

DELICATESSA VICTORIA

Induktionskochfeld

Induction Hob

Table de cuisson à induction

Placa de inducción

Piano cottura a induzione

Inductiekookplaat

10046342 10046343

10046357 10046358



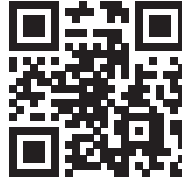
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Produktdatenblatt 4	English 35
Sicherheitshinweise 6	Français 69
Hinweise zu Bedienung und Wartung 7	Italiano 101
Funktionsweise 9	Español 133
Geräteübersicht 10	
Bedienfeld 11	
Installation 12	
Inbetriebnahme und Bedienung 17	
Schutzvorrichtung 23	
Timereinstellungen 24	
Heizleistung einstellen 26	
Kochtipps 27	
Reinigung und Pflege 29	
Fehlerbehebung 31	
Hinweise zur Entsorgung 34	
Hersteller & Importeur (UK) 34	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046342, 10046343, 10046357, 10046358
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Gesamtleistung	5000-6100 W

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10046342, 10046343		
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	Links Vorne Links Hinten Rechts	18 18 18 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	-	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	Links Vorne Links Hinten Rechts	191,1 193,8 195,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	193,5	Wh/kg

	Symbol	Wert		Einheit
Modellkennung	10046357, 10046358			
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde			
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		3		
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen			
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	Links Vorne Links Hinten Rechts	18 18 18	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	-		cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	Links Vorne Links Hinten Rechts	191,1 193,8 195,7	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	193,5		Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

**WARNUNG**

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

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

**WARNUNG**

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsrisiken

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

**VORSICHT**

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

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

**WARNUNG**

Verletzungsgefahr! Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, sobald Sie die Sicherheitsabdeckung abnehmen. Lassen Sie bei der Verwendung äußerste Vorsicht walten. 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

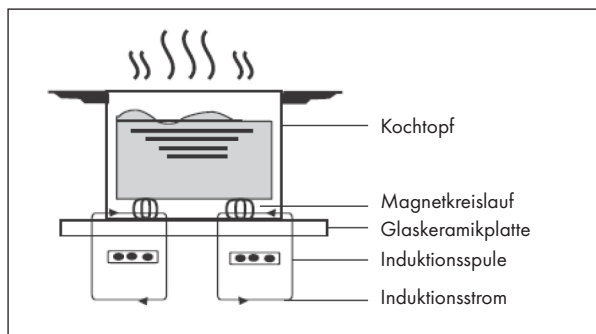
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Lagerfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- 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

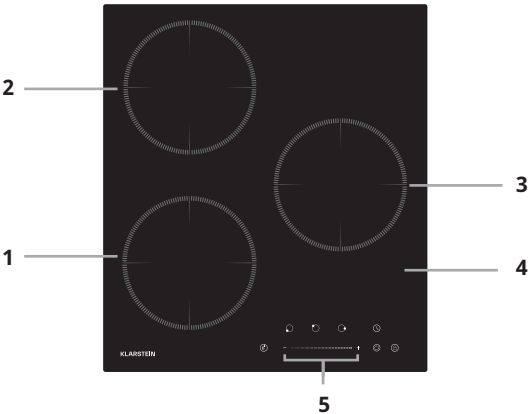
Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen



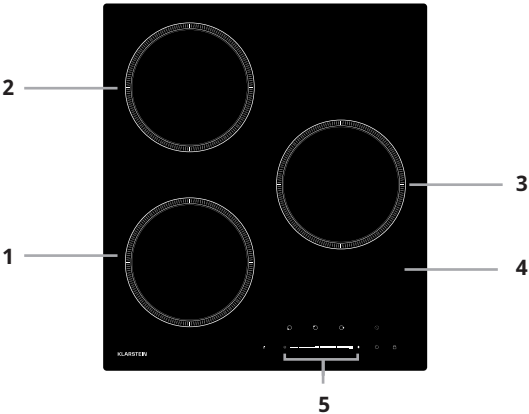
und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es aufwärmt.

GERÄTEÜBERSICHT

10046342, 10046343



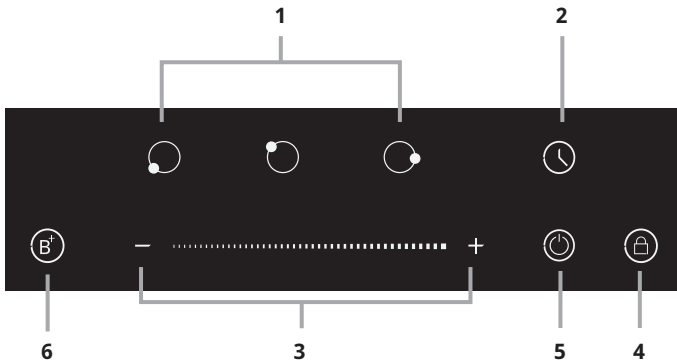
10046357, 10046358



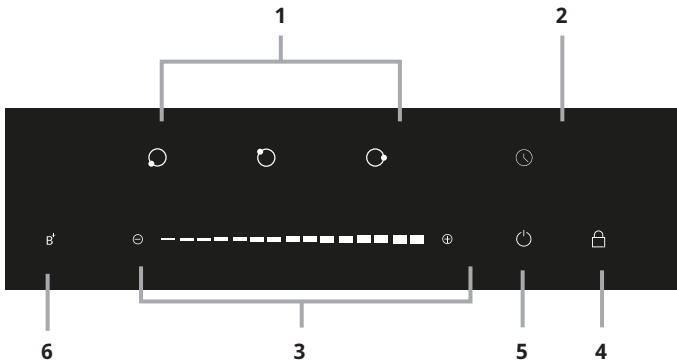
1	2000-W-Zone Leistungsstufe 2600 W	4	Glasplatte
2	1500-W-Zone Leistungsstufe 2000 W	5	Bedienfeld
3	1500-W-Zone Leistungsstufe 2000 W		

BEDIENFELD

10046342, 10046343



10046342, 10046343



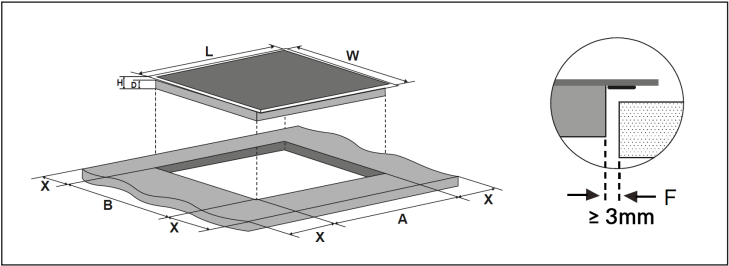
1	Anzeige: Heizzone	4	Taste: Tastensperre
2	Taste: Timer-Einstellung	5	Taste: EIN/AUS-Schalter
3	Regler: Leistungsstufe	6	Taste: Leistungsstufe

INSTALLATION

Vorbereitung der Arbeitsfläche

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

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

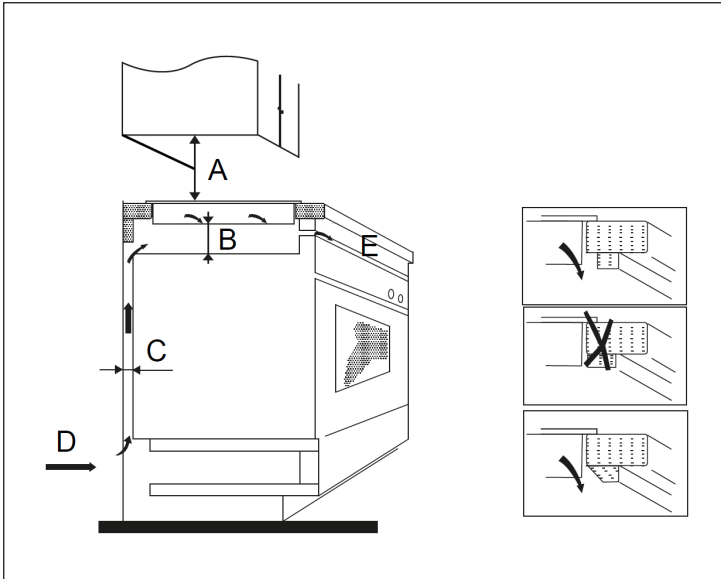


Hinweis: Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen, handelt es sich um Angaben in mm.

L	W	H	D	A	B	X	F
450	510	60	56	425	495	min. 50	min. 3

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

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



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

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

Vor der Installation

Versichern Sie sich, dass:

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

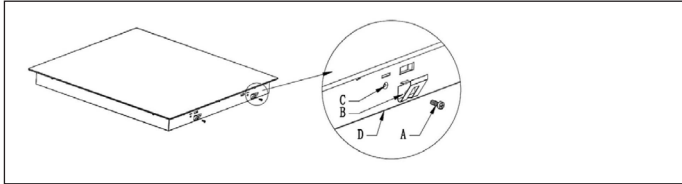
Nach der Installation

Versichern Sie sich, dass:

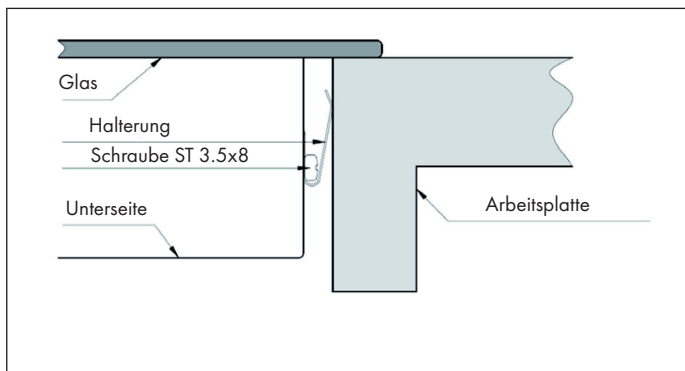
- das Netzkabel durch Schranktüren und Schubladen nicht zugänglich ist.
- ein Frischluftzugang zu der Unterseite des Geräts gewährleistet wird, so dass ein Luftaustausch stattfinden kann.
- ein Wärmeschutz unterhalb des Geräts angebracht wird, wenn das Gerät oberhalb von Schubladen oder Schränken installiert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

Anbringen der Fixierschrauben

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



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Bohrloch	Gehäuseboden



Vorsichtsmaßnahmen



WARNUNG

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

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

Anschluss an das Stromnetz



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Dieses Gerät darf nur von qualifizierten Fachkräften oder einer Elektrofachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob:

- das Kabelsystem bei Ihnen Zuhause für die von dem Gerät benötigte Leistung geeignet ist.
- die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- die Stromzuführungskabel der auf dem Typenschild ausgewiesenen Auslastung standhalten können.

Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung keinen Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachsteckdosen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können. Das Netzkabel darf keine heißen Geräteteile berühren und muss so platziert werden, dass es zu keinem Zeitpunkt heißer als 75 °C wird.

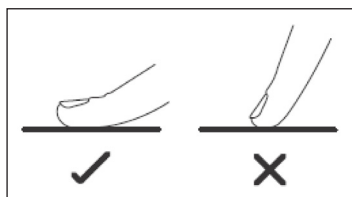
Hinweis: Sprechen Sie mit Ihrer Elektrofachkraft, um sicherzustellen, dass das Stromnetz bei Ihnen Zuhause für das Gerät geeignet ist. Müssen Veränderungen am Stromnetz vorgenommen werden, dürfen diese nur von einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.

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

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Touch-Steuerung

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

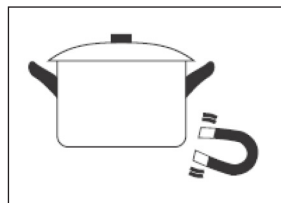


- Jedes Mal, wenn das Gerät eine Berührung registriert, piept es.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass sie nicht abgedeckt werden (beispielsweise von Gegenständen oder Lappen). Bereits ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Tasten erschweren.

Auswahl des Kochgeschirrs

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

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



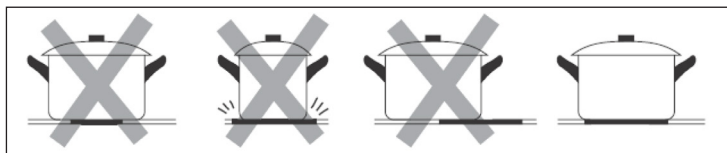
Falls Sie keinen Magneten zur Hand haben:

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

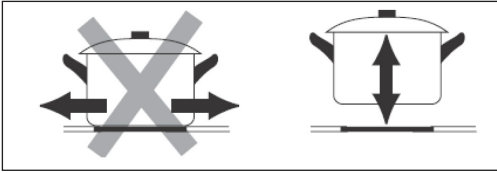
Kochgeschirr, das aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



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



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

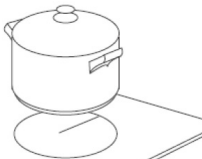


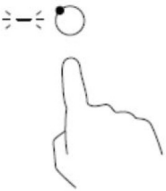
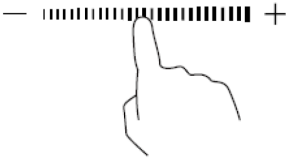
Topfmaße

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

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr
	Minimum (mm)
1	120
2	120
3	120

Mit dem Kochen beginnen

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

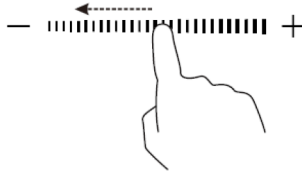
Wenn Sie die Kochfeldauswahl berühren, blinkt die Anzeige des Kochfelds, das Sie ausgewählt haben.	
	
Passen Sie die Leistung an, indem Sie entweder die Tasten – oder + berühren oder mit dem Finger den Temperaturschieberegler entlangfahren bzw. auf diesem eine beliebige Stelle berühren. • Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird sich das Induktionsgerät automatisch ausschalten. Sie müssen das Gerät dann erneut einschalten und bei Schritt 1 beginnen. • Sie können die Temperatureinstellung während des Kochprozesses jederzeit verändern. • Wenn Sie den Temperaturschieberegler mit dem Finger entlangfahren, variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9.	

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

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

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

Das Kochen beenden



Berühren Sie in der Kochfeldauswahl den Abschnitt, den Sie ausschalten möchten. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf dem Temperaturschieberegler mit dem Finger nach links streichen.

Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld „0“ und anschließend „H“ anzeigt. Schalten Sie das Gerät danach über die Ein/Aus-Taste aus.



„H“ zeigt an, dass das Kochfeld noch zu heiß zum Berühren ist. Die Anzeige erlischt, sobald sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat. Diese Funktion kann auch zum Energiesparen verwendet werden, falls Sie noch weitere Töpfe erhitzen möchten. Stellen Sie diese einfach auf die noch heiße Herdplatte.

Boostfunktion

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

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



B
3 sec



Die Leistungsanzeige zeigt „P“ an, was bedeutet, dass die Leistung erhöht wurde.

Hinweis: Die Leistungserhöhung hält 5 Minuten an. Anschließend kehrt

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

Boost-Funktion



Die drei Zonen sind in zwei Gruppen aufgeteilt. Wenn Sie die Boost-Funktion für Gruppe a verwenden, stellen Sie zunächst sicher, dass die andere Zone auf oder unter Leistungsstufe 5 arbeitet.

Wenn Sie eine Zone auswählen und die Taste [BOOST] drücken, während die andere Zone über der Leistungsstufe 5 arbeitet, blinken die Symbole [P] und [9] auf dem Display der ausgewählten Zone und die Leistungsstufe wird automatisch auf 9 eingestellt.

Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Tasten mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Tasten sperren

Berühren Sie die Tastensperre. Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.

Tasten wieder entsperren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre eine Zeit lang.
3. Sie können Ihr Kochfeld nun in Betrieb nehmen.

Wenn das Kochfeld im Tastensperrmodus arbeitet, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der ON/OFF-Taste deaktiviert. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld immer mit der ON/OFF-Taste ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld erst entriegeln, bevor Sie weitere Bedienungen vornehmen können.

SCHUTZVORRICHTUNG

Überhitzungsschutz

A built-in temperature sensor can monitor the temperature inside the induction and infrared hob. When an excessive temperature is monitored, the induction and infrared hob will stop operation automatically.

Überlaufschutz

Der Überlaufschutz ist eine Sicherheitsschutzfunktion. Sie schaltet das Kochfeld automatisch innerhalb von 10 Sekunden aus, wenn das Wasser in das Bedienfeld fließt, während der Summer 1 Sekunde piept.

Erkennung von Kleinteilen

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

Automatischer Abschaltenschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, den Kochvorgang zu beenden. Die voreingestellte Betriebszeit für verschiedene Leistungsstufen ist in der folgenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort aufhören zu heizen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.



Vorsicht! Gefahr eines Personenschadens

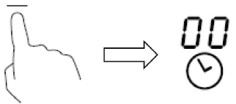
Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

TIMEREINSTELLUNGEN

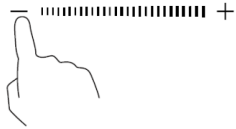
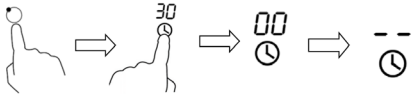
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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

Verwendung des Timers ohne Kochfeldauswahl

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

Mit dem Timer mehr als ein Kochfeld abschalten

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

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

Auswahl mehrerer Kochfelder

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

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

	auf 6 Minuten eingestellt	
	auf 3 Minuten eingestellt	

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

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

HEIZLEISTUNG EINSTELLEN

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	• Erwärmen von kleineren Mengen Essen • Schmelzen von Schokolade • Köcheln • Langsamen Erwärmen
3-4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• Kurzes Anbraten • Nudeln kochen
9	• Frittieren und scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

KOCHTIPPS

**WARNUNG**

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

Tipps für das Kochen

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

Köcheln, Reis kochen

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

Steak anbraten

Zur Zubereitung saftiger, aromatischer Steaks:

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

Essen unter Rühren anbraten

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Sprühen Sie einen Kochplattenreiniger auf, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Platte mit einem Handtuch ab. 4. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist, erlischt die Anzeige „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochplatte noch heiß ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen! • Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Putzmittel für Keramik Kochplatten geeignet ist. • Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte zurück, da das Glas sonst anlaufen könnte.

Was?	Wie?	Wichtig!
Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kochfeldschaber für Keramik Kochplatten, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen. 1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Halten Sie den Kochfeldschaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte. 3. Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.	• Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Schutzabdeckung des Kochfeldschabers entfernt wurde, steht die scharfe Klinge heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen. Verstauen Sie den Schaber immer mit aufgesetzter Schutzabdeckung außerhalb der Reichweite von Kindern.
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Weichen Sie die Rückstände ein. 3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Küchenpapier vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	Es kann sein, dass die Kochplatte piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie die Platten wieder einschalten.

FEHLERBEHEBUNG

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

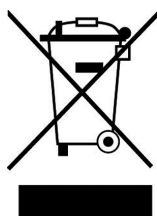
Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Gerät gibt ein leises, summendes Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Temperatureinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal. Das Geräusch sollte allerdings leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Temperatureinstellung verringern.
Das Gerät gibt Lüftergeräusche von sich.	Der in das Gerät eingebaute Lüfter hat sich eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Es kann vorkommen, dass der Lüfter noch einige Zeit weiterläuft, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	Das ist normal und bedarf keines weiteren Handelns. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht und das Symbol  wird angezeigt.	1. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil dieser nicht induktionsgeeignet ist. 2. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil der Topf entweder zu klein für das Kochfeld ist oder sich nicht in der Mitte des Kochfelds befindet.	Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr (siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“). Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes und vergewissern Sie sich, dass die Maße der Unterseite zum Kochfeld passen.
Das Gerät oder das Kochfeld hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton erklingt und ein Fehlercode wird angezeigt (üblicherweise abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern der Timeranzeige).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.“

Fehlercodes und deren Bedeutung

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

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Dear Customer,

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



CONTENTS

Product Data Sheet	36
Safety Instructions	38
Instructions on Use and Maintenance	39
Operating Principle	41
Product Overview	42
Control Panel	43
Installation	44
Operation	49
Device Protection	55
Timer Control	56
Heat Settings	58
Cooking Guidelines	59
Care and Cleaning	61
Troubleshooting	63
Disposal Considerations	65
Manufacturer & Importer (UK)	65

TECHNICAL DATA

Item number	10046342, 10046343, 10046357, 10046358
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total output	5000–6100 W

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10046342, 10046343		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front Left Rear Right	18 18 18 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W		cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right	191.1 193.8 195.7 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	193.5	Wh/kg

	Symbol	Value		Unit
Model identification	10046357, 10046358			
Type of hob	Built-In Hob			
Number of cooking zones and/or areas		3		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone			
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front Left Rear Right	18 18 18	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W			cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right	191.1 193.8 195.7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	193.5		Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Shock Hazard

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



CAUTION

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

General Instructions

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

**WARNING**

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

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

**WARNING**

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

INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

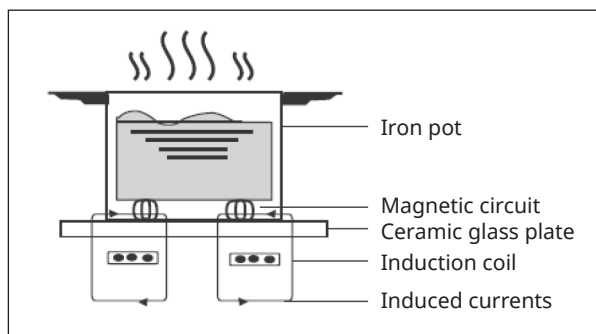
General Instructions

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

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

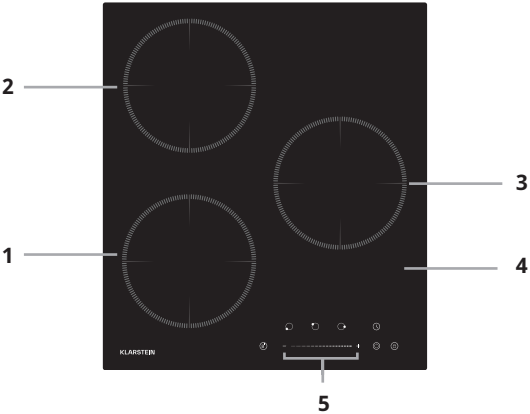
OPERATING PRINCIPLE

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

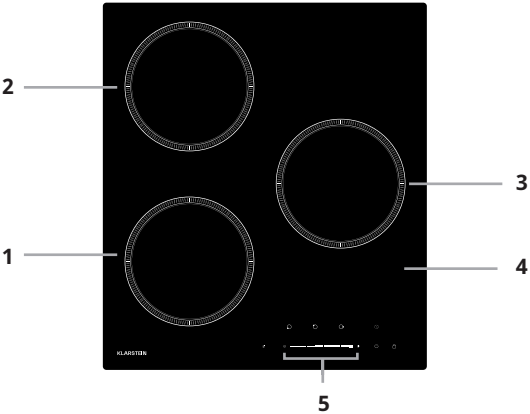


PRODUCT OVERVIEW

10046342, 10046343



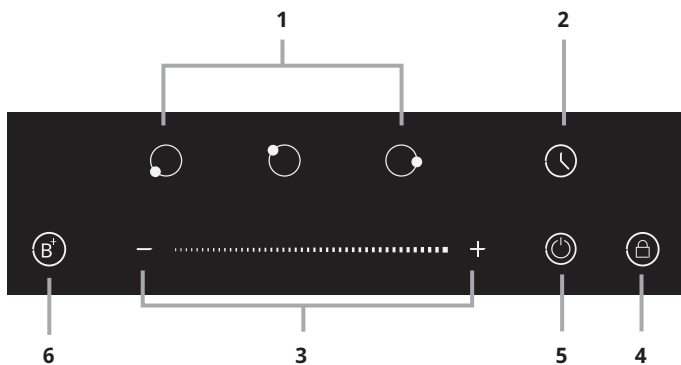
10046357, 10046358



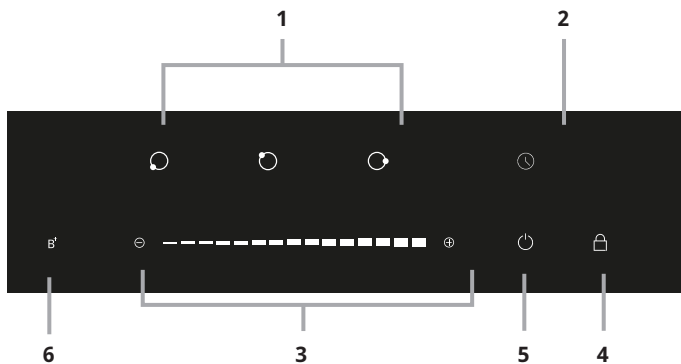
1	2000 W zone, boost to 2600 W	4	Glass plate
2	1500 W zone, boost to 2000 W	5	Control panel
3	1500W zone, boost to 2000 W		

CONTROL PANEL

10046342, 10046343



10046342, 10046343



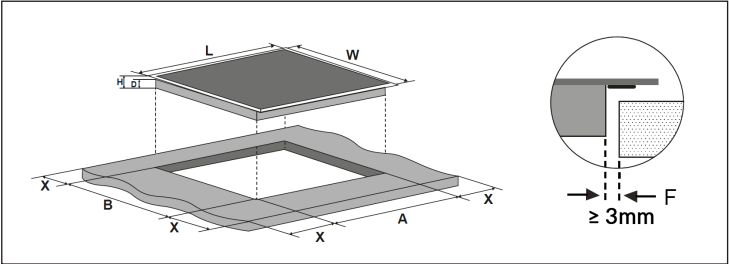
1	Heating zone indicator	4	Key lock control
2	Timer control button	5	ON/OFF control
3	Power level regulation	6	Boost function control

INSTALLATION

Selection of installation equipment

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

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

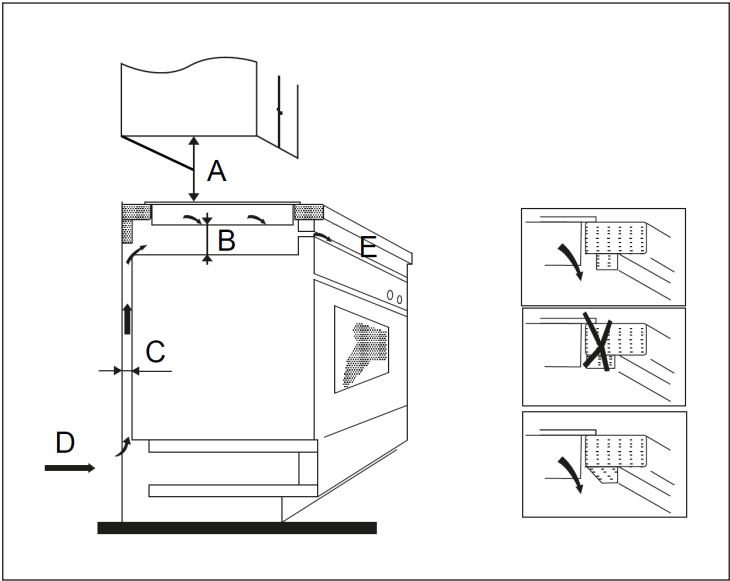


Note: The dimensions given in the table are “mm”.

L	W	H	D	A	B	X	F
450	510	60	56	425	495	min. 50	min. 3

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

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



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

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

Before Installing the Hob

Make sure that:

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

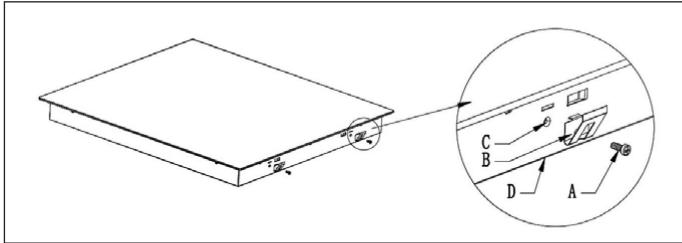
After Installing the Hob

Make sure that:

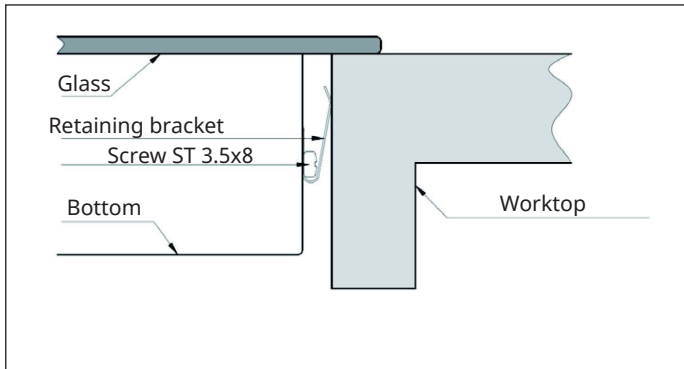
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

Adjusting the bracket position

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions



WARNING

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

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



WARNING

Risk of injury! This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

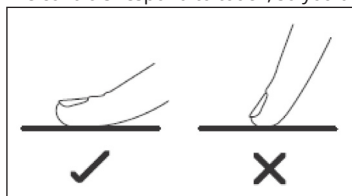
Note: Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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

OPERATION

Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

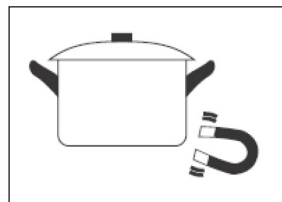


- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

Choosing the right Cookware

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

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



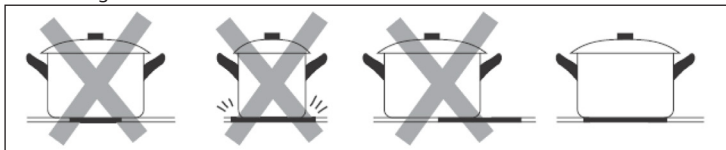
If you do not have a magnet:

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

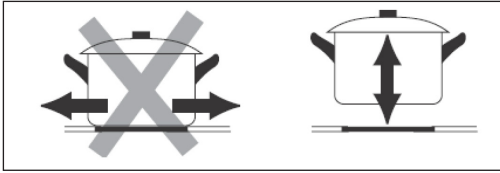
Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot 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.

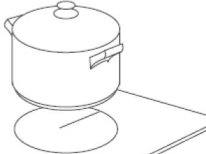


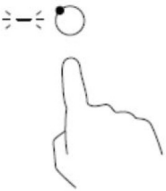
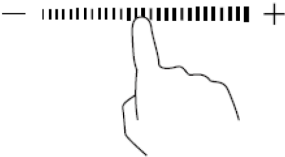
Pan Dimension

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

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

Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "--" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
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.	

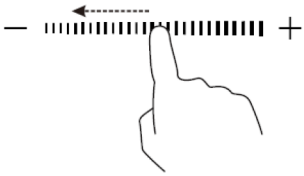
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	
	
Adjust the power by either touching the “-” or “+” or by running your finger along the temperature slider or touching anywhere on it. • If you do not select a temperature setting within one minute, the induction hob will switch off automatically. You must then switch the device on again and start from step 1. • You can change the temperature setting at any time during the cooking process. • If you move your finger along the temperature slider, the power varies from stage 1 to stage 9.	

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

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

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

When you have finished cooking

	
Turn the cooking zone off by slide along the “-” to the left point, and then touching the “+” and scrolling down to “0”..	
Make sure the power display shows “0”, then shows “H”. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
	
‘H’ will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

Using the boost function

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

Using the boost function to get larger power

1. Touch the heating zone selection button that you hope to boost, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the boost button, the heating zone will begin to work at boost mode.
3. The power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.

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

Boost function



The three zones were divided into two groups. If you are using the boost function for group a, first ensure that the other zone is working at or below power level 5. If you select a zone and press the [BOOST] button while the other zone is operating above power level 5, the symbols [P] and [9] will flash on the display of the selected zone and the power level will be automatically set to 9.

Locking the controls

- 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 ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

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

When the hob works in keylock mode, all the controls are disabled except for the ON/OFF control. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you'll need to unlock the hob first before you can make any further operations.

DEVICE PROTECTION

Over-temperature protection

A built-in temperature sensor can monitor the temperature inside the induction and infrared hob. When an excessive temperature is monitored, the induction and infrared hob will stop operation automatically.

Over-spillage protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

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 cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown protection

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

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

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



Caution! Danger of personal injury

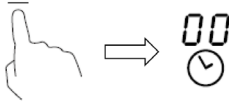
People with a pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

TIMER CONTROL

You can use the timer in two different ways:

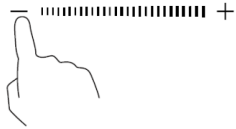
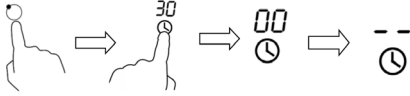
- 1. You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- 2. You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

Using the Timer if you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer control. The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.	
Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "--", the timer will decrease, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.	

Note: The cooker will continue to cook, this timer function is a minute minder only, it does not turn the cooktop ON or OFF.

Setting the timer to turn one cooking zone off

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

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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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

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

	set to 6 minutes	
	set to 3 minutes	

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

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

HEAT SETTINGS

Power level	Suitability
1-2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes
7-8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying and searing • bringing soup to the boil • boiling water

COOKING GUIDELINES



WARNING

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.

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

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

CARE AND CLEANING

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

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no “hot surface” indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove the dirt with a carpet knife, razor blade or hob scraper suitable for Induction glass cooktops, but be careful not to burn yourself on the hot hob. 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above.	• Remove the stains and splashes immediately, as they are more difficult to remove once they have become cold. • Attention: Risk of injury! As soon as the hob scraper's safety cover is removed, the sharp blade sticks out. Handle it carefully so that you do not injure yourself. Always store the scraper with the safety cover on, out of the reach of children. Always store the scraper with the protective cover on, out of the reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Turn the hotplate back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and requires no action. Do not disconnect the device from the power supply while the device's fan is still running.

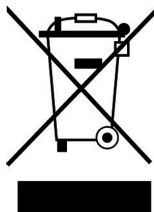
Problem	Possible causes	Possible solutions
Pans do not become hot and  appears in the display.	1. The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. 2. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section „Choosing the right cookware“. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please make a note of the error code, switch off the device or disconnect the device from the power supply and contact customer service or a qualified electrician.

Failure Display and Inspection

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

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

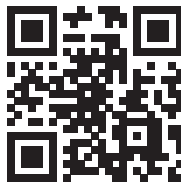
272 Kensington High Street

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

Fiche de données produit	4
Consignes de sécurité	6
Consignes d'utilisation et d'entretien	7
Principe de fonctionnement	9
Aperçu du produit	10
Panneau de commande	11
Installation	12
Mise en marche et fonctionnement	17
Dispositif de protection	23
Réglage de la minuterie	24
Réglage de la puissance de chauffe	26
Conseils de cuisson	27
Nettoyage et entretien	29
Résolution des problèmes	31
Informations sur le recyclage	34
Fabricant et importateur (GB)	34

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046342, 10046343, 10046357, 10046358
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale	5000-6100 W

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur		Unité
Référence du modèle	10046342, 10046343			
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée			
Nombre de foyers de cuisson et/ou de surfaces de cuisson		3		
Technologie de chauffage (Zones de cuisson et surfaces de cuisson à induction, foyers radiants, plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement, précis à 5 mm.	Ø	Avant gauche Arrière gauche Droite	18 18 18	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement et chaque surface de cuisson chauffée électriquement, à 5 mm près.	L B	-		cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson et par kg	CE électrique foyer de cuisson	Avant gauche Arrière gauche Droite	191,1 193,8 195,7	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	CE électrique Foyer de cuisson	193,5		Wh/kg

	Symbole	Valeur		Unité
Référence du modèle	10046357, 10046358			
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée			
Nombre de foyers de cuisson et/ou de surfaces de cuisson		3		
Technologie de chauffage (Zones de cuisson et surfaces de cuisson à induction, foyers radiants, plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement, précis à 5 mm.	Ø	Avant gauche Arrière gauche Droite	18 18 18	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement et chaque surface de cuisson chauffée électriquement, à 5 mm près.	L B	-		cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson et par kg	CE électrique foyer de cuisson	Avant gauche Arrière gauche Droite	191,1 193,8 195,7	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	CE électrique Foyer de cuisson	193,5		Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil avant toute opération de maintenance ou de réparation sur l'appareil.
- La connexion à un 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.

Consignes 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 d'électrocution ! 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.

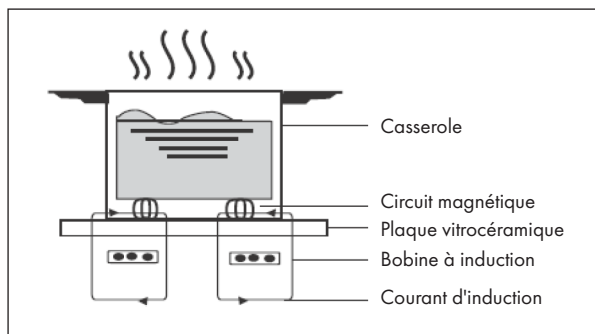
Consignes générales de sécurité

- 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 grimpent secrètement sur l'appareil pourraient être gravement blessés par la chute d'objets. Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être instruits sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans se mettre eux-mêmes ou autrui en danger.

- 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.

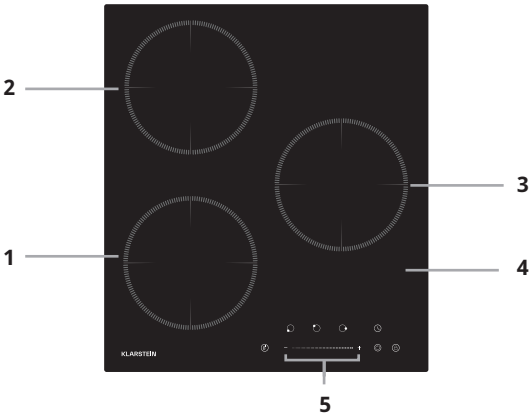
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

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 le chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre ne chauffe que par contact avec la casserole.

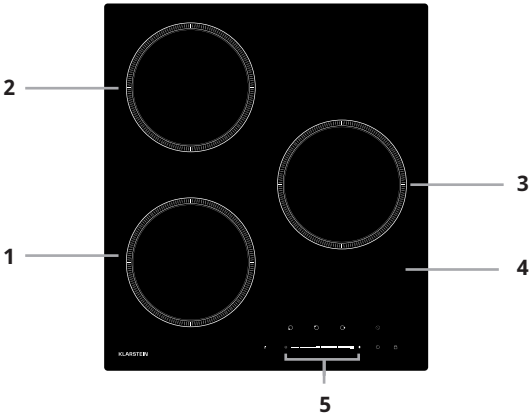


DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

10046342, 10046343



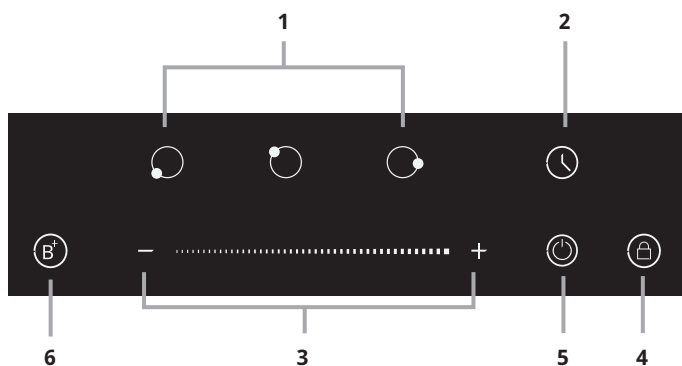
10046357, 10046358



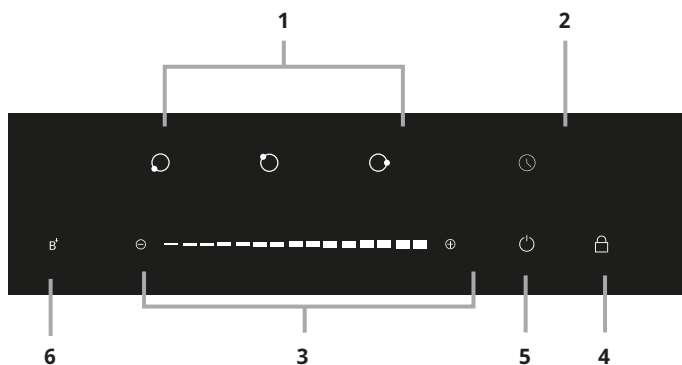
1	zone 2000 W Niveau de puissance 2600 W	4	Plaque de verre
2	zone 1500 W Niveau de puissance 2000 W	5	Panneau de commande
3	zone de 1500 W Niveau de puissance 2000 W		

PANNEAU DE COMMANDE

10046342, 10046343



10046342, 10046343



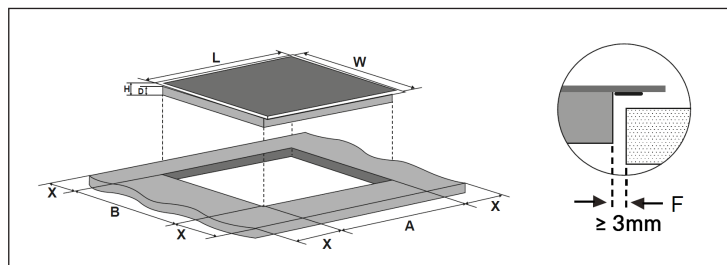
1	Témoin : Zone de chauffage	4	Touche : verrouillage des touches
2	Touche : réglage de la minuterie	5	Touche : interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
3	Contrôleur : niveau de puissance	6	Touche : niveau de puissance

INSTALLATION

Préparation du plan de travail

Découpez le plan de travail selon les dimensions du schéma. Pour l'installation, il doit y avoir au moins 5 cm de plan de travail autour du trou. Vérifiez que l'épaisseur du plan de travail est de 30 mm au moins. Choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur et isolant. Le bois et les matériaux similaires riches en fibres ou prenant l'humidité ne doivent être choisis comme surface de travail que s'ils ont été imprégnés afin d'éviter le risque de choc électrique et de déformations dues à la chaleur.

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

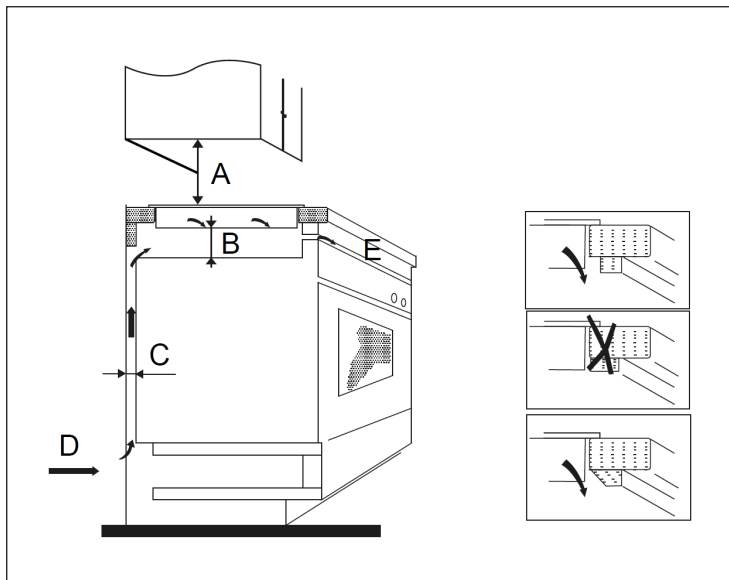


Remarque : les dimensions indiquées dans le tableau sont en mm.

L	W	H	D	A	B	X	F
450	510	60	56	425	495	min. 50	min. 3

Assurez-vous toujours que l'appareil est suffisamment ventilé et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez que l'appareil est en bon état avant de l'encastrer.

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 données dans le tableau sont exprimées en mm.

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

Avant l'installation

Vérifiez que :

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

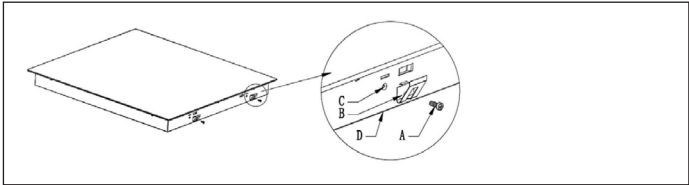
Après l'installation

Vérifiez que :

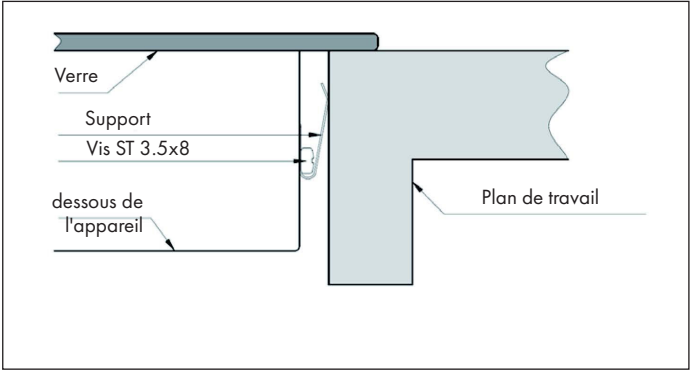
- le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes et les tiroirs de l'armoire.
- l'accès à l'air frais au dessous de l'appareil est garanti afin de permettre un échange d'air.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs ou d'armoires, une protection thermique doit être fixée sous l'appareil.
- le disjoncteur doit être facilement accessible à l'utilisateur de la table de cuisson à induction.

Pose des vis de fixation

- 1. L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage).
Ne forcez pas sur les parties saillantes.
- 2. Fixez l'appareil au plan de travail en attachant quatre supports sur la face inférieure (voir photo) de l'appareil après l'installation.
- 3. Ajustez les supports à l'épaisseur du plan de travail.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de perçage	Fond du boîtier



Précautions de sécurité



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La plaque à induction doit être installée par des spécialistes ou des techniciens qualifiés. N'essayez jamais d'encastrer l'appareil vous-même.

- L'appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de l'appareil.
- L'appareil doit être installé de manière à ce que la chaleur puisse se dissiper, ce qui améliore la fiabilité de l'appareil.
- Les murs et les surfaces entourant l'appareil doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche adhésive doit être résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

Branchement au secteur



MISE EN GARDE :

Risque de blessure ! Cet appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par des spécialistes qualifiés ou un électricien.

Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que :

- le câblage de votre maison est adapté à la puissance requise par l'appareil.
- La tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- les câbles d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur l'étiquette de l'appareil.

N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de prises multiples pour connecter l'appareil à l'alimentation électrique, car ils peuvent entraîner une surchauffe et un incendie. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil et doit être placé de manière à ce qu'il ne dépasse jamais 75 °C.

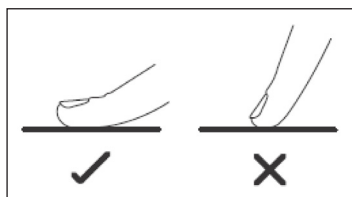
Remarque : faites vérifier par votre électricien que le réseau électrique de votre maison est adapté à l'appareil. Si des modifications doivent être apportées à l'alimentation électrique, celles-ci ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé et doit être remplacé, contactez le fabricant ou le service client pour éviter des dommages matériels et / ou des blessures corporelles.
- Si l'appareil est connecté directement à la prise, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace de contact d'au moins 3 mm entre tous les contacts.
- L'installateur doit vérifier la sécurité de la connexion électrique et s'assurer qu'elle est conforme à toutes les normes de sécurité.
- Le câble d'alimentation ne doit être ni plié ni pincé.
- Vérifiez régulièrement que le câble secteur est en bon état.

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Commande tactile

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

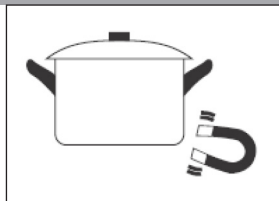


- Chaque fois que l'appareil enregistre un contact, il émet un bip.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres et sèches et qu'elles ne soient pas recouvertes (par exemple par des objets ou des chiffons). Même une fine pellicule d'eau peut rendre l'utilisation des touches difficile.

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.



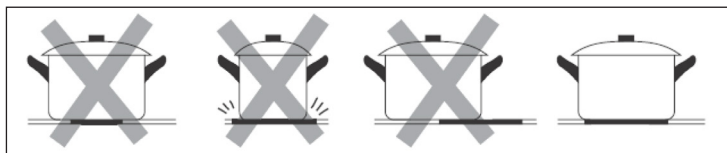
Si vous n'avez pas d'aimant à disposition :

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.

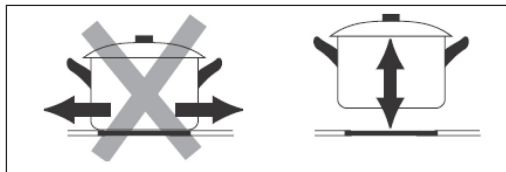
Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords tranchants ou à fond arrondi.



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.



Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction. Ne faites pas glisser la casserole pour ne pas rayer la vitre.



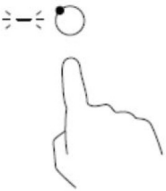
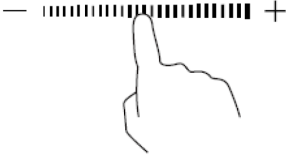
Dimensions des casseroles

Les plaques de cuisson s'adaptent automatiquement dans une certaine mesure au diamètre du fond de la casserole. Cependant, le dessous de la casserole doit avoir un diamètre minimum correspondant à la table de cuisson. Pour une meilleure efficacité du foyer, placez la casserole au centre de votre table de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre du fond des ustensiles de cuisson à induction
	Minimum (mm)
1	120
2	120
3	120

Pour commencer la cuisson

Touchez la commande de marche/arrêt. Après la mise en marche, l'appareil émet un bip et le panneau de commande affiche « - » ou « - - », ce qui signifie que l'appareil est en mode veille.	
Placez une casserole adaptée sur la plaque de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la plaque de cuisson sont secs et propres.	

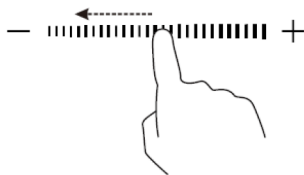
Lorsque vous touchez la sélection de la table de cuisson, l'affichage de la table de cuisson que vous avez sélectionnée clignote.	
	
Ajustez la puissance en touchant les boutons - ou + ou en faisant glisser votre doigt le long du curseur de température ou en touchant n'importe quel endroit sur celui-ci. • Si vous ne sélectionnez pas de réglage de température dans la minute qui suit, l'appareil à induction s'éteindra automatiquement. Vous devez alors rallumer l'appareil et recommencer à l'étape 1. • Vous pouvez modifier le réglage de la température à tout moment pendant le processus de cuisson. • Lorsque vous déplacez votre doigt le long du curseur de température, la puissance varie du niveau 1 au niveau 9.	

Le symbole $\geq \leq$ clignote en alternance avec le réglage de la température sur le panneau de commande. Cela signifie :

- Vous n'avez pas placé la casserole correctement sur la plaque de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à l'induction, ou
- la casserole est trop petite ou n'est pas au centre de la plaque de cuisson.

Il n'y a pas de chauffage si la casserole n'est pas adaptée à la plaque de cuisson. Le panneau de commande s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur la table de cuisson.

Pour terminer la cuisson



Dans la sélection de la table de cuisson, touchez la section que vous souhaitez désactiver. Éteignez la table de cuisson en faisant glisser votre doigt vers la gauche sur le curseur de température.

Assurez-vous que le panneau de commande affiche "0" puis "H". Éteignez ensuite l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt.



[H] indique que la table de cuisson est encore trop chaude pour être touchée. Le témoin s'éteint une fois que la surface a refroidi à une température sûre. Cette fonction peut également servir pour économiser de l'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles. Placez-les simplement sur la plaque chauffante.

Fonction Boost

Cette fonction permet à une table de cuisson d'avoir plus de puissance en une seconde jusqu'à 5 minutes. Cela peut accélérer le processus de cuisson.

Dans la sélection de la table de cuisson, touchez la zone dont vous souhaitez augmenter la puissance. Un voyant s'allume à côté de la touche.



L'indicateur de performance indique P, ce qui signifie qu'il y a une augmentation des performances.

Remarque : l'augmentation de puissance dure 5 minutes. La table de cuisson revient ensuite à la puissance précédemment réglée. Pour désactiver la fonction

boost avant la fin des 5 minutes, appuyez sur l'indicateur de la table de cuisson. Un voyant s'allume à côté de la touche. Appuyez sur la touche Boost. La table de cuisson revient ensuite à la puissance précédemment réglée.

Fonction Boost



Les trois zones sont divisées en deux groupes. Si vous utilisez la fonction boost pour une zone d'un groupe, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne au niveau de puissance 5 ou en dessous.

Si vous sélectionnez une zone et appuyez sur la touche [BOOST] alors que l'autre zone fonctionne au-dessus du niveau de puissance 5, les symboles [P] et [9] clignotent sur l'écran de la zone sélectionnée et le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 9.

Déverrouillage des touches de commande

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception du bouton ON/OFF, sont désactivées.

Verrouiller les touches

Touchez le verrouillage des touches. L'affichage de la minuterie indique « Lo ».

Déverrouiller les touches

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Touchez et maintenez le verrouillage du clavier pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant mettre votre table de cuisson en service.

Lorsque la table de cuisson fonctionne en mode verrouillage des touches, toutes les commandes, à l'exception du bouton ON/OFF, sont désactivées. En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la touche ON/OFF, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant de pouvoir effectuer d'autres opérations.

DISPOSITIF DE PROTECTION

protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de l'induction et plaque de cuisson infrarouge. Lorsqu'une température excessive est surveillée, l'induction et l'alimentation en eau sont interrompues et la plaque infrarouge s'arrêtera automatiquement de fonctionner.

Protection anti-débordement

La protection anti-débordement est une fonction de protection de sécurité. Il éteint automatiquement la table de cuisson dans les 10 secondes lorsque l'eau s'écoule dans le panneau de commande, tandis que le buzzer émet un bip sonore pendant 1 seconde.

Détection des petites pièces

Si une casserole de taille inadaptée ou une casserole non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) est placé sur la table de cuisson, la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 1 minute de veille. 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 sécurité et de protection de la plaque à induction. La table de cuisson s'éteint automatiquement si vous oubliez de terminer la cuisson. La durée de fonctionnement prédéfinie pour différents niveaux de puissance est indiquée dans le tableau suivant :

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

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



Attention ! Risque de dommages corporels

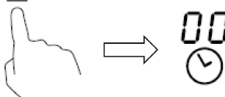
Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

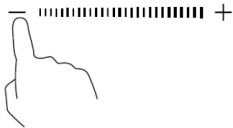
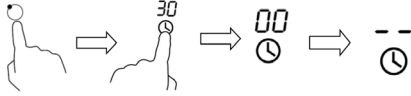
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons :

1. Vous pouvez définir une heure spécifique après laquelle l'appareil commence à émettre un bip. Dans ce cas, aucune des plaques ne s'éteindra une fois le temps écoulé.
2. Vous pouvez régler la minuterie de manière à ce qu'une ou plusieurs plaques de cuisson s'éteignent automatiquement après le nombre de minutes réglées.

Utiliser la minuterie sans sélectionner de zone de cuisson

Vérifiez que la zone de cuisson est allumée. Vous pouvez utiliser le minuteur même si vous n'avez pas sélectionné de zone de cuisson.	
Appuyez sur la touche de minuterie L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et l'écran affiche 30.	
Réglez les heures en appuyant sur les touches + ou -. Appuyez sur la touche + ou - pour augmenter ou diminuer la durée d'une heure. Maintenez la touche + ou - de la minuterie pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes.	
Désactivez la minuterie en appuyant sur le bouton - jusqu'à ce que le temps soit à 0. La fonction de minuterie est annulée et l'écran affiche 00.	
Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et la l'affichage de la minuterie clignote pendant 5 secondes.	
Lorsque le temps de la minuterie est écoulé, l'alarme émet un bip pendant environ 30 secondes et l'écran affiche "--".	

Éteignez plus d'une zone de cuisson avec la minuterie

Dans la sélection de la table de cuisson, touchez la touche de la plaque de cuisson que vous souhaitez voir s'éteindre automatiquement (par ex. plaque de cuisson 2#).	
Touchez le réglage de la minuterie. L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et l'écran affiche 30.	
Réglez la durée en appuyant sur les touches + ou -. Appuyez sur la touche + ou - pour augmenter ou diminuer la durée d'une heure. Maintenez la touche + ou - de la minuterie pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes. Si la durée réglée dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minutes.	
Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence. L'écran affiche le temps restant et la l'affichage de la minuterie clignote pendant 5 secondes.	
Le point rouge à côté de l'indicateur de puissance d'une plaque de cuisson s'allume, ce qui signifie que cette plaque a été sélectionnée.	
	
Pour désactiver la minuterie, touchez le curseur de température, puis touchez le bouton de la minuterie. La minuterie est désactivée. L'écran affiche d'abord 00 puis --. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé, la plaque de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et "H" s'affiche.	

Remarque : les plaques de cuisson précédemment allumées sans réglage de la minuterie ne s'éteignent pas automatiquement.

Sélection de plusieurs zones de cuisson

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

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

6. 	Réglé sur 6 minutes	03 
3. 	Réglé sur 3 minutes	

Remarque : Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de puissance signifie que l'écran de la minuterie indique la durée de la zone de cuisson. Si vous voulez vérifier la durée réglée pour une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de la zone de cuisson. La minuterie affiche la durée réglée.

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteint et l'écran affiche [H]. Si vous voulez modifier la durée d'une minuterie déjà démarrée, reprenez à l'étape 1.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	• Chauffage de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat • Faire mijoter • Chauffer doucement
3-4	• Réchauffer • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5-6	• Crêpes
7-8	• Saisir brièvement • Cuire des pâtes
9	• Faire frire et saisir à vif • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

CONSEILS DE CUISSON



MISE EN GARDE

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

Conseils de cuisson

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

Faire mijoter, cuisson du riz

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

Pour saisir un steak

Pour la préparation de steaks juteux et aromatiques :

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

Faites sauter les aliments en remuant

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Quoi ?	Comment ?	Important !
Taches quotidiennes sur le verre (marques de doigts, marques et taches causées par un débordement d'aliments et de liquides non sucrés)	1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Vaporisez sur un nettoyeur pour plaque chauffante pendant qu'elle est encore chaude mais non brûlante. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la plaque avec un torchon. 4. Rallumez la plaque de cuisson.	• Lorsque la table de cuisson est éteinte, le voyant "Surface chaude" s'éteint même si la plaque de cuisson est encore chaude. Faites attention à ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez l'emballage pour voir si votre produit de nettoyage convient aux plaques de cuisson en vitrocéramique. • Ne laissez aucun résidu de produit de nettoyage sur la plaque, car le verre pourrait se ternir.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Résidus sucrés brûlés, fondus ou chauds et éclaboussures sur la vitre.	Utilisez un cutter, une lame de rasoir ou un grattoir à vitrocéramique pour enlever la saleté, mais veillez à ne pas vous brûler sur la plaque de cuisson chaude. 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Tenez le grattoir à un angle de 30 ° et grattez la saleté dans un coin froid de la plaque chauffante. 3. Retirez la saleté avec un chiffon ou un torchon. 4. Suivez les étapes 2 à 4 sous Taches quotidiennes.	• Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures car elles sont plus difficiles à éliminer une fois refroidies. • Attention : Risque de blessure ! Dès que le couvercle de protection du grattoir pour table de cuisson est retiré, la lame tranchante dépasse. Soyez prudent en le manipulant pour ne pas vous blesser. Rangez toujours le grattoir de table de cuisson avec son couvercle de sécurité en place, hors de portée des enfants.
Aliments ou liquides renversés sur les touches de fonction.	1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Faites tremper les résidus. 3. Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un torchon. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson.	Il est possible que la plaque de cuisson émette un bip, s'éteigne et que les touches ne fonctionnent plus tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les touches sont propres et sèches avant de rallumer les plaques.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Solution possible
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Vérifiez que la table de cuisson est branchée sur le secteur et qu'elle est allumée. Vérifiez si un fusible s'est déclenché ou est hors service. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne réagissent pas.	Les touches sont bloquées.	Désactivez le verrouillage des touches.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Un léger film d'eau se trouve sur les touches ou bien vous utilisez la pointe au lieu de la pulpe de vos doigts.	Assurez-vous que les touches sont sèches et utilisez la pulpe de votre doigt.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisine à bords tranchants ou une éponge abrasive ou un agent de nettoyage abrasif pour le nettoyage.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine à fond plat et propre. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis.	En raison de leur conception, de tels bruits peuvent se produire avec certains ustensiles de cuisine, car les bases sont souvent constituées de divers matériaux qui se dilatent différemment lorsqu'ils sont chauffés.	Ce n'est pas un dysfonctionnement, de tels bruits sont normaux.
L'appareil émet un léger bourdonnement lorsque le réglage de chaleur est élevé.	Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction.	Cela est normal. Cependant, le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez la température.

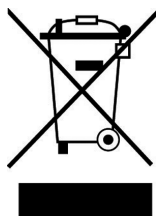
Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil émet des bruits de ventilateur.	Le ventilateur intégré à l'appareil s'est mis en marche pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut arriver que le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps après que vous ayez éteint l'appareil.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action de votre part. Ne débranchez pas l'appareil si le ventilateur est toujours en marche.
Les casseroles ne chauffent pas et le symbole  s'affiche.	1. L'appareil ne détecte pas la casserole parce qu'elle n'est pas compatible avec l'induction. 2. L'appareil ne peut pas reconnaître la casserole car elle est soit trop petite pour la plaque de cuisson, ou bien elle n'est pas au centre de la plaque de cuisson.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés à l'induction (voir « Sélection des ustensiles de cuisson »). Placez la casserole au milieu de la plaque de cuisson et assurez-vous que les dimensions du fond sont adaptées à la plaque de cuisson.
L'appareil ou le foyer de cuisson s'est éteint de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres de l'affichage de la minuterie).	Problème technique.	Notez le code d'erreur, éteignez l'appareil ou débranchez-le de l'alimentation et contactez le service client ou un électricien qualifié.

Codes d'erreur et leur signification

Cet appareil est équipé d'une fonction d'auto diagnostic. Celle-ci permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter l'appareil.

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

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT & IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

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



INDICE

Scheda informativa del prodotto	100
Avvertenze di sicurezza	102
Avvertenze sull'utilizzo e sulla manutenzione	103
Modalità di funzionamento	105
Descrizione del dispositivo	106
Pannello di controllo	107
Installazione	108
Messa in funzione e utilizzo	113
Dispositivo di protezione	119
Impostazioni del timer	120
Impostare la potenza riscaldante	122
Consigli per cucinare	123
Pulizia e manutenzione	125
Risoluzione dei problemi	127
Avviso di smaltimento	130
Produttore e importatore (UK)	130

DATI TECNICI

Numero articolo	10046342, 10046343, 10046357, 10046358
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza complessiva	5000-6100 W

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Identificativo del modello	10046342, 10046343		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero delle zone di cottura e/o superfici di cottura		3	
Tecnologia riscaldante (Zone e superfici di cottura a induzione, Zone di cottura radianti, Piastre di cottura)	Zone di cottura a induzione		
Per zone o superfici di cottura di forma circolare: diametro della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	Ø	Davanti a sinistra Dietro a sinistra Destra	18 18 18 cm
Di forma non circolare Zone o superfici di cottura: lunghezza e larghezza della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente e per ogni superficie scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	Lunghezza B	-	cm
Consumo energetico per ogni zona o superficie di cottura per kg	EC Elettrico Piano cottura	Davanti a sinistra Dietro a sinistra Destra	191,1 193,8 195,7 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC Elettrico Piano cottura	193,5	Wh/kg

	Simbolo	Valore		Unità
Identificativo del modello	10046357, 10046358			
Tipologia di piano cottura	Piano cottura a incasso			
Numero delle zone di cottura e/o superfici di cottura		3		
Tecnologia riscaldante (Zone e superfici di cottura a induzione, Zone di cottura radianti, Piastre di cottura)	Zone di cottura a induzione			
Per zone o superfici di cottura di forma circolare: diametro della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	Ø	Davanti a sinistra Dietro a sinistra Destra	18 18 18	cm
Di forma non circolare Zone o superfici di cottura: lunghezza e larghezza della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente e per ogni superficie scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	Lunghezza B	-		cm
Consumo energetico per ogni zona o superficie di cottura per kg	EC Elettrico Piano cottura	Davanti a sinistra Dietro a sinistra Destra	191,1 193,8 195,7	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC Elettrico Piano cottura	193,5		Wh/kg

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.

Avvertenze di sicurezza generiche

- 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 risparmiarne 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! Spegnerne invece il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta tagliafuoco o con il coperchio di una pentola.

**ATTENZIONE**

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

AVVERTENZE SULL'UTILIZZO E SULLA MANUTENZIONE

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.
- Spegnerne 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.

Avvertenze di sicurezza generiche

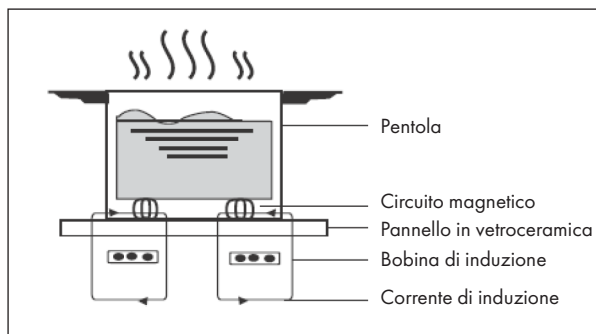
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione. Una cottura eccessiva può causare la formazione di fumo e gli spruzzi di grasso possono prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il dispositivo come piano di lavoro o superficie di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili 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 sedersi 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, l'eventuale caduta di oggetti può causare lesioni serie. 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 detergenti 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.

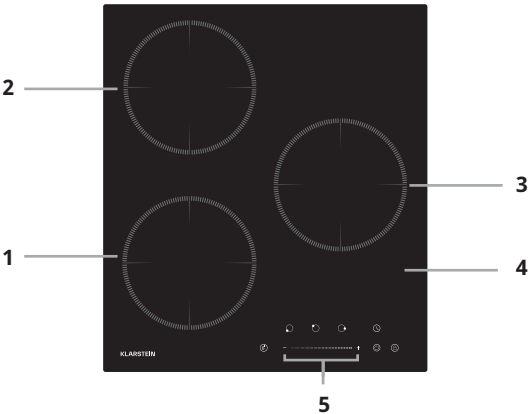
MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

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.

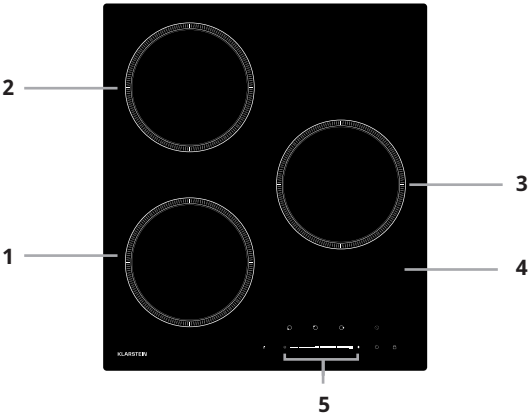


DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

10046342, 10046343



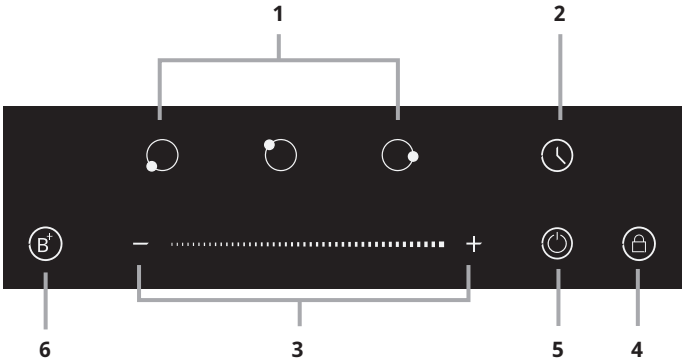
10046357, 10046358



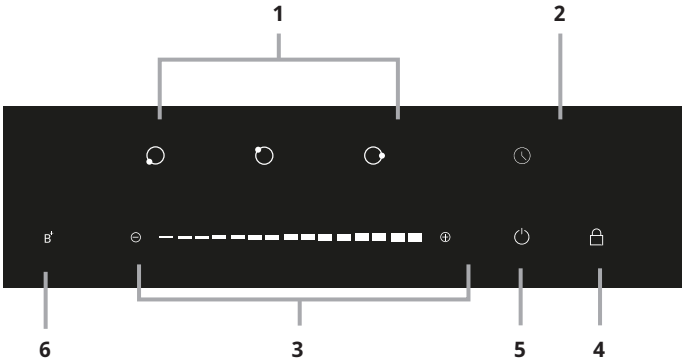
1	Zona da 2000 W Livello di potenza da 2600 W	4	Pannello di vetro
2	Zona da 1500 W Livello di potenza da 2000 W	5	Pannello di controllo
3	Zona da 1500 W Livello di potenza da 2000 W		

PANNELLO DI CONTROLLO

10046342, 10046343



10046342, 10046343



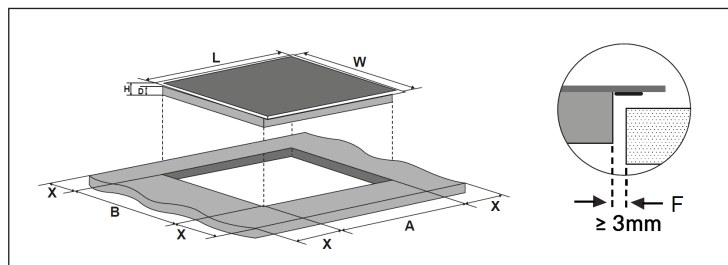
1	Indicazione: zona riscaldante	4	Tasto: blocco dei tasti
2	Tasto: impostazione del timer	5	Tasto: interruttore di accensione/spegnimento
3	Regolazione: livello di potenza	6	Tasto: livello di potenza

INSTALLAZIONE

Preparare il piano di lavoro

Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate in immagine. Per scopi di installazione, vanno mantenuti almeno 5 cm di piano di lavoro intorno all'incasso. Assicurarsi che il piano di lavoro sia spesso almeno 30 mm. Scegliere un piano di lavoro realizzato con materiale isolante e resistente al calore. Legno e altri materiali fibrosi o che legano l'umidità possono essere utilizzati per i piani di lavoro solo se sono stati impregnati per ridurre il rischio di scosse elettriche e deformazioni dovute al calore.

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

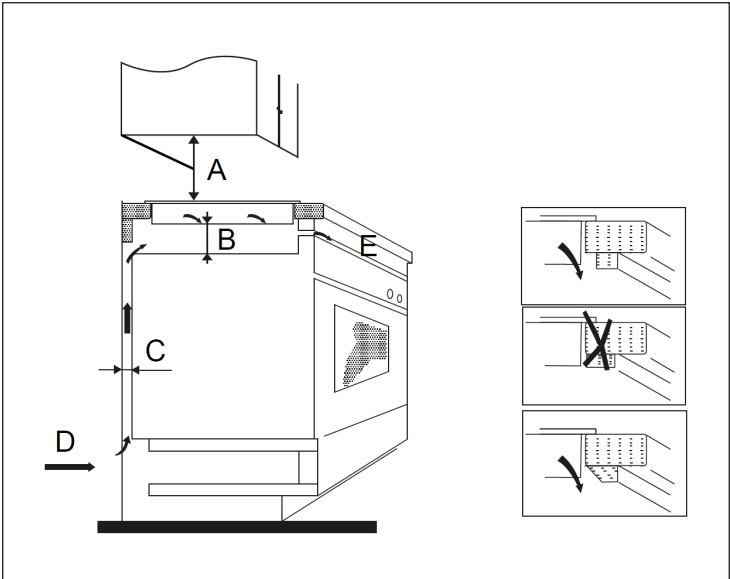


Nota: le misure indicate nella tabella sono in "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
450	510	60	56	425	495	min. 50	min. 3

Assicurare sempre una ventilazione sufficiente del dispositivo ed evitare il bloccaggio dei punti di ingresso e uscita dell'aria. Assicurarsi che il dispositivo sia in buono stato prima di installarlo.

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



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

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Presa d'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Prima dell'installazione

Assicurarsi, che:

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

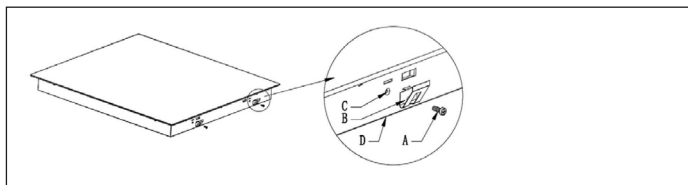
Dopo l'installazione

Assicurarsi, che:

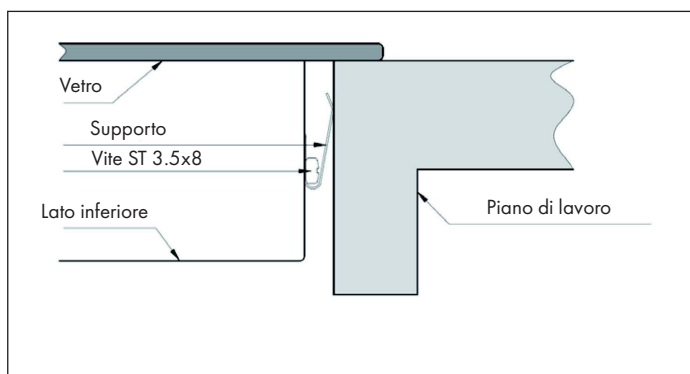
- Il cavo non sia accessibile da sportelli di mobili e cassette.
- Sia garantito un flusso d'aria verso il lato inferiore del dispositivo, in modo da avere sempre un ricambio d'aria.
- Venga installata una protezione dal calore sotto al dispositivo, se questo viene montato sopra cassette o mobili.
- L'interruttore di sicurezza sia sempre facilmente accessibile all'utente del piano cottura a induzione.

Montare le viti di fissaggio

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



A	B	C	D
Vite	Supporto	Foro	Fondo dell'alloggiamento



Misure di sicurezza



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesioni! Il piano cottura a induzione deve essere installato da tecnici qualificati. Non cercare assolutamente di installare il dispositivo autonomamente.

- Il dispositivo non può essere installato sopra a lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, altrimenti l'umidità potrebbe rovinare i componenti elettronici del dispositivo.
- Il dispositivo deve essere installato in modo da poter dissipare calore, così da incrementarne l'affidabilità.
- Le pareti e le superfici intorno al dispositivo devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, lo strato adesivo deve essere resistente al calore.
- Non utilizzare pulitrici a vapore per lavare il dispositivo.

Allacciamento alla rete elettrica



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesioni! Questo dispositivo può essere collegato alla rete elettrica solo da tecnici qualificati o da un elettricista.

Prima dell'allacciamento alla rete elettrica, controllare che:

- Il sistema di cavi di casa vostra sia adatto alla potenza necessaria al dispositivo.
- La tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta del dispositivo.
- Il cavo di afflusso di tensione sia in grado di tollerare il carico indicato sulla targhetta.

Non utilizzare adattatori, riduttori o prese multiple per collegare il dispositivo alla rete elettrica, altrimenti possono risultare surriscaldamento e incendi. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con componenti bollenti e deve essere posizionato in modo da non superare mai i 75 °C.

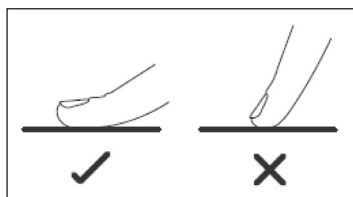
Nota: consultare un elettricista di fiducia per assicurarsi che la rete elettrica di casa sia adatta al dispositivo. Modifiche alla rete elettrica possono essere realizzate solo da un elettricista qualificato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, contattare il produttore o il servizio di assistenza ai clienti, in modo da evitare danni a cose e/o persone.
- Se il dispositivo è collegato direttamente con la presa elettrica, è necessario installare un interruttore di sicurezza onnipolare con un'apertura di contatto di almeno 3 mm tra tutti i contatti.
- L'installatore deve controllare e garantire la sicurezza del collegamento elettrico e assicurarsi che sia conforme alle norme vigenti.
- Non schiacciare o piegare il cavo di alimentazione.
- Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato.

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Controllo touch

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

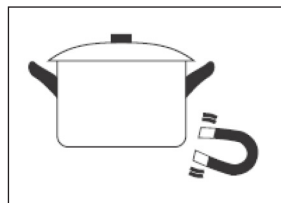


- Ogni volta che il dispositivo registra un tocco, emette un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti (per esempio da oggetti o da spugne/stracci). Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei tasti.

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:

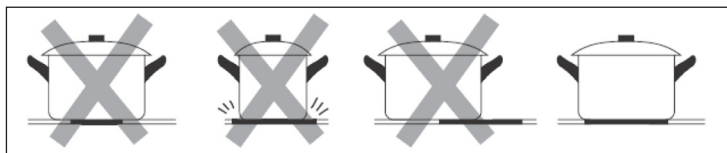
1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che si desidera verificare.
2. Se il simbolo  non compare sul pannello di controllo e l'acqua non si scalda, la pentola non è adatta all'induzione.

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.

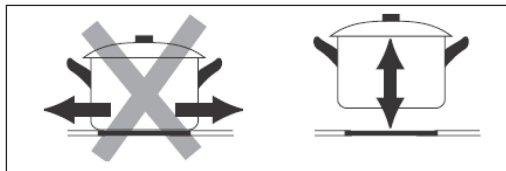
Assicurarsi che il fondo delle pentole sia piatto e della stessa grandezza della zona di cottura utilizzata. Utilizzare solo pentole con lo stesso diametro del segno della



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.



Per togliere le pentole dal piano cottura, sollevarle sempre. Non trascinarle, altrimenti si potrebbe graffiare il vetro.



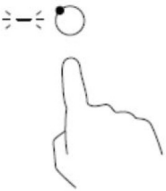
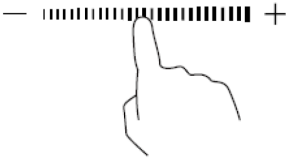
Dimensioni delle pentole

Le zone si adeguano fino a un certo punto al diametro del fondo delle pentole. In base alla zona, il diametro del fondo della pentola deve presentare però una dimensione minima. Per ottenere la massima efficienza, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro del fondo delle stoviglie per induzione
	Minimo (mm)
1	120
2	120
3	120

Iniziare a cucinare

Toccare il tasto on/off per avviare il dispositivo. Dopo l'accensione, il dispositivo emette un segnale acustico e il pannello di controllo mostra "-o "-", a indicare che il dispositivo è in standby.	
Posizionare una pentola adatta sulla zona che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del fornello siano puliti e asciutti.	

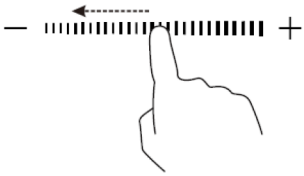
Quando si tocca la selezione della zona di cottura, l'indicazione della zona selezionata lampeggia.	
	
Regolare la potenza toccando i tasti - o +, oppure spostando il dito lungo il cursore della temperatura o toccando un punto qualsiasi dello stesso. • Se non si seleziona un'impostazione di temperatura entro un minuto, il dispositivo a induzione si spegne automaticamente. A questo punto è necessario riaccendere il dispositivo e ricominciare dal 1° passaggio. • È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualsiasi momento durante il processo di cottura. • Se si scorre il dito sul cursore di regolazione della temperatura, i livelli di potenza cambiano da 1 a 9.	

Il simbolo $\geq U \leq$ lampeggia alternativamente alla temperatura impostata sul pannello di controllo. Ciò significa che:

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

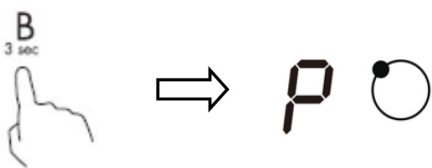
Se sul fornello non c'è una pentola adatta, non viene generato calore. Se non viene posizionata una pentola adatta sul fornello, il pannello di controllo si spegne automaticamente dopo un minuto.

Terminare la cottura

	
Nella selezione della zona di cottura, toccare la zona che si desidera spegnere. Spegnerla scorrendo il dito verso sinistra sul cursore della temperatura.	
Assicurarsi che il pannello di controllo mostri "0" e poi "H". Spegnerla quindi il dispositivo con il tasto di accensione/spegnimento.	
	
"H" indica che il fornello è ancora troppo caldo per poter essere toccato. L'indicazione scompare non appena la superficie ha raggiunto una temperatura sicura. Questa funzione può essere utilizzata anche per risparmiare energia, se si desidera riscaldare altre pentole. Basta posizionarle sul fornello ancora caldo.	

Funzione boost

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

Selezionare la zona di cottura di cui si desidera incrementare la potenza. Si accende un'indicazione accanto al tasto.	
	
Compare l'indicazione di potenza "P", a indicare che è stata incrementata la potenza.	

Nota: l'aumento della potenza dura 5 minuti. Il fornello torna poi alla potenza impostata in precedenza. Se si desidera disattivare la funzione boost durante i 5 minuti, toccare l'indicazione del fornello. Si accende un'indicazione accanto

al tasto. Premere il tasto Boost. Il fornello torna alla potenza impostata in precedenza.

Funzione boost



Le tre zone sono suddivise in due gruppi. Se si desidera utilizzare la funzione boost per il gruppo A, assicurarsi che le altre zone funzionino a livello 5 o inferiore.

Se si seleziona una zona e si preme il tasto Boost, mentre l'altra zona funziona a un livello superiore a 5, lampeggiano i simboli [P] e [9] sullo schermo della zona selezionata e il loro livello viene impostato automaticamente su 9

Bloccare gli elementi di controllo

- I tasti 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 di accensione/spegnimento.

Bloccare i tasti

Toccare il tasto di blocco. L'indicazione del timer mostra "Lo".

Sbloccare nuovamente i tasti

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il tasto di blocco.
3. Ora è possibile mettere in funzione il piano cottura.

Quando il piano di cottura è in modalità di blocco dei tasti, tutti gli elementi di controllo sono disattivati ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione utilizzando il tasto di accensione/spegnimento, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima di poter effettuare qualsiasi altra operazione.

DISPOSITIVO DI PROTEZIONE

Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura integrato può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione e a infrarossi. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione e a infrarossi si arresta automaticamente.

Protezione dal traboccamento

La protezione dal traboccamento è una funzione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi quando l'acqua entra nel pannello di controllo, mentre viene emesso un segnale acustico per 1 secondo.

Rilevamento di piccoli oggetti

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

Spegnimento di sicurezza automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione protettiva di sicurezza del piano cottura a induzione. Il piano cottura si spegne automaticamente se ci si dimentica di terminare il processo di cottura. I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono elencati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata di funzionamento standard (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



Attenzione! Rischio di lesioni personali

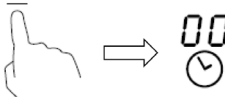
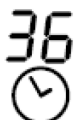
Le persone con pacemaker dovrebbero consultare il loro medico prima di utilizzare il dispositivo.

IMPOSTAZIONI DEL TIMER

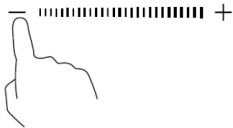
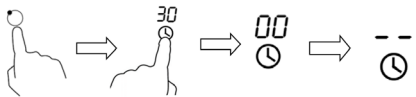
Il timer può essere utilizzato in due modi:

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

Utilizzo del timer senza selezione del fornello

Assicurarsi che il fornello sia acceso. Il contaminuti può essere utilizzato anche senza aver selezionato alcun fornello.	
Premere il tasto del timer. L'indicazione dei minuti inizia a lampeggiare e [30] appare sullo schermo.	
Impostare la durata premendo + o -. Premere + o - per aumentare o ridurre la durata di un minuto. Tenendo premuto + o -, la durata viene diminuita o aumentata di 10 minuti.	
Disattivare il timer premendo il tasto - fino a quando il tempo non raggiunge lo 0. La funzione timer viene annullata e lo schermo mostra "00".	
Non appena la durata è impostata, inizia subito il conto alla rovescia. Lo schermo mostra il tempo rimanente e l'indicazione del timer lampeggia per 5 secondi.	
Quando il timer è scaduto, viene emesso un segnale acustico per circa 30 secondi e sullo schermo appare "--".	

Spegnere più di un fornello con il timer

Nella selezione della zona di cottura, toccare il tasto della zona che si desidera spegnere automaticamente (ad esempio, la zona 2#).	
Toccare la regolazione del timer. L'indicazione dei minuti inizia a lampeggiare e [30] appare sullo schermo.	
Impostare la durata premendo + e -. Premere + o - per aumentare o ridurre la durata di un minuto. Tenendo premuto + o -, la durata viene diminuita o aumentata di 10 minuti. Se la durata impostata supera 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0.	
Non appena la durata è impostata, inizia il conto alla rovescia. Lo schermo mostra il tempo rimanente e l'indicazione del timer lampeggia per 5 secondi.	
Il punto rosso accanto all'indicazione della potenza di una zona si accende per indicare che è stata selezionata.	
	
Per disattivare il timer, toccare il cursore della temperatura e poi il tasto del timer. Il timer viene disattivato. Sullo schermo viene mostrato prima "00" e poi "--". Allo scadere del timer, la zona corrispondente si spegne automaticamente e viene mostrato "H".	

Nota: le zone precedentemente accese senza impostazione del timer non si spengono automaticamente.

Selezionare diversi fornelli

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

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

	impostato su 6 minuti	
	impostato su 3 minuti	

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

Quando scade il tempo, il fornello selezionato si spegne automaticamente e compare [H]. Se si desidera reimpostare un timer già avviato, ricominciare dal passaggio 1.

IMPOSTARE LA POTENZA RISCALDANTE

Livello di potenza	Adatto per
1-2	• Scaldare piccole quantità di alimenti • Sciogliere il cioccolato • Sobbollire • Scaldare lentamente
3-4	• Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere riso
5-6	• Pancake
7-8	• Arrostire rapidamente • Cuocere la pasta
9	• Friggere e scottare ad alte temperature • Portare a ebollizione le zuppe • Portare a ebollizione l'acqua

CONSIGLI PER CUCINARE



AVVERTIMENTO

Pericolo d'incendio! Prestare particolare attenzione quando si frigge, dato che olio e grasso si scaldano molto rapidamente, in particolar modo quando si usa la funzione booster. Nel caso di temperature molto elevate, olio e grasso possono prendere fuoco spontaneamente, rappresentando quindi un alto rischio di incendi.

Consigli per cucinare

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

Sobbollire, cuocere il riso

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

Cucinare una bistecca

Per preparare bistecche succose e aromatiche:

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

Arrostire pietanze mescolando

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (ditate, altri residui o macchie, causati da cibo o liquidi non contenenti zucchero che traboccano).	1. Spegner il piano cottura. 2. Spruzzare un detergente per piani cottura sulla superficie ancora calda, ma non più bollente. 3. Passare un panno umido e asciugare poi il piano con uno straccio. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando il piano cottura è spento, l'indicazione "Superficie bollente" scompare anche se il piano è ancora bollente. Fare attenzione a non scottarsi! • Non utilizzare prodotti o spugne abrasivi, altrimenti potrebbero rovinare la superficie. Controllare sull'imballaggio del prodotto se è adatto per piani in vetroceramica. • Non lasciare residui di detergente sul piano, altrimenti si potrebbe macchiare il vetro.

Cosa?	Come?	Importante!
Residui di alimenti cotti eccessivamente, sciolti o bollenti, contenenti zucchero e schizzi sul vetro.	Rimuovere lo sporco con un taglierino, la lametta di un rasoio o un raschietto per piani in vetroceramica, ma fare attenzione a non scottarsi con le superfici bollenti. 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere il raschietto a un angolo di 30° e grattare lo sporco verso un angolo freddo del piano cottura. 3. Rimuovere lo sporco accumulato con uno straccio o un panno da cucina. 4. Seguire i passaggi 2-4 al paragrafo "Sporco quotidiano".	• Rimuovere immediatamente macchie e spruzzi, dato che diventa più difficile eliminarli quando si raffreddano. • Attenzione: pericolo di lesione! Non appena si rimuove il coperchio protettivo del raschietto per piano cottura, viene esposta la lama affilata. Procedere con attenzione per evitare lesioni. Conservare sempre il raschietto con la copertura posizionata e fuori dalla portata dei bambini.
Alimenti o liquidi traboccati sui tasti funzione.	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Fare ammorbidire i residui. 3. Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o un panno da cucina. 4. Asciugare per bene la zona con un pezzo di carta assorbente da cucina. 5. Riaccendere il piano cottura.	Può succedere che il piano di cottura emetta segnali acustici, che si spenga da solo e che i tasti non funzionino se c'è del liquido sopra. Assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti prima di riaccendere il piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Non è possibile accendere il piano cottura.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e sia acceso. Controllare se è saltato o si è guastato un fusibile. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco tasti.
I tasti sono difficili da utilizzare.	C'è un sottile strato d'acqua sui tasti o state utilizzando la punta delle dita invece dei polpastrelli.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e utilizzare i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate stoviglie con bordi taglienti o spugne/ prodotti abrasivi per la pulizia.	Utilizzare solo stoviglie con fondo piano e pulito. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi.
Alcune pentole fanno rumori scoppiettanti.	Per motivi strutturali, utilizzando alcune tipologie di stoviglie, si possono sentire rumori di questo tipo, dovuti al fatto che spesso il fondo è composto da materiali che si espandono diversamente quando si scaldano.	Non si tratta di un errore. Questi rumori sono del tutto normali.
Il dispositivo emette un lieve ronzio se si imposta una temperatura elevata.	Questo è dovuto alla tecnologia a induzione.	È del tutto normale. Se si abbassa l'impostazione della temperatura, il rumore dovrebbe diventare più lieve o scomparire del tutto.

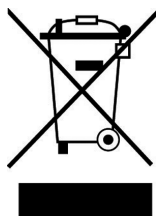
Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il dispositivo emette rumori di ventola.	La ventola integrata nel dispositivo si è accesa per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può capitare che la ventola prosegua il funzionamento per diverso tempo dopo lo spegnimento del dispositivo.	Questo è normale e non richiede ulteriori interventi. Non scollegare il dispositivo dall'alimentazione se la ventola è ancora in funzione.
Le pentole non si riscaldano e compare il simbolo  .	1. Il dispositivo non rileva la pentola, perché non è adatta all'induzione. 2. Il dispositivo non può rilevare la pentola, perché troppo piccola per la zona o perché non si trova al centro della zona.	Usare solo pentole adatte all'induzione (v. "Scegliere le stoviglie"). Mettere la pentola al centro della zona di cottura e assicurarsi che le dimensioni del fondo siano adatte alla zona selezionata.
Il dispositivo o la zona si spengono inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e compare un codice di errore (solitamente si tratta di uno o due numeri alternati del display del timer).	Errore tecnico.	Annotarsi il codice di errore, spegnere il dispositivo o scollegarlo dall'alimentazione e contattare il servizio di assistenza ai clienti o un tecnico qualificato.

Codici di errore e il loro significato

Il dispositivo è dotato di una funzione di autodiagnosi. Ciò consente al tecnico di controllare il funzionamento di diversi componenti senza dover smontare il dispositivo.

Codice di errore	Possibili cause	Possibile soluzione
F3/F4	Guasto del sensore della temperatura della bobina di induzione.	Contattare il servizio di assistenza clienti.
F9/F4	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT.	Contattare il servizio di assistenza clienti.
E1/E2	La tensione elettrica è irregolare.	Controllare se la tensione è normale. Accendere il dispositivo quando la tensione è tornata normale.
E3	La temperatura del sensore della bobina di induzione è molto elevata.	Contattare il servizio di assistenza clienti.
E5	Il sensore di temperatura dell'IGBT misura valori elevati.	Riaccendere il dispositivo dopo che si è raffreddato.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. 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

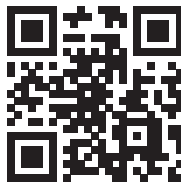
272 Kensington High Street

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 hace responsable de los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso indebido del aparato. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente e información adicional sobre el producto.



ÍNDICE

Ficha técnica del producto	132
Indicaciones de seguridad	134
Notas sobre el funcionamiento	135
Funcionamiento	137
Descripción general del aparato	138
Panel de control	139
Instalación	140
Puesta en marcha y funcionamiento	145
Dispositivo de protección	151
Ajustar el temporizador	152
Ajustar el nivel de potencia	154
Consejos de cocina	155
Limpieza y cuidado	157
Reparación de anomalías	159
Indicaciones sobre la retirada del aparato	162
Fabricante e importador (RU)	162

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10046342, 10046343, 10046357, 10046358
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia total	5000-6100 W

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10046342, 10046343		
Tipo de placa	Placa de cocción integrable		
Número de zonas de cocción		3	
Tipo de calor (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas de cocción)	Zonas de cocción por inducción		
Para zonas o superficies de cocción circulares: diámetro de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	Ø	Parte frontal izquierda Parte posterior izquierda Derecha	18 18 18 cm
En el caso de que no sea circular zonas o superficies de cocción: Longitud y anchura de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente y cada superficie de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	L B	-	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Eléctrico Zona de cocción	Parte frontal izquierda Parte posterior izquierda Derecha	191,1 193,8 195,7 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción por kg	EC Eléctrico Zona de cocción	193,5	Wh/kg

	Símbolo	Valor		Unidad
Identificación del modelo	10046357, 10046358			
Tipo de placa	Placa de cocción integrable			
Número de zonas de cocción		3		
Tipo de calor (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas de cocción)	Zonas de cocción por inducción			
Para zonas o superficies de cocción circulares: diámetro de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	Ø	Parte frontal izquierda 18 Parte posterior izquierda 18 Derecha 18		cm
En el caso de que no sea circular zonas o superficies de cocción: Longitud y anchura de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente y cada superficie de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	L B	-		cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Eléctrico Zona de cocción	Parte frontal izquierda Parte posterior izquierda Derecha	191,1 193,8 195,7	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción por kg	EC Eléctrico Zona de cocción	193,5		Wh/kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento o las reparaciones en el aparato.
- 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

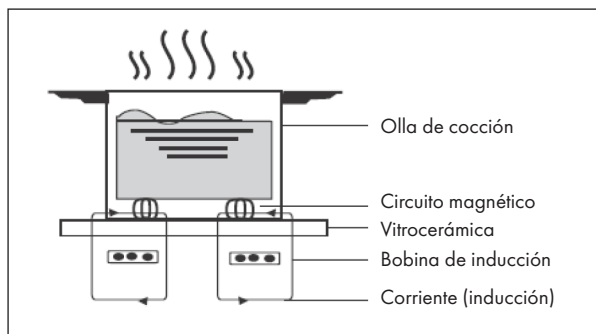
- No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha. Una cocción excesiva puede provocar humo y las salpicaduras de grasa podrían incendiarse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje nunca objetos u otros utensilios sobre el aparato.
- No coloque objetos 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 suban al aparato a escondidas podrían sufrir lesiones graves por la caída de objetos, y los niños o las personas con capacidad mental reducida deben ser supervisados por una persona responsable de ellos cuando utilicen el aparato para garantizar que pueden utilizarlo sin ponerse en peligro a sí mismos ni a los demás.
- 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.

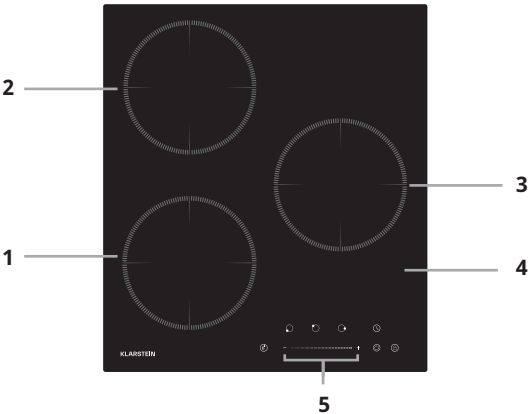
FUNCIONAMIENTO

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.

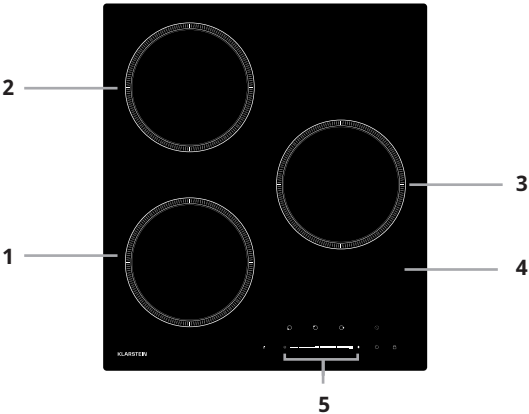


DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

10046342, 10046343



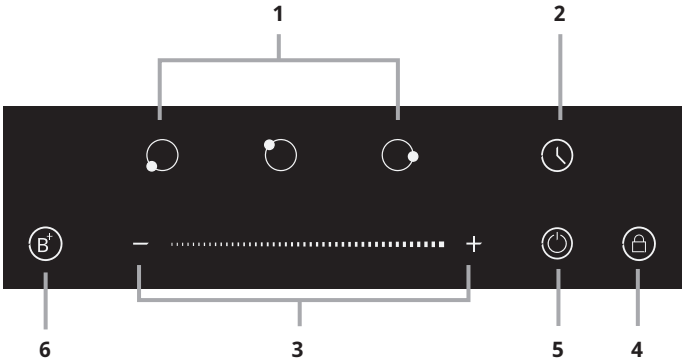
10046357, 10046358



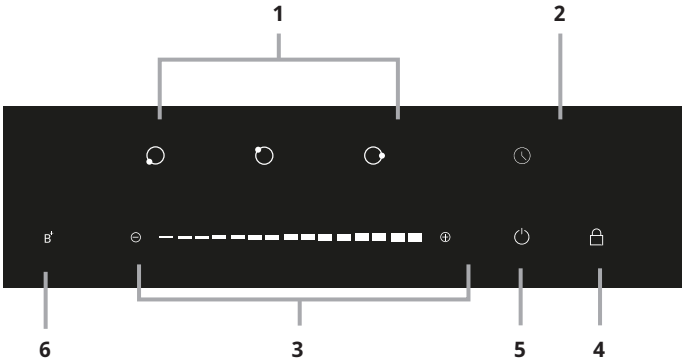
1	zona de 2000 W Nivel de potencia 2600 W	4	Placa de vidrio
2	Zona 1500 W Nivel de potencia 2000 W	5	Panel de control
3	zona de 1500 W Nivel de potencia 2000 W		

PANEL DE CONTROL

10046342, 10046343



10046342, 10046343



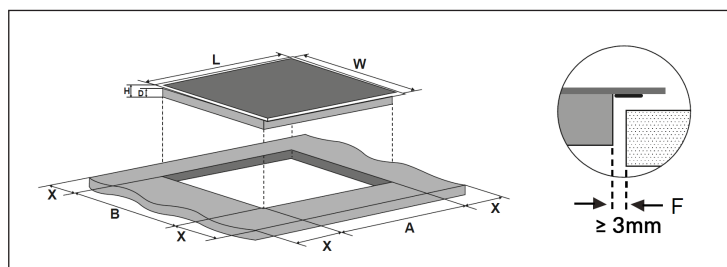
1	Indicación: Zona de calefacción	4	Tecla: botón de bloqueo
2	Configuración del temporizador	5	Tecla: interruptor encender/ apagar
3	Regulador: nivel de potencia	6	Tecla: nivel de potencia

INSTALACIÓN

Preparación de la superficie de trabajo

Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones del dibujo. Para la instalación, mantenga al menos 5 cm de encimera alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de encimera resistente al calor y aislante. La madera y otros materiales similares de alto contenido en fibra o humedad sólo deben elegirse como superficie de trabajo si han sido impregnados para evitar el riesgo de descargas eléctricas y deformaciones debidas al calor.

Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y el interior de la superficie de trabajo debe ser de al menos 3 mm.

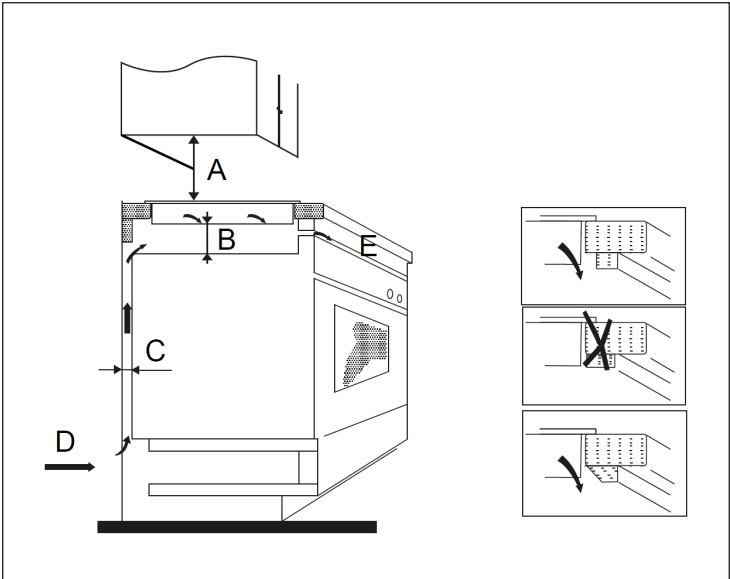


Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla están en mm.

L	W	H	D	A	B	X	F
450	510	60	56	425	495	min. 50	min. 3

En cualquier caso, asegúrese de que la unidad esté adecuadamente ventilada y que las aberturas de entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que el aparato se encuentre en buen estado antes de instalarlo.

Nota: la distancia de seguridad entre la superficie de cocción y el armario de pared situado sobre ella debe ser de al menos 760 mm.



Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla están en mm.

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

Antes del montaje

Asegúrese de que:

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

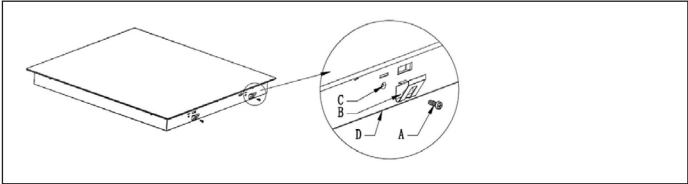
Después de la instalación

Asegúrese de que:

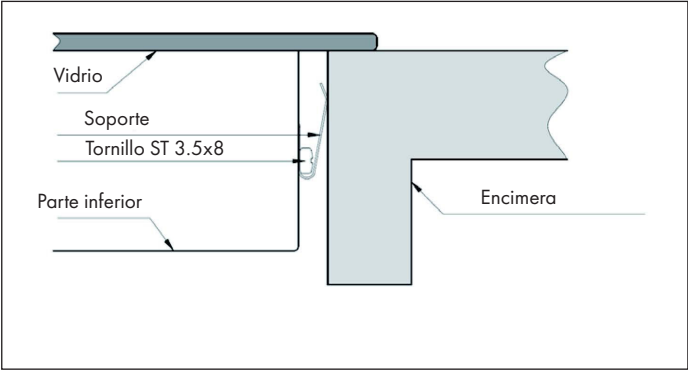
- el cable de alimentación no es accesible a través de las puertas de los armarios y cajones.
- el acceso de aire fresco a la parte inferior de la unidad está garantizado para que se produzca el intercambio de aire.
- cuando el aparato se instala sobre cajones o armarios, se coloca un protector térmico debajo del aparato.
- resulta fácil para el usuario acceder al disyuntor de la placa de inducción.

Colocación de los tornillos de fijación

1. El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza a las partes que sobresalen.
- Fije el dispositivo a la superficie de trabajo fijando cuatro soportes en la parte inferior (véase la imagen) del dispositivo después de la instalación.
- Ajuste los soportes al grosor de la superficie de trabajo.



A	B	C	D
Tornillos	Soporte	Perforación	Parte inferior de la carcasa



Precauciones especiales



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! La placa de inducción debe ser instalada por profesionales o técnicos cualificados. Nunca intente instalar el aparato usted mismo.

- El aparato no debe instalarse directamente sobre lavavajillas, frigoríficos, congeladores, lavadoras o secadoras, ya que la humedad podría dañar la electrónica del aparato.
- El aparato debe instalarse de forma que el calor pueda irradiarse, lo que puede mejorar la fiabilidad del aparato.
- Las paredes y superficies que rodean el aparato deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa adhesiva debe ser resistente al calor.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato.

Conexión a la red eléctrica



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Este aparato sólo debe ser conectado a la red eléctrica por personal cualificado o por un electricista cualificado.

Antes de conectar a la red eléctrica, compruebe que:

- el sistema de cables de tu casa es adecuado para la potencia que requiere el aparato.
- la tensión de red coincide con la especificada en la placa de características.
- los cables de alimentación pueden soportar la carga indicada en la etiqueta del aparato.

No utilice adaptadores, reductores o tomas múltiples para conectar la unidad a la fuente de alimentación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio. El cable no debe tocar ninguna parte caliente del aparato y debe colocarse de manera que no se caliente a más de 75 °C en ningún momento.

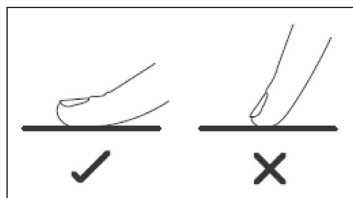
Nota: consulte con su electricista cualificado para asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa es adecuada para el aparato. Si es necesario realizar cambios en la alimentación eléctrica, éstos sólo deben ser llevados a cabo por un electricista cualificado.

- Si el cable está dañado y debe ser sustituido, póngase en contacto con el fabricante o con el servicio de atención al cliente para evitar daños materiales y/o personales.
- Si el aparato se conecta directamente a la toma de corriente, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una apertura de contacto de al menos 3 mm entre todos los contactos.
- El instalador debe comprobar la seguridad de la conexión eléctrica y asegurarse de que cumple todas las normas de seguridad.
- No doble ni aplaste el cable.
- El cable de la red debe ser revisado regularmente para comprobar que no esté dañado.

PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

Control táctil

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

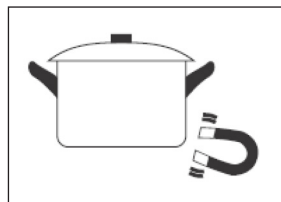


- Cada vez que el aparato registra un toque, emite un pitido.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios y secos y que no estén cubiertos (por ejemplo, con objetos o paños). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de los botones.

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.



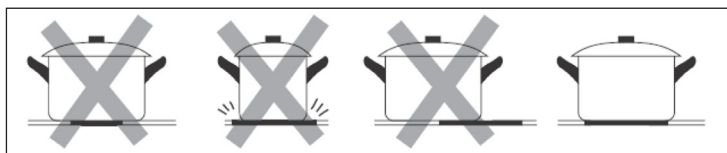
Si no tiene un imán a mano:

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.

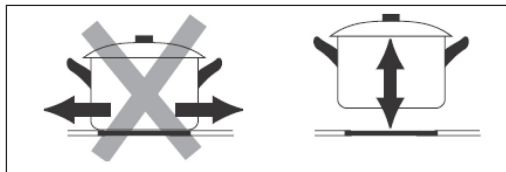
No son adecuados los utensilios de cocina fabricados en los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin fondo magnético, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza. No utilice utensilios de cocina que tengan bordes afilados o un fondo redondeado.



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.



Levante siempre la olla de la placa de inducción. No tire de la olla, ya que podría rayar el cristal.



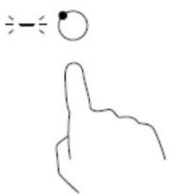
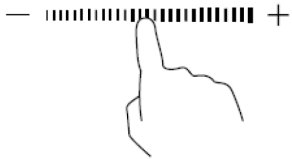
Medidas de las ollas

Las zonas de cocción se ajustan automáticamente hasta un grado determinado al diámetro del fondo de la olla. El fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo en función de la zona de cocción. Para obtener la mejor eficiencia de la zona de cocción, coloque la olla en medio de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la parte inferior de la batería de cocina de inducción
	Mínimo (mm)
1	120
2	120
3	120

Comenzar el proceso de cocción

Toque el botón ON/OFF. Después de encender el aparato, este pita una vez y el panel de control muestra «-» o «--», lo que significa que la placa de inducción se encuentra en modo reposo.	
Coloque una olla adecuada sobre la zona de cocción que desea utilizar. Asegúrese de que la parte inferior de la olla y la superficie de la zona de cocción estén secas y limpias.	

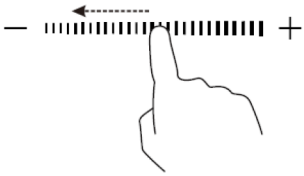
Cuando toca la selección de la placa de cocción, la pantalla de la placa que ha seleccionado parpadea.	
	
Ajuste la potencia tocando los botones - o + o moviendo el dedo a lo largo del control deslizante de temperatura o tocando cualquier punto del mismo. • Si no selecciona un ajuste de temperatura en un minuto, el aparato de inducción se apagará automáticamente. A continuación, debe volver a encender el aparato y empezar desde el paso 1. • Puede cambiar el ajuste de temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción. • Si mueves el dedo por el deslizador de temperatura, la potencia varía del nivel 1 al 9.	

El símbolo $\geq \underline{\text{U}} \leq$ parpadea de manera alterna con el ajuste de temperatura en el panel de control. Esto significa que:

- No ha colocado correctamente la olla sobre la zona de cocción o
- la olla que utiliza no es apta para inducción o
- la olla es demasiado pequeña o no se encuentra en medio de la zona de cocción.

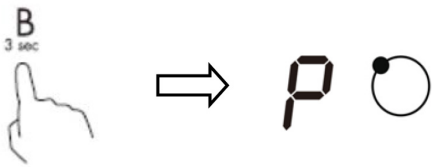
La zona de cocción no se calentará si no coloca una olla adecuada. El panel de control se apaga automáticamente transcurrido un minuto si no coloca una olla adecuada en la zona de cocción.

Finalizar el proceso de cocción

	
En la selección de placas, toque la sección que desea apagar. Apague la placa de cocción deslizando el dedo hacia la izquierda en el regulador de temperatura.	
Asegúrese de que el panel de control muestra "0" y luego "H". A continuación, apague el aparato con el botón de encendido/apagado.	
	
[H] indica que el panel de control todavía está muy caliente para tocarlo. La pantalla se apaga en cuanto la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. Esta función también puede utilizarse para ahorrar energía si desea calentar más ollas. Simplemente coloque las ollas sobre la zona de cocción todavía caliente.	

Función «Boost»

Esta función permite aumentar la potencia de una placa de cocción en un segundo durante un máximo de 5 minutos. De esta manera, se acelera el proceso de cocción.

Seleccione la zona de cocción cuya potencia desea incrementar. Un indicador se ilumina junto a la tecla.	
	
El indicador de potencia mostrará «P», lo que significa que la potencia en esta zona se incrementa temporalmente.	

Nota: El aumento de potencia dura 5 minutos. A continuación, la zona vuelve

a la potencia ajustada anteriormente. Si desea desactivar la función «Boost» en estos 5 minutos, toque el indicador de la zona. Un indicador se ilumina junto a la tecla. Pulse el botón BOOST. La zona vuelve a la potencia ajustada anteriormente.

Función «Boost»



Las tres zonas se dividen en dos grupos. Si utiliza la función de refuerzo para el grupo a, asegúrese primero de que la otra zona funciona al nivel de potencia 5 o inferior.

Si selecciona una zona y pulsa el botón [BOOST] mientras la otra zona funciona por encima del nivel de potencia 5, los símbolos [P] y [9] parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9.

Bloqueo de los elementos de mando

- Puede bloquear las teclas para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los mandos están bloqueados, todos los botones excepto el botón ON/OFF están desactivados.

Botones de bloqueo

Toque el bloqueo de teclas. El indicador del temporizador muestra "Lo".

Desbloquear de nuevo los botones

1. Asegúrese de que la placa de cocción está conectada.
2. Mantenga pulsado el botón de bloqueo durante unos instantes.
3. Ya puede poner en funcionamiento su placa de cocción.

Cuando la placa de cocción funciona en modo de bloqueo de botones, todos los mandos están desactivados a excepción del botón ON/OFF. En caso de emergencia, siempre puede apagar la placa de inducción utilizando el botón ON/OFF, pero primero debe desbloquear la placa antes de poder realizar cualquier otra operación.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura incorporado puede controlar la temperatura en el interior de la inducción y placa de infrarrojos. Cuando se controla una temperatura excesiva, la inducción y la placa de cocción por infrarrojos dejará de funcionar automáticamente.

Protección contra desbordamiento

La protección contra desbordamiento es una función de protección de seguridad. Apaga la placa de cocción automáticamente en 10 segundos cuando el agua entra en el panel de control, mientras el zumbador emite un pitido durante 1 segundo.

Detección de piezas pequeñas

Si se coloca sobre la placa una olla de tamaño inadecuado o una olla no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor o una llave), la placa pasa automáticamente al modo de espera al cabo de 1 minuto. La aireación 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. La placa de cocción se apaga automáticamente si se olvida de finalizar el proceso de cocción. El tiempo de funcionamiento preestablecido para diferentes niveles de potencia se muestra en la siguiente tabla:

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

Si se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos.



¡Atención! Riesgo de daños personales

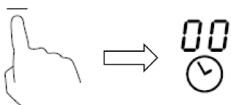
Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este dispositivo.

AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

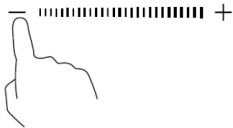
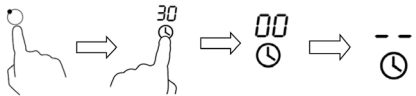
Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

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

Uso del temporizador sin seleccionar una zona de cocción

Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida. Puede utilizar el temporizador incluso si no ha seleccionado una zona de cocción.	
Pulse el botón TEMPORIZADOR. La pantalla del temporizador de minutos comienza a parpadear y se muestra [30] en la pantalla.	
Configure la hora pulsando los botones + o -. Pulse el botón "+" o "-" una vez para aumentar o reducir el tiempo en 1 minuto. Si mantiene pulsado el botón "-" o "+" del temporizador, el tiempo se reduce o aumenta en 10 minutos.	
Desactive el temporizador pulsando el botón - hasta que el tiempo llegue a 0. La función de temporizador se cancela y la pantalla muestra "00".	
Una vez configurado el tiempo, la cuenta regresiva comienza inmediatamente. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.	
Cuando el temporizador ha transcurrido, la alarma emite un pitido durante unos 30 segundos y en la pantalla aparece "--".	

Uso del temporizador para desconectar más de una zona de cocción

En la selección de la placa de cocción, toque el botón de la placa que desea apagar automáticamente (por ejemplo, placa 2#).	
Toca el mando del temporizador. La pantalla del temporizador de minutos comienza a parpadear y se muestra [30] en la pantalla.	
Configure la hora pulsando los botones + y -. Pulse el botón "+" o "-" una vez para aumentar o reducir el tiempo en 1 minuto. Si mantiene pulsado el botón "-" o "+" del temporizador, el tiempo se reduce o aumenta en 10 minutos. Si el tiempo que ha ajustado supera los 99 minutos, el temporizador se reinicia automáticamente a 0 minutos.	
Una vez ajustado el tiempo, la cuenta atrás comienza inmediatamente. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante todavía 5 segundos.	
El punto rojo situado junto al indicador de potencia de una placa de cocción se enciende, indicando que se ha seleccionado dicha placa.	
	
Para desactivar el temporizador, toque el control deslizante de temperatura y, a continuación, toque el botón del temporizador. El temporizador se desactiva. La pantalla muestra primero "00" y luego "--". Una vez transcurrido el tiempo del temporizador, la placa de cocción correspondiente se apaga automáticamente y se visualiza "H".	

Nota: Las placas encendidas previamente sin temporizador no se apagan automáticamente.

Selección de varias placas de cocción

Si utiliza esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más breve.

Ejemplo: El temporizador de la zona 2 está configurado a 3 minutos y el de la zona 3, a 6 minutos. El indicador del temporizador muestra [03].

	configurado en 6 minutos	
	configurado en 3 minutos	

Nota: el punto rojo parpadeando junto al indicador de potencia significa que el indicador del temporizador muestra el tiempo de la zona de cocción. Si desea comprobar el tiempo configurado para otra zona, toque la tecla de dicha zona. El temporizador muestra el tiempo seleccionado.

Cuando el tiempo del temporizador haya terminado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y se mostrará [H]. Si desea configurar un temporizador ya iniciado, comience de nuevo desde el paso 1.

AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA

Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	• Calentar pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate • Hervir a fuego lento • Calentar a fuego lento
3-4	• Calentar • Hervir rápidamente • Hervir arroz
5-6	• Tortitas
7-8	• Saltear brevemente • Hervir pasta
9	• Freír y dorar • Llevar una sopa a ebullición • Hervir agua

CONSEJOS DE COCINA



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Tenga especial cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan a gran velocidad, sobre todo al emplear la función de refuerzo. A temperaturas muy elevadas, el aceite y la grasa pueden inflamarse de forma espontánea, por lo que hay un gran riesgo de incendio.

Consejos al cocinar

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

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

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

Marcar un bistec

Para preparar filetes jugosos y aromáticos:

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

Saltear

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

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

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

¿Cómo?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas y manchas causadas por el desbordamiento de alimentos y líquidos no azucarados)	1. Apague la placa de cocción. 2. Pulverice con un limpiador de placas mientras la placa está todavía templada pero no caliente. 3. Limpie con un paño húmedo y seque la placa con una toalla. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando la placa de cocción está apagada, el indicador de superficie caliente se apaga aunque la placa de cocción siga caliente. Procure no quemarse. • No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos, ya que podrían dañar la superficie. Compruebe el envase para ver si su producto de limpieza es adecuado para las placas de cerámica. • No deje ningún residuo de limpiador en la placa, ya que podría empañar el cristal.

¿Cómo?	¿Cómo?	¡Importante!
Residuos de azúcares y salpicaduras en el vaso, demasiado cocidos, derretidos o calientes.	Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o un rascador para las placas de cerámica, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente. 1. Apague la placa de cocción. 2. Mantenga el raspador en un ángulo de 30° y raspe la suciedad hacia un rincón frío de la placa de cocción. 3. Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de «Suciedad cotidiana».	• Elimine rápidamente las manchas y salpicaduras, ya que son más difíciles de eliminar una vez que se han enfriado. • ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones! En cuanto se retira la cubierta protectora del rascador de encimera, sobresale la afilada cuchilla. Manéjelo con cuidado para no lesionarse. Guarde siempre el rascador con la cubierta protectora puesta, fuera del alcance de los niños.
Alimentos o líquidos derramados en las teclas de función.	1. Apague la placa de cocción. 2. Empape el residuo. 3. Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave o un paño de cocina. 4. Secar completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	La placa de cocción puede emitir un pitido, apagarse y los botones pueden dejar de funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender las placas.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalia	Posibles causas	Posible solución
La vitro no se puede encender.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si un fusible puede estar fundido o roto. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Las teclas de función no responden.	Las teclas están bloqueadas.	Desactive el bloqueo de teclas.
Las teclas son difíciles de manejar.	Hay una fina película de agua en las teclas o utilizan la yema del dedo en lugar de la bola del dedo.	Asegúrese de que las teclas están secas y utilice la yema del dedo.
El cristal está rayado.	Se utilizaron utensilios de cocina con bordes afilados o una esponja abrasiva o un estropajo para la limpieza.	Utilice sólo utensilios de cocina con fondos planos y limpios. No utilice esponjas abrasivas ni limpiadores abrasivos para la limpieza.
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Debido a su construcción, algunos utensilios de cocina pueden hacer esos ruidos porque las bases suelen estar construidas con diferentes materiales que se expanden de forma diferente cuando se calientan.	No se trata de un fallo, esos ruidos son normales.

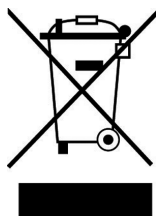
Anomalia	Posibles causas	Posible solución
La unidad emite un suave zumbido cuando se utiliza con una configuración de temperatura alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Es normal. Sin embargo, el ruido debería ser más silencioso o desaparecer por completo a medida que se reduce el ajuste de temperatura.
El aparato emite ruidos de ventilador.	El ventilador integrado en el aparato se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. El ventilador puede seguir funcionando durante algún tiempo después de haber apagado el aparato.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la unidad de la fuente de alimentación si el ventilador de la unidad sigue funcionando.
 Las ollas no se calientan y aparece el símbolo .	1. El aparato no puede detectar la olla porque no es adecuada para la inducción. 2. El aparato no puede detectar la olla porque ésta es demasiado pequeña para la placa de cocción o no está en el centro de esta.	Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para la inducción (véase «Cómo elegir la batería de cocina adecuada»). Coloque la olla en el centro de la placa de cocción y asegúrese de que las dimensiones del fondo son las adecuadas para la placa.
El aparato o la placa de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente de una cifra cambiante de uno o dos dígitos en el temporizador).	Error técnico.	Anote el código de error, apague el aparato o desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.

Códigos de error y su significado

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

Código de error	Posibles causas	Posible solución
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura.	Contacte con el servicio técnico.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura.	Contacte con el servicio técnico.
E1/E2	Tensión eléctrica anormal.	Compruebe si la tensión es normal. Encienda el aparato cuando la tensión de la energía sea normal.
E3	La temperatura del sensor de temperatura de la bobina de inducción es muy alta.	Contacte con el servicio técnico.
E5	El sensor de temperatura IGBT mide las altas temperaturas.	Vuelva a encender el aparato cuando se haya enfriado.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte 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 (RU)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

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



KLARSTEIN