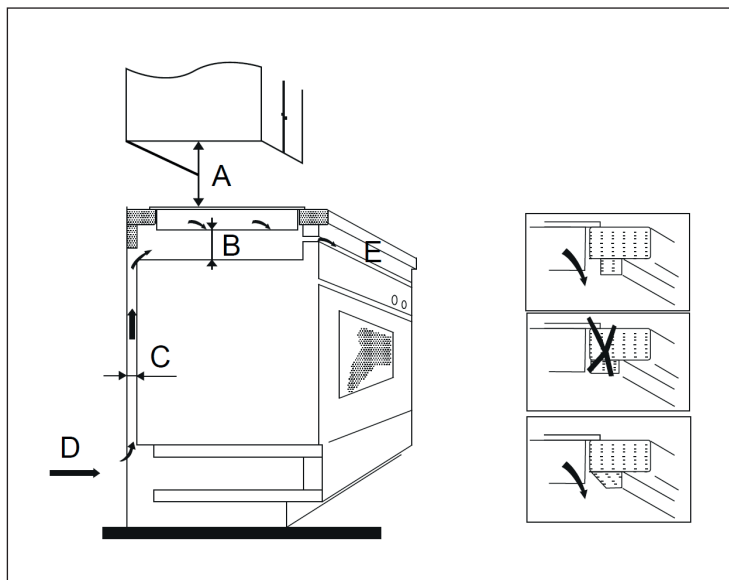


Nota: le dimensioni indicate nella tabella sono in millimetri.

Modello	L	W	H	D	A	B	X
10045781,10045782	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045783,10045784	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045792,10045793	700	520	60	54	754	495	min. 50
10045794,10045795	900	520	60	54	875	495	min. 50
10045796,10045797	900	350	60	54	875	325	min. 50
10045798,10045799	900	350	60	54	875	325	min. 50

Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia sempre ben ventilato e che i punti di ingresso e uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia sempre in perfetto stato.

Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i mobili pensili sovrastanti deve essere di almeno 760 mm.



Nota: le dimensioni indicate nella tabella sono in millimetri.

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Punto di ingresso dell'aria	Punto di uscita 5 mm

Prima dell'installazione:

Assicurarsi che:

- il piano di lavoro sia quadrato, in piano e che non ci siano elementi strutturali che ostacolano lo spazio necessario.
- il piano di lavoro sia realizzato in un materiale resistente al calore e isolante.
- se il piano cottura viene installato sopra un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento integrata.
- l'installazione sia conforme alle distanze necessarie e alle norme e ai regolamenti vigenti.
- sia integrato nel cablaggio fisso un interruttore salvavita per scollegare completamente il dispositivo dalla rete elettrica e che sia montato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti di cablaggio locali.
- l'interruttore salvavita sia di una tipologia adatta e che ci sia una distanza di 3 mm tra tutti i poli (o in tutti i conduttori (delle fasi) attivi, se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione).
- l'interruttore salvavita sia facilmente accessibile, anche quando il piano cottura è installato.
- in caso di dubbi, vengano consultate le autorità locali per l'edilizia e le normative relative all'installazione vengano utilizzate pareti con superfici resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica) intorno al piano cottura.

Dopo l'installazione

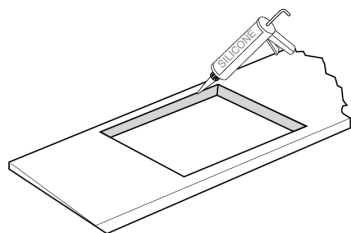
Assicurarsi che:

- il cavo non passi attraverso sportelli di mobili o cassette.
- ci sia un flusso di aria fresca sufficiente dall'esterno del mobile verso la base del piano cottura.
- se il piano cottura viene montato sopra un cassetto o un mobile, venga installata una barriera di protezione dal calore sotto la base del piano cottura.
- l'interruttore salvavita sia facilmente accessibile.

Prima di montare i supporti

Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare pressione sugli elementi di controllo che sporgono dal piano cottura.

fig. 1

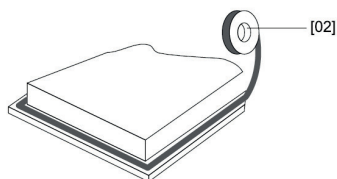


01



Tagliare il piano di lavoro in base alle misure indicate (imm. 1) con un dispositivo adatto. Sigillare il bordo tagliato del piano di lavoro con silicone o PTFE e lasciarlo asciugare prima di posizionare il piano cottura.

fig. 2



02



[04] x 1

Posizionare la guarnizione in dotazione lungo il bordo inferiore del piano cottura e assicurarsi che le estremità si sovrappongano.

03

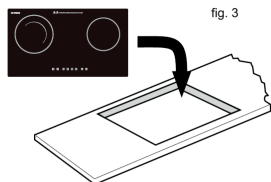


fig. 3



fig. 4

Non utilizzare colle per fissare il piano cottura al piano di lavoro. Non appena la guarnizione è in posizione, inserire il piano cottura nel piano di lavoro. Esercitare una leggera pressione verso il basso.

Misure di sicurezza



AVVERTIMENTO

Si corre il pericolo di lesioni! Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo tecnici esperti a vostra disposizione.

Non eseguire mai la procedura autonomamente.

- Il piano cottura non deve essere installato sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, perché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire una dissipazione termica ottimale per aumentare la sua affidabilità.
- La parete e la superficie in cui si diffonde il calore sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere termoresistenti.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.

Allacciamento del piano cottura alla rete elettrica



AVVERTIMENTO

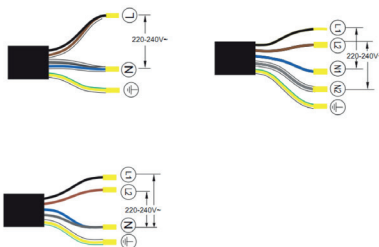
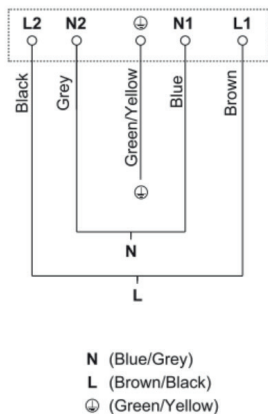
Pericolo di lesioni! Questo piano cottura può essere collegato alla rete elettrica solo da un tecnico qualificato.

Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, controllare che:

- il cablaggio di casa sia adatto alla potenza assorbita del piano cottura.
- la tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta del dispositivo.
- le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di tollerare 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.

Nota: controllare insieme a un elettricista che il cablaggio di casa sia adatto senza modifiche. Eventuali modifiche possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, lasciare che se ne occupi un tecnico del servizio di assistenza ai clienti con gli attrezzi corretti, in modo da evitare incidenti.
- Se il dispositivo è collegato direttamente alla rete, si deve installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i vari contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che l'allacciamento elettrico sia stato effettuato correttamente e sia conforme alle norme di sicurezza.
Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e può essere sostituito solo da un tecnico qualificato.
- Per questo dispositivo è necessario un interruttore salvavita da 32 ampere.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel tuo Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non può essere smaltito con i 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

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.



CONTENIDO

Indicaciones de seguridad	110
Notas sobre el funcionamiento	111
Funcionamiento	113
Funciones especiales	115
Descripción general del producto	116
Panel de control	118
Utilización	119
Zona flexible	123
Función flex smart	124
Códigos de error y comprobaciones	127
Instalación	128
Indicaciones sobre la retirada del aparato	134
Fabricante e importador (Reino Unido)	134

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10045781, 10045782, 10045783, 10045784, 10045792, 10045793, 10045794, 10045795, 10045796, 10045797, 10045798, 10045799
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento o las reparaciones en el aparato.
- La conexión a un enchufe con un salida a tierra es necesaria y obligatoria.
- Los cambios a un enchufe con un salida a tierra sólo pueden ser realizados por un electricista cualificado.
- 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.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones de una persona responsable sobre el uso del aparato y comprenden los peligros que conlleva.
- 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.

**ADVERTENCIA**

¡Riesgo de descarga eléctrica! Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, desconecte inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa de cocción de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la placa de cocción, ya que podrían calentarse mucho.
- No utilice productos a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado permanentemente.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción, ya que cocinar con aceite o grasa en particular puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar la llama con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o una tapa de olla.

**ADVERTENCIA**

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

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine nunca sobre una superficie de cocción rota o agrietada. Si la superficie de cocción se rompe o se agrieta, apague inmediatamente el aparato en el interruptor principal (toma de pared) y póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Apague la superficie de cocción antes de proceder a su limpieza o 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 están fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.



ADVERTENCIA

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

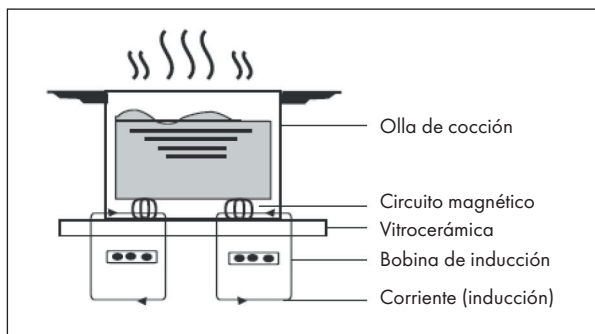
Indicaciones generales de seguridad

- No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha. Una cocción excesiva puede provocar humo y las salpicaduras de grasa podrían incendiarse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje nunca objetos u otros utensilios sobre el aparato.
- No coloque objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentarse o calentar la habitación.
- Apague las placas de cocción y la superficie de cocción después de su uso, tal y como se describe en este manual de usuario (por ejemplo, mediante el control táctil). No confíe en que la función de detección de ollas se apague al retirarlas.
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se paren o se suban al aparato.

- Por el bien de los niños, no guarde nada en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a escondidas al aparato pueden sufrir graves lesiones por la caída de objetos.
- Los niños o las personas con capacidad mental reducida deben ser instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de ellos para garantizar que puedan utilizar el aparato sin ponerse en peligro a sí mismos o a otros.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende explícitamente en las instrucciones de uso. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por un electricista cualificado.
- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la superficie de cocción.
- No se ponga sobre la superficie de cocción.
- No utilice ollas con bordes afilados y no las arrastre sobre la superficie de cristal, ya que podría rayarla.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que podría rayarla.
- Este aparato está destinado a ser utilizado únicamente en entornos domésticos y similares, como cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en casas de campo, por parte de los huéspedes en hoteles, y moteles.
- No toque nunca las placas de cocción con la mano desnuda durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato.

FUNCIONAMIENTO

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



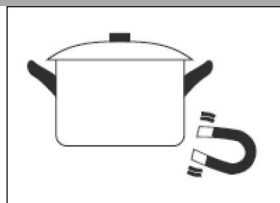
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no tienes que ejercer ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, se escuchará un pitido.
- Asegúrese de que los elementos de mando estén siempre limpios y secos y de que no haya objetos (utensilios o paños) sobre ellos.
- Incluso una fina película de agua puede dificultar el uso de los mandos.


Selección de la batería de cocina

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

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.



Si no tiene un imán a mano:

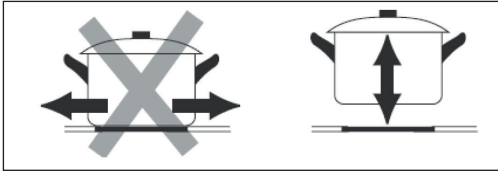
1. vierta un poco de agua en la olla cuya idoneidad para la inducción desea comprobar.
2. si no aparece el símbolo  en el panel de control y el agua se calienta, la olla es apta para inducción.

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.



FUNCIONES ESPECIALES

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura puede controlar la temperatura en el interior de la placa de inducción. Si se detecta una temperatura demasiado elevada, la placa de inducción interrumpe automáticamente su funcionamiento.

Detección de objetos pequeños

Si se coloca sobre la placa de cocción una sartén de tamaño inadecuado o un objeto no magnético (p. ej. aluminio) u otro objeto pequeño (p. ej. cuchillo, tenedor, llave), la placa pasa automáticamente al modo de espera después de 1 minuto. El ventilador sigue enfriando la placa de inducción durante 1 minuto.

Protección automática contra desconexión

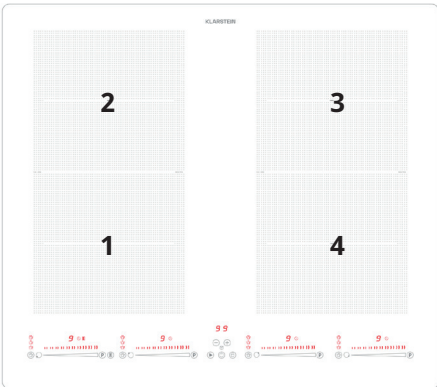
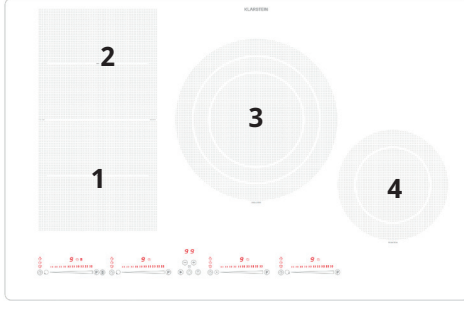
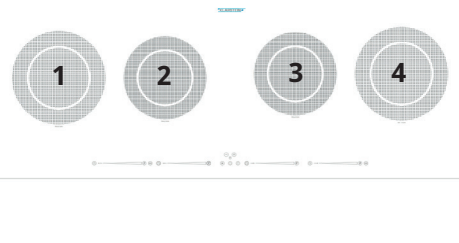
La desconexión automática es una función de seguridad para su placa de inducción. Se desconecta automáticamente si olvida apagar el aparato. Los tiempos de funcionamiento estándar para los distintos niveles de potencia se indican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1 - 3	4 - 6	7 - 8	9
Tiempo de funcionamiento estándar (min.)	360	180	120	90

Si se retira la sartén, la placa de inducción deja de calentarse inmediatamente y se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos.

⚠ Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este dispositivo.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

<p>10045781 & 10045782,</p> 	<p>10045783 & 10045784,</p> 
<p>10045792 & 10045793,</p> 	<p>10045794 & 10045795</p> 
<p>10045796 & 10045797,</p> 	<p>10045798 & 10045799</p> 

Zona caliente	10045781, 10045782,	10045783, 10045784,
1	190×190 mm, 2000/2800 W	190×190 mm, 2000/2800 W
2	190×190 mm, 1500/2000 W	190×190 mm, 1500/2000 W
3	190×190 mm, 2000/2800 W	180 mm, 1500/2000 W
4	190×190 mm, 1500/2000 W	160 mm,1200/1500 W
Flexzone 1/2	190 mm×375 mm,3000/3600 W	190 mm×375 mm,3000/3600 W
Frecuencia	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Total	7400 W	7400 W

Zona caliente	10045792, 10045793,	10045794, 10045795,
1	190×190 mm, 200 / 2800 W	190×190 mm, 2000 / 2800 W
2	190×190 mm, 1500 W / 2000 W	190×190 mm, 1500 W / 2000 W
3	280 mm 2300 W / 3000 W	280 mm 2300 W / 3000 W
4	160 mm,1200 W / 1500 W	190×190 mm, 2000 W / 2800 W
5	N/A	190 mm, 1500 W / 2000 W
Flexzone 1 / 2	190 mm×375 mm,3000/3600 W	3000/3600 W
Frecuencia	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Total	7200 W	9300 W

Zona caliente	10045796, 10045797,	10045798, 10045799
1	160 mm 1200 x 1500 W	190×190 mm, 2000 W / 2800 W
2	1200 W / 2000 W	190×190 mm, 1500 W / 2000 W
3	210 mm 1800 W / 2100 W	190×190 mm, 2300 W / 3000 W
4	160 mm,1200 W / 1500 W	190×190 mm, 2000 W / 2800 W
Frecuencia	50/60 Hz~	50/60 Hz~
Total	7200 W	7200 W


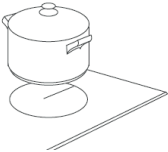

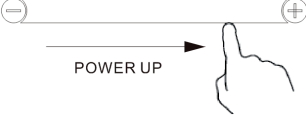
PANEL DE CONTROL



Imagen	Descripción
	Botón de encendido/apagado
	Bloqueo de botones
	Botón de pausa
	Funcionamiento y visualización del temporizador
	Deslizador de encendido
	Botón Boost
	Botón de función de cocción
	Pantalla de ajustes del temporizador
	Visualización de la potencia
	Indicador del temporizador
	Señales de las funciones de cocción

UTILIZACIÓN

Iniciar programa de cocción

<p>1. toque el botón ON/OFF (A) durante 3 segundos. Tras el encendido, suena una señal acústica y en todas las pantallas aparece "-", lo que significa que la placa de inducción se encuentra en modo de espera.</p>	
<p>2. coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que la base de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.</p>	
<p>3. dependiendo de la zona de cocción en la que se encuentre la olla, puede ajustar la temperatura con el regulador deslizable (E)...</p>	
	
<ul style="list-style-type: none"> • Si no se selecciona ningún ajuste de temperatura en 20 segundos, la placa de inducción se apaga automáticamente. En este caso, deberá comenzar de nuevo en el paso 1. • El ajuste de temperatura puede modificarse en cualquier momento durante la cocción. 	

Si la pantalla $\geq \leq$ parpadea alternativamente con el ajuste de potencia, significa que

- la olla no se ha colocado en la zona de cocción correcta o,
- la sartén utilizada no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

El aparato sólo se calienta si hay una olla adecuada en la zona de cocción.

La pantalla se apaga automáticamente después de 1 minuto si no se ha colocado ningún utensilio de cocina adecuado.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Mueva el control deslizable (E) al nivel "0" para reducir la potencia.

2. Cuidado con las superficies calientes

El símbolo "H" indica qué zona de cocción está caliente. Desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía, si desea calentar más ollas, utilice la placa de cocción mientras aún esté caliente.

Uso de la función boost

Activación de la función boost

1. Toque durante 1 **P** segundo la tecla boost de la zona correspondiente, en la pantalla de la zona aparece "P1".
2. Si desea ajustar la potencia máxima, mantenga pulsado el botón **P** durante 3 segundos. La pantalla de la zona muestra "P2" y se ajusta la potencia máxima.




Desactivación de la función boost

Toque el botón deslizante (E) para desactivar la función boost. La zona de cocción se restablece al nivel de potencia deseado.

- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción se restablece automáticamente al nivel 9 transcurridos 5 minutos.

Uso de las funciones de cocción

Puede elegir entre 3 prácticas funciones de cocción pulsando varias veces el botón de función de **S** cocción para cambiar de una función a otra. Visualización de la función de cocción

Pantalla de avisos	Visualización de la función de cocción	Función
A		Descongelación o descongelación de unos 50 °C
b		Calentar o mantener caliente a aprox. 70 °C
c		Cocción a fuego lento, temperatura próxima al punto de ebullición, útil para la cocción lenta.
d	N/A	Al freír, la temperatura del aceite se mantiene en torno a los 210 °C.
E	N/A	Función ebullición automática (Aprox. 100 °C)

Uso del bloqueo para niños

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que

los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos están desactivados a excepción del botón OFF.

Bloqueo de los mandos

Toque el botón de bloqueo para niños durante 3 segundos. El indicador situado encima del botón de bloqueo para niños se enciende y la pantalla del temporizador muestra "Lo".

Desbloqueo de los mandos

1. Mantenga pulsado el botón de bloqueo para niños durante unos segundos.
2. Ahora puede utilizar la placa de inducción.




Cuando la placa de cocción está bloqueada, se desactivan todos los mandos excepto OFF. Puede desconectar la placa de cocción en cualquier momento en caso de emergencia mediante el botón OFF, pero deberá desbloquear la placa de cocción la próxima vez que la utilice.

Uso del temporizador


Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes utilizarlo como contador de minutos. En este caso, el temporizador no desconecta ninguna zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede ajustar que se desconecte una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo ajustado.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Utilización del temporizador como señal de alarma

1. Después de seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado, el punto situado junto al indicador de nivel de potencia parpadea durante 5 segundos. 
2. Cuando el punto deja de parpadear, puede utilizar los botones de control del temporizador  o , para ajustar el tiempo deseado de 1 a 99 minutos.



Nota: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo en 1 minuto. Mantenga pulsado el botón "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo en 10 minutos.

3. Una vez ajustado el tiempo, la cuenta atrás comienza inmediatamente. El tiempo restante  se muestra en la pantalla y el punto situado junto a la indicación del temporizador parpadea continuamente.




66 

4. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica y se apaga la indicación del temporizador.

Ajuste del temporizador para la desconexión de zonas de cocción

1. Seleccione la zona de cocción correspondiente tocando el botón de control de potencia para ajustar la potencia deseada. El punto situado junto al indicador de potencia parpadea durante 5 segundos.
2. Antes de que el punto deje de parpadear, toque el botón del temporizador  o  para ajustar un tiempo entre 1 y 99 minutos.

Nota: Si toca una vez el botón "-" o "+" del temporizador, el tiempo se acorta o amplía en un minuto. Si mantiene pulsado el botón "-" o "+" del temporizador, el tiempo se reduce o aumenta en 10 minutos.

3. Una vez ajustado el tiempo, comienza inmediatamente la cuenta atrás. La indicación de ajuste del temporizador muestra el tiempo restante y la indicación  del temporizador parpadea durante 5 segundos.
4. Después, el indicador sigue parpadeando, lo  que significa que el indicador de ajuste del temporizador muestra el tiempo restante de la zona correspondiente hasta que expira el temporizador; de lo contrario, el indicador permanece encendido hasta que expira  el temporizador.
5. Cuando el temporizador se agota, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente. Las demás zonas de cocción permanecen en funcionamiento si estaban previamente encendidas.
6. Si utiliza conjuntamente las funciones "Temporizador como despertador" y "Temporizador para apagar zonas de cocción", la pantalla de ajuste del temporizador muestra principalmente el tiempo restante de la alarma. Pulse el botón de ajuste (E) de la zona de cocción correspondiente para visualizar el tiempo restante del temporizador para apagar.

Función «Pausa»

La placa de cocción dispone de una práctica función de reinicio que le permite interrumpir y reiniciar el proceso de cocción en caso de interrupción.

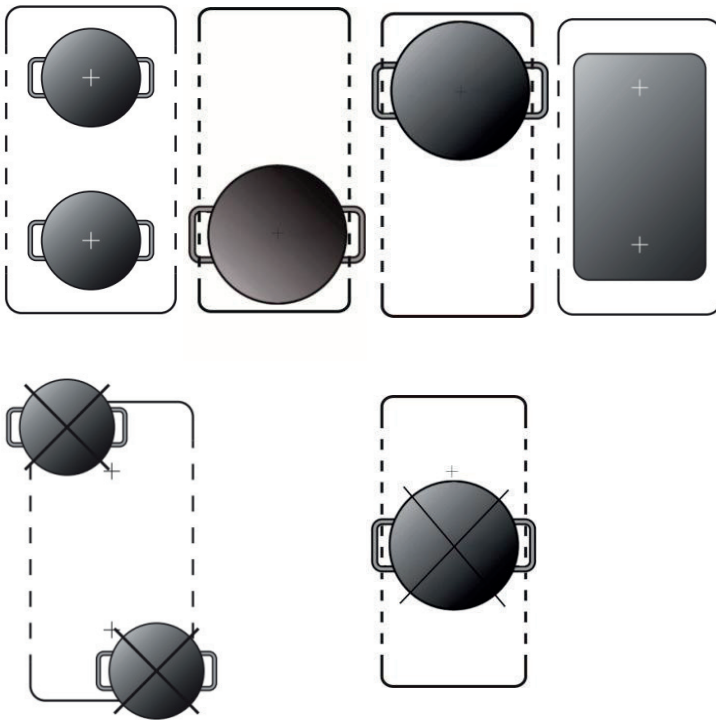
1. Cuando la placa de cocción está encendida y en funcionamiento, puede apagar todas las zonas de cocción pulsando el botón de pausa (C) y todos los indicadores LED mostrarán el símbolo "=".
2. Si vuelve a pulsar el botón de pausa (C), todos los ajustes se restablecerán al ajuste anterior.

ZONA FLEXIBLE

- Esta zona puede utilizarse como zona individual en cualquier momento, en función de las necesidades de cocción.
- La zona flexible consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como una sola zona, la batería de cocina se mueve de una zona a otra dentro del rango flexible, manteniendo el nivel de potencia de la zona en la que se colocó originalmente la batería de cocina y apagando automáticamente la parte no cubierta por la batería de cocina.

Nota: Asegúrese de que los utensilios de cocina están colocados en el centro de la zona de cocción individual. La batería de cocina ideal es una cacerola o sartén ovalada o rectangular.

Ejemplos de buena y mala colocación de las ollas



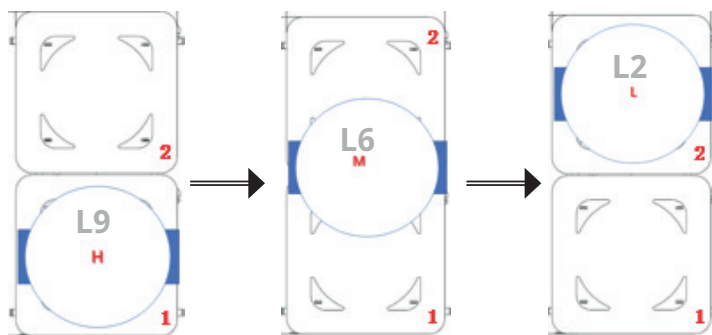
FUNCIÓN FLEX SMART

Activación de la función Smart Flex:

1. Con la placa encendida, pulse el botón de zona flex para activar la función de zona flex.
2. Cuando se activa la función zona flex, la placa de cocción pasa al modo Smart Flex en 5 segundos sin necesidad de ningún otro control manual.
3. Si la función Smart Flex se ha desactivado involuntariamente, siga el paso 1 para reactivarla.

A) Si sólo se ha colocado una olla en la zona Flex:

- Cuando la olla se coloca en la parte delantera de la zona Flex, la placa se encenderá automáticamente y ajustará la potencia al nivel 9 para un calentamiento rápido.
- Si coloca la olla en el centro de la zona flexible, la placa se encenderá automáticamente y ajustará la potencia al nivel 6 para estofar.
- Si coloca la sartén/la olla en la parte posterior de la zona flexible, la placa se encenderá automáticamente y ajustará la potencia al nivel 2 para mantener el calor.



B) Si se han colocado dos cacerolas sobre la superficie flexible

1. Si se colocan dos ollas sobre la superficie flexible en 5 segundos, la placa se enciende automáticamente y ajusta la potencia al nivel 6.



2. Si se coloca una olla en la zona flexible delantera o trasera, la placa se enciende automáticamente en cuanto se coloca la segunda olla en la zona flexible 5 segundos después de la primera y ajusta la potencia al nivel 9 para la zona delantera y al nivel 2 para la zona trasera.



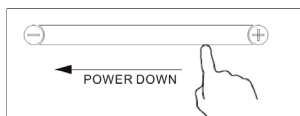
Desactivación de la función Smart Flex:

1. Si la función Smart Flex está activa, mantenga pulsado el botón de zona flex durante 3 segundos y ajuste la potencia manualmente. La función Smart-Flex se desactiva y la placa funciona con la función normal de zona flex con el mismo nivel de potencia para todas las zonas flex.
2. También puede pulsar cualquier botón deslizante para cambiar el nivel de potencia. Esto desactiva simultáneamente la función flex inteligente, la placa funciona con una sola zona de cocción y la función flex está desactivada.

Función de zona flex normal:

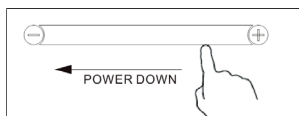
Activación de la función de zona flex normal:

1. Pulse al mismo tiempo el botón de zona flex para activar la función de zona flex inteligente.
2. Ajuste la potencia manualmente mediante el control deslizante. La función Smart-Flex se desactiva y la placa funciona con la función normal de zona flex con el mismo nivel de potencia para todas las zonas flex.



Uso de la función de zona flexible


1. Para activar la zona flexible como una única zona grande, mantenga pulsado el botón de zona flexible durante 3 segundos.
2. La pantalla digital muestra **U** y **n**.
3. Utilice el control deslizante para ajustar la temperatura a la zona de calentamiento en la que se encuentra la olla.



4. Si la olla se desplaza de la parte delantera a la trasera (o viceversa), la zona flexible reconoce automáticamente la nueva posición y mantiene la misma potencia.

CÓDIGOS DE ERROR Y COMPROBACIONES

Si se produce una anomalía, la placa de inducción pasa automáticamente al modo de seguridad y muestra los códigos correspondientes:

Mensaje de error	Posible causa	Solución
	No hay olla o no es apta	Sustituir la olla
ER03	Agua u olla en el cristal encima de la unidad de control	Limpiar la interfaz de usuario.
F1E	La conexión entre el panel de visualización y la placa principal izquierda está defectuosa (la zona de cocción cuya pantalla muestra "E").	1. el cable de conexión no está enchufado correctamente o está defectuoso 2. sustituya la placa de circuitos.
F3E	El sensor de temperatura del serpentín está defectuoso. (la zona de cocción cuyo indicador muestra "E")	Sustituya el sensor de la bobina.
F4E	El sensor de temperatura de la placa base está averiado. (la zona de cocción cuya pantalla muestra "E")	Sustituya la placa del filtro.
E1E	El sensor de temperatura de la placa vitrocerámica está demasiado caliente.	Reinicie el aparato después de que se haya enfriado.
E2 E	El sensor de temperatura del IGBT es demasiado alto.	Reinicie el aparato después de que la placa de inducción se haya enfriado.
E3 E	Tensión de alimentación anómala (demasiado alta)	Compruebe si la tensión de alimentación es normal. Encienda el aparato cuando el suministro de energía sea normal.
E4 E	Tensión de alimentación anómala (demasiado baja)	Compruebe si la tensión de alimentación es normal. Encienda el aparato cuando el suministro de energía sea normal.
E5 E	Fallo del sensor de temperatura (la zona de cocción cuya pantalla muestra "E")	Cable de conexión mal enchufado o defectuoso.

Los puntos anteriores sirven para evaluar y comprobar averías comunes.

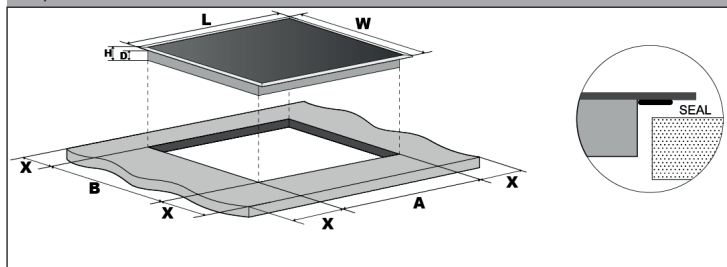
No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción y póngase en contacto con el proveedor.

INSTALACIÓN

Selección del material de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones especificadas. Debe mantenerse un espacio libre mínimo de 5 cm alrededor del orificio para la instalación y el uso. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Elija un material resistente al calor y aislante para la superficie de trabajo (no debe utilizarse madera ni materiales fibrosos o higroscópicos similares, a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones importantes causadas por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se indica a continuación.

Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

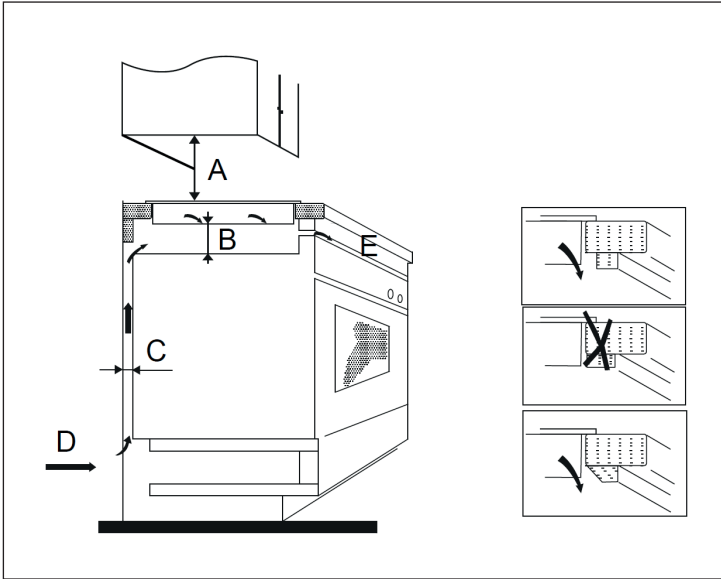


Nota: Las unidades de medida indicadas en la tabla son milímetros.

Modelo	L	W	H	D	A	B	X
10045781, 10045782	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045783, 10045784	590	520	58	54	565	495	min. 50
10045792, 10045793	700	520	60	54	754	495	min. 50
10045794, 10045795	900	520	60	54	875	495	min. 50
10045796, 10045797	900	350	60	54	875	325	min. 50
10045798, 10045799	900	350	60	54	875	325	min. 50

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción está en perfectas condiciones.

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y los muebles altos situados encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



Nota: Las unidades de medida indicadas en la tabla son milímetros.

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Entrada de aire	Salida 5 mm

Antes de la instalación:

Asegúrese de que

- la superficie de trabajo esté a escuadra y nivelada y que ninguna pieza estructural obstruya el espacio necesario.
- la superficie de trabajo sea de material resistente al calor y aislante.
- si la placa de cocción está instalada sobre un horno, éste lleve incorporado un ventilador de refrigeración.
- la instalación cumpla todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- un disyuntor adecuado que permita la desconexión completa de la red eléctrica esté integrado en el cableado fijo y esté instalado y colocado de forma que cumpla las normas y reglamentos locales sobre cableado.
- el seccionador sea de un tipo aprobado y tenga un contacto con entre hierro de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta desviación de los requisitos).
- el interruptor de desconexión sea fácilmente accesible, incluso cuando la placa de cocción esté instalada.
- en caso de duda, consulte a las autoridades locales de construcción y las normativas para la instalación
Utilice superficies resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes alrededor de la placa de cocción.

Después de la instalación

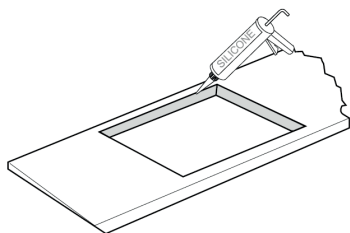
Asegúrese de que

- el cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas de los armarios y cajones.
- haya suficiente suministro de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción.
- si la placa de cocción está instalada encima de un cajón o armario, se coloca una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de cocción.
- el interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible.

Antes de montar los soportes

Coloque la placa de cocción sobre una superficie estable y plana (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los mandos que sobresalen de la placa de cocción.

fig. 1

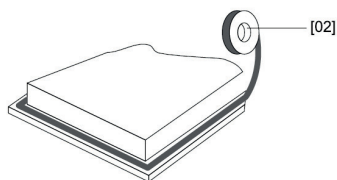


01



Corte la encimera a las dimensiones especificadas utilizando un dispositivo adecuado (fig. 1). Selle el borde cortado de la encimera con silicona o PTFE y déjelo secar antes de instalar la encimera.

fig. 2



02



[04] x 1

Estire la junta suministrada a lo largo del borde inferior de la encimera y asegúrese de que los extremos se solapan.

03

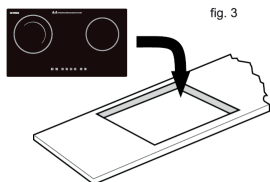


fig. 3



fig. 4

No utilice adhesivos para fijar la placa de cocción a la encimera. Una vez colocada la junta, introduzca la placa de cocción en el hueco de la encimera. Ejercer una ligera presión hacia abajo.

Precauciones especiales



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! La placa de inducción debe ser instalada por profesionales o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición.

Nunca realice el procedimiento usted mismo.

- La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
- La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- 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.
- No utilice un limpiador de vapor.

Conexión de la placa a la red eléctrica



ADVERTENCIA

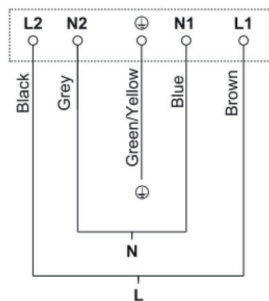
¡Riesgo de lesiones! Solamente un personal cualificado o un electricista debe conectar esta placa de cocción a la red eléctrica.

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

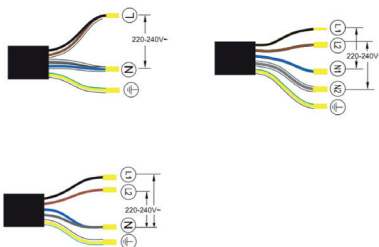
- el cableado de la casa es adecuado para el consumo de energía de la placa de cocción
- la tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
- las secciones de cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con partes calientes y debe tenderse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

Nota: Compruebe con un electricista que el cableado de la casa es adecuado sin modificaciones. Todas las modificaciones deben ser realizadas únicamente por un electricista cualificado.



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
 ⊕ (Green/Yellow)



- Si el cable está dañado o es necesario sustituirlo, sólo podrá hacerlo un empleado del servicio de atención al cliente con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y cumple con las normas de seguridad. El cable calefactor no debe estar cortado ni doblado.
- El cable debe ser revisado regularmente y sólo puede ser sustituido por técnicos autorizados.
- Se requiere un disyuntor de 32 amperios para este aparato.

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 el Reino Unido:

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



KLARSTEIN