

[illegible]

Extractor hood and induction hob

Hotte aspirante et table de cuisson à induction

Coperchio dell'estrattore e piano cottura a induzione

10046671 10046672



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Lieber Kunde, liebe Kundin,

Vielen Dank für Ihren Einkauf. Bitte lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, wird keine Haftung übernommen. Bitte scannen Sie den QR-Code, um die aktuelle Bedienungsanleitung und weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.



INHALT

Sicherheitshinweise für die Dunstabzugshaube 5
Sicherheitshinweise für das Induktionskochfeld 7
Hinweise zu Bedienung und Wartung des Induktionskochfeldes 8
Geräteübersicht 11
Installation 13
Allgemeine Installation der Dunstabzugshaube 17
Installation des Abluftrohrs für den Umluftbetrieb 18
Installation des gebogenen Abluftrohrs für den Abluftbetrieb 21
Installation des geraden Abluftrohrs für den Abluftbetrieb 23
Elektrischer Anschluss 26
Bedienung des Kochfeldes 27
Kochtipps 35
Reinigung und Pflege des Kochfeldes 37
Reinigung und Pflege der Dunstabzugshaube 39
Fehlersuche und Fehlerbehebung 40
Fehlermeldungen 45
Produktdatenblatt Dunstabzugshaube 47
Produktdatenblatt Kochfeld 48
Hinweise zum Umweltschutz 49
Hinweise zur Entsorgung 49
Hersteller & Importeur (UK) 49
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 50

English 53
Français 101
Italiano 149
Español 197

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046671, 10046672
Gerätebeschreibung	Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integrierter Dunstabzugshaube
Spannung	220-240 V~ 380-415 V 3N~
Frequenz	50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme	7,58 kW
Absicherung/Stromversorgung	2 x 16 A
Maße (B x T x H)	600 x 515 x 260 mm
Verpackungsgröße 10046671, 10046672,	730 x 625 x 365 mm
Installationsgröße	560 x 490 cm
Oberflächenmaterial	Glaskeramik
Leistungsstufen	1 - 8, b
Abmessungen der hinteren Kochzone	195 x 200 mm
Abmessungen der vorderen Kochzone	195 x 200 mm
Leistung der vorderen Kochzone	2200 W
Maximale Leistung der vorderen Kochzone	3700 W
Leistung der hinteren Kochzone	2200 W
Boost-Leistung der hinteren Kochzone	3700 W
Leistungsstufen der Dunstabzugshaube	1 - 8, b
Luftauslass der Dunstabzugshaube	312 x 82 mm
Filter	Ja
Max. Filternutzungsdauer	150 h / 1 Jahr

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE DUNSTABZUGSHAUBE

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

Wichtige Hinweise zur Installation

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

Wichtige Hinweise zum Abluftbetrieb



WARNUNG

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

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

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

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

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

Wichtige Hinweis zur Demontage des Geräts

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

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DAS INDUKTIONSKOCHFELD

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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



WARNUNG

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsrisiken

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

**VORSICHT**

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

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

**WARNUNG**

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

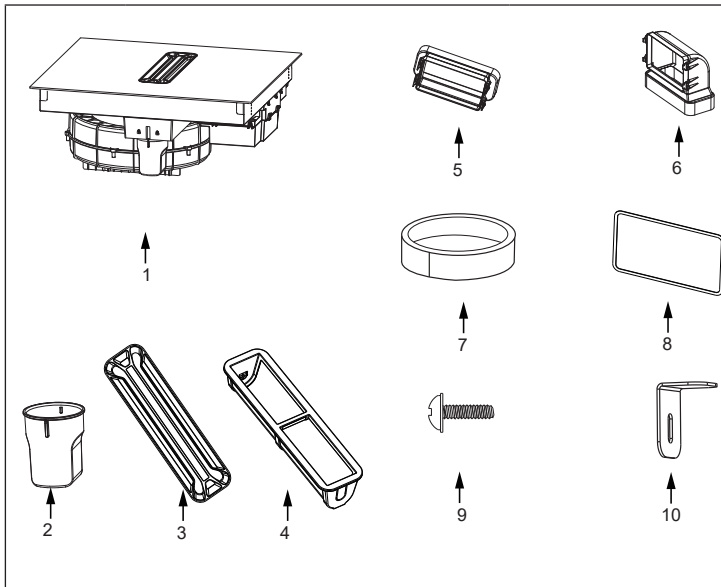
Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um sich aufzuwärmen oder zur Beheizung des Raums.
- Schalten Sie die Kochfelder und die Kochfläche nach der Verwendung, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z. B. durch Benutzung der Touch-Steuerung) aus. Verlassen Sie sich zum Ausschalten nicht auf die Topferkennungsfunktion, wenn Sie die Töpfe wegnehmen.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.

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

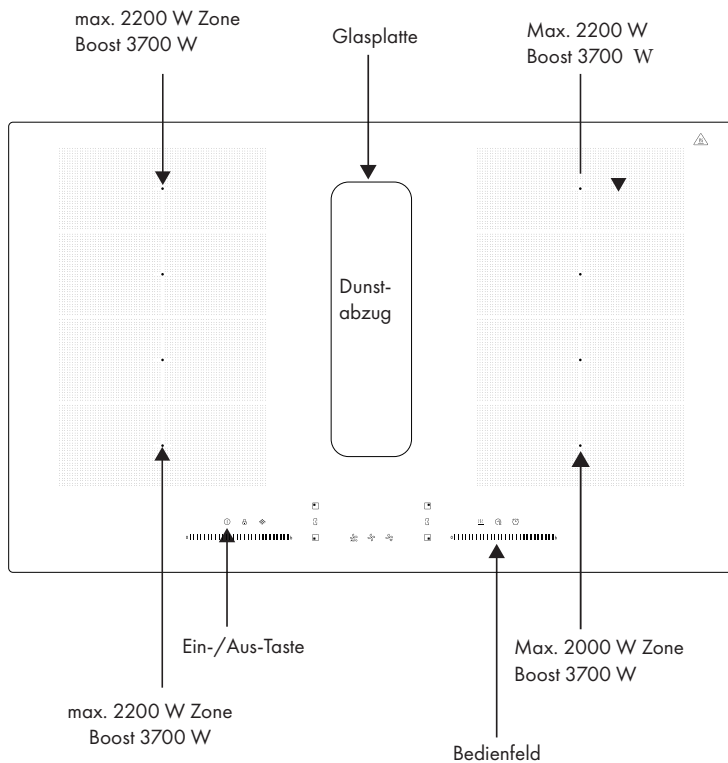
GERÄTEÜBERSICHT

Einzelteile der Dunstabzugshaube



Nummer	Bezeichnung	Stückzahl
1	Der Hauptkörper	1
2	Becher	1
3	Gitter	1
4	Aktivkohlefilter	1
5	Direkte Umwandlung	1
6	90°-Umbaukopf	1
7	Gummiring	1
8	Schwammstreifen	1
9	Schraube M4*10	4
10	Montagebügel	4

Kochfeldübersicht



INSTALLATION

Vor der Installation

Stellen Sie sicher, dass:

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

Nach der Installation

Stellen Sie sicher, dass:

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

Besondere Installationshinweise



WARNUNG

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

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

Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz



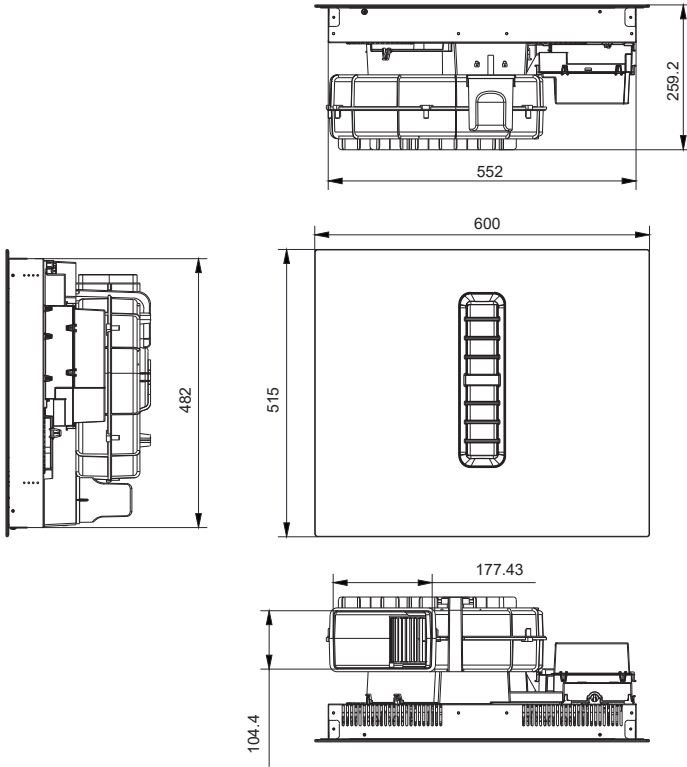
WARNUNG

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

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

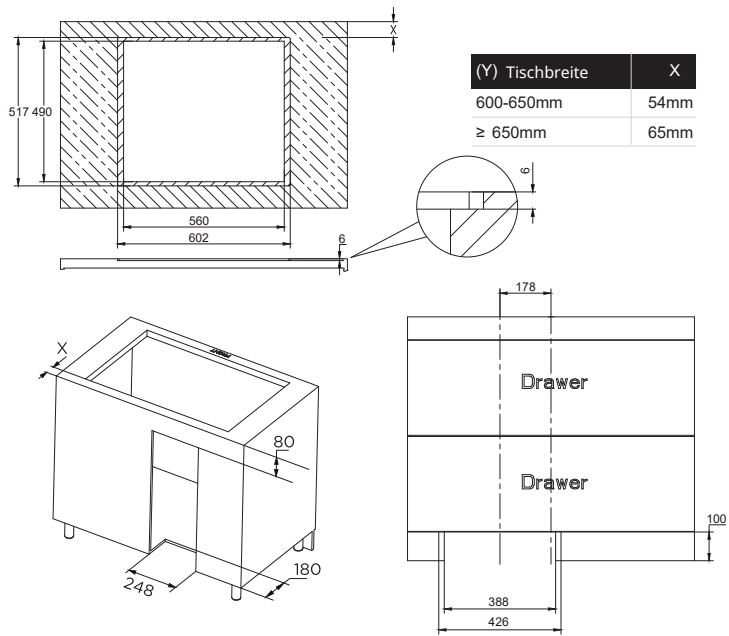
- Die Hausinstallation für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
- Die Spannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.
- Die Kabelabschnitte der Stromversorgung der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.
- Für den Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz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

Abmessungen



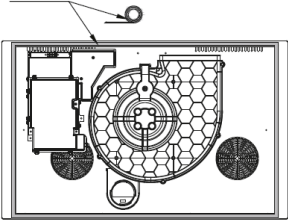
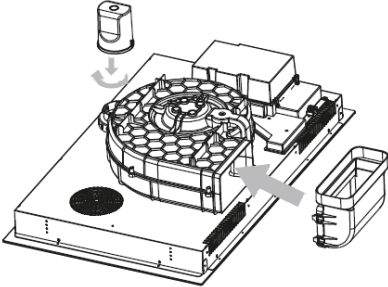
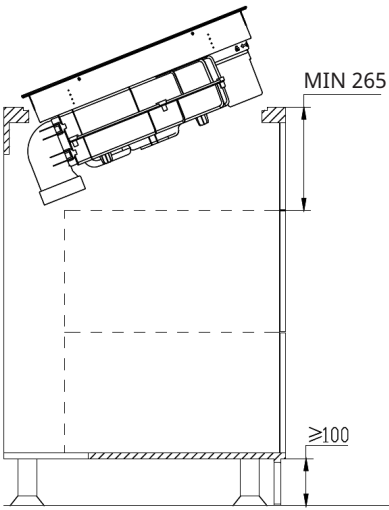
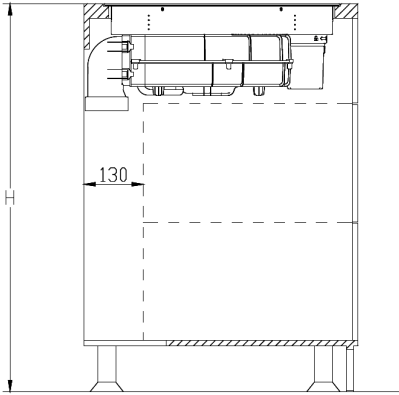
Wandbohrungen und Befestigung der Halterung

Einbau oben bündig



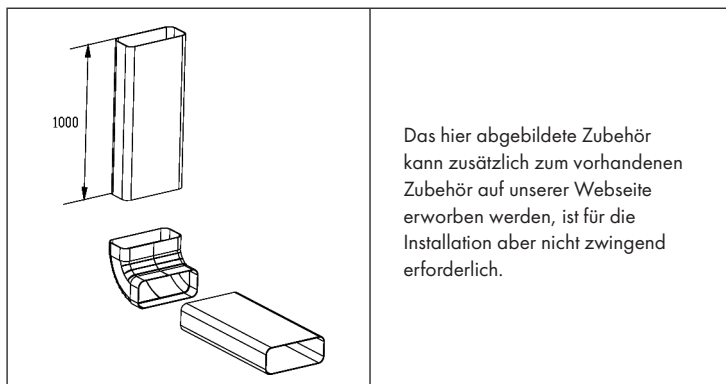
ALLGEMEINE INSTALLATION DER DUNSTABZUGSHAUBE

Einbau für die Innenmontage

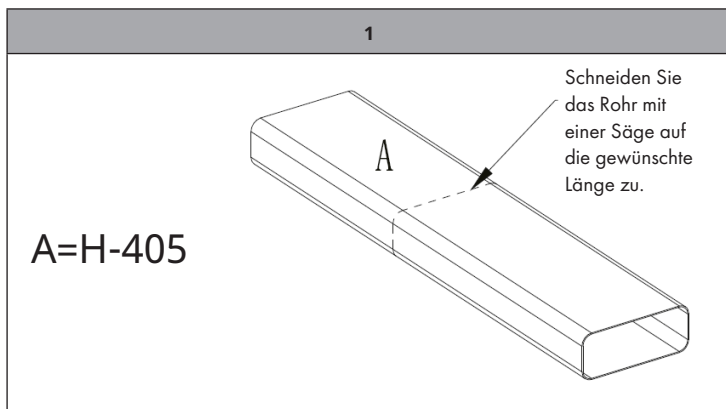
1	2
Schwammstreifen 	
Kleben Sie den Schwammstreifen auf.	Installieren Sie den Wasserbecher und den 90° Adapter
3	
 MIN 265 ≥100	 H 130
Stellen Sie die gesamte Einheit in den Schrank und justieren Sie das Gerät	

INSTALLATION DES ABLUFTROHRS FÜR DEN UMLUFTBETRIEB

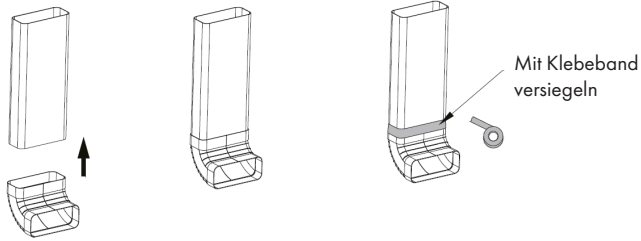
Optionales Zubehör



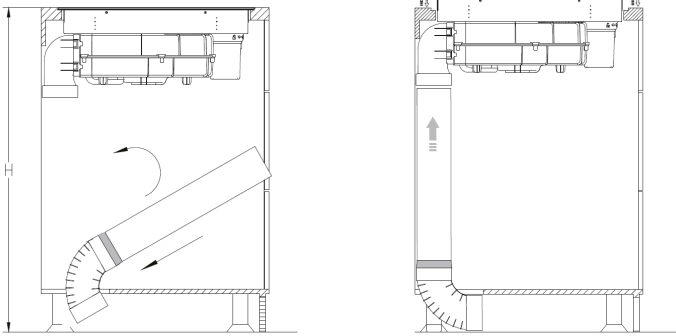
Installation des Abluftrohrs



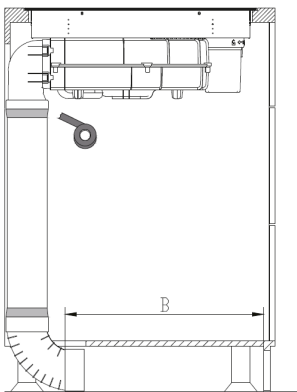
2



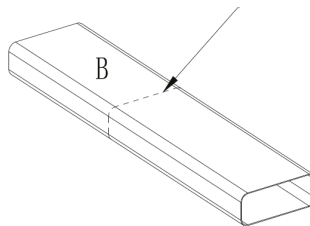
3



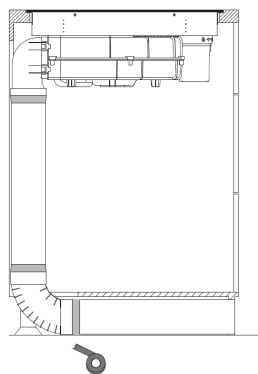
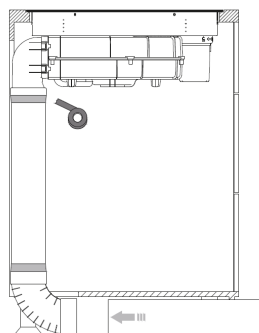
4



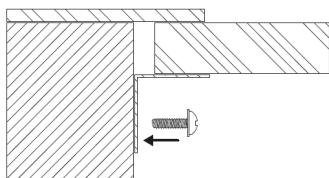
Schneiden Sie das Rohr
mit einer Säge auf die
gewünschte Länge zu.



5



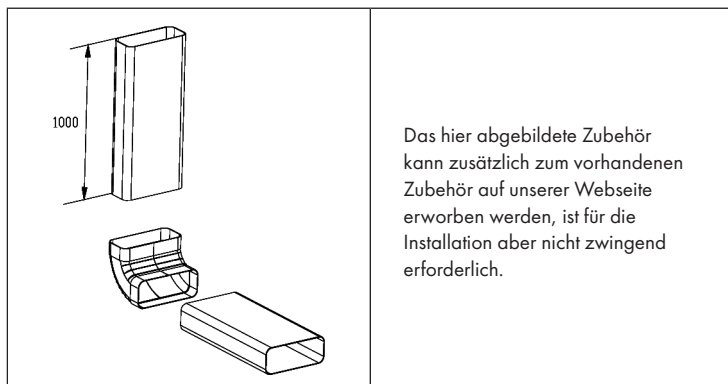
6



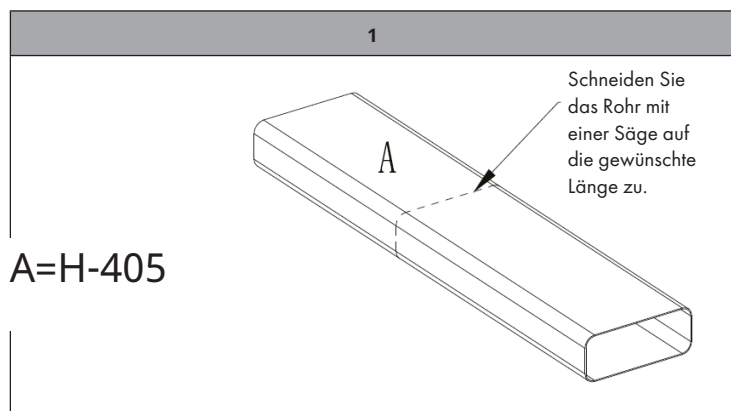
Bringen Sie nach der Installation des Geräts vier Stützen an beiden Seiten des Geräts an, um ein Herunterfallen des Geräts zu verhindern.

INSTALLATION DES GEBOGENEN ABLUFTROHRS FÜR DEN ABLUFTBETRIEB

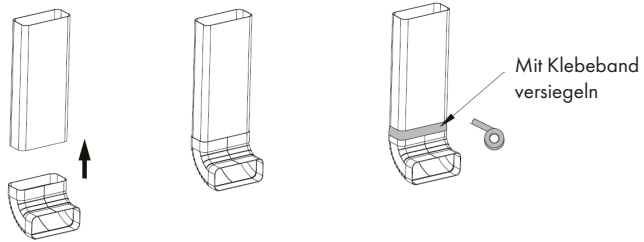
Optionales Zubehör



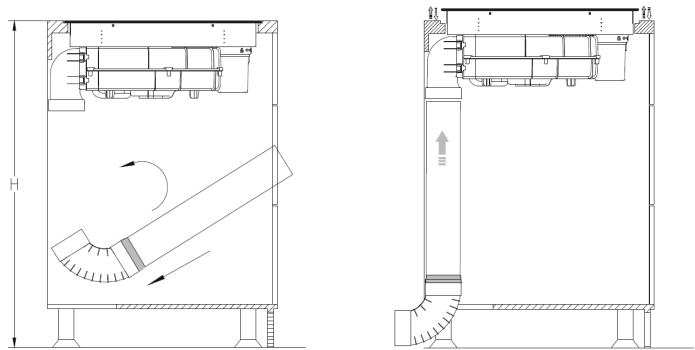
Installation des Abluftrohrs



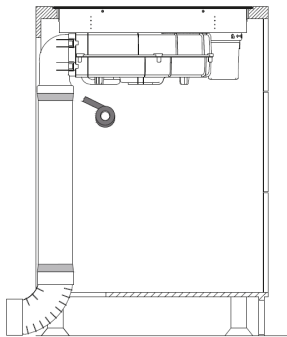
2



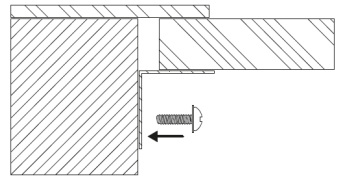
3



4



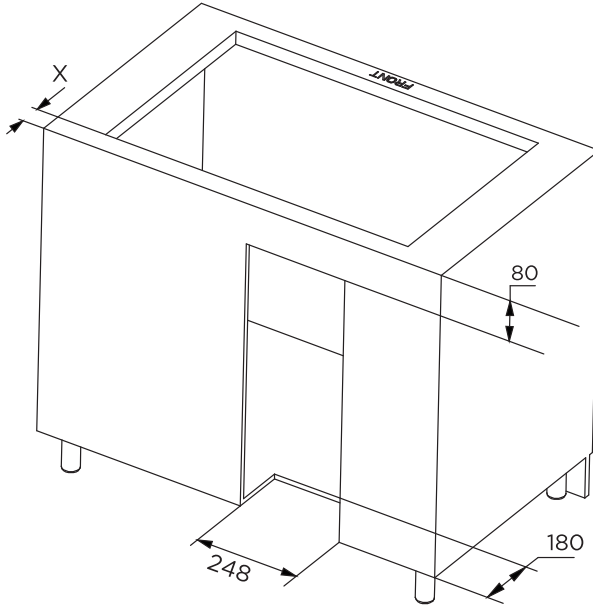
5



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

INSTALLATION DES GERADEN ABLUFTROHRS FÜR DEN ABLUFTBETRIEB

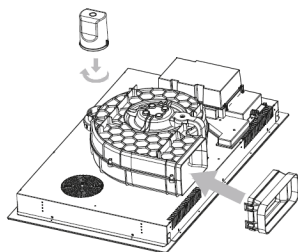
Abmessungen der benötigten Aussparungen im Küchenschrank



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

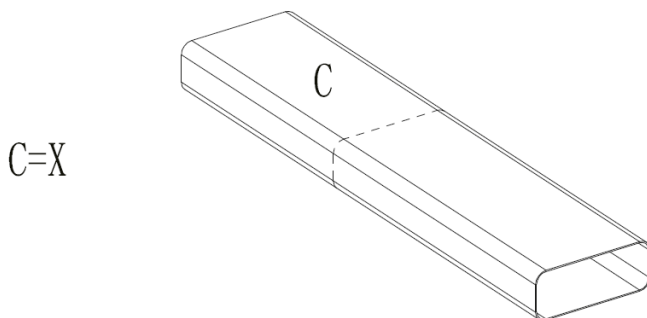
Installation des geraden Abluftrohrs

1

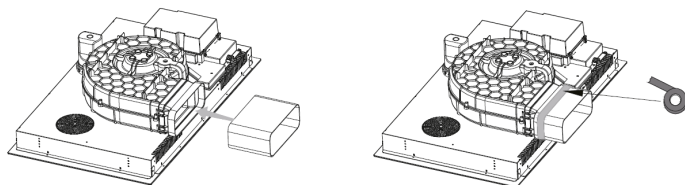


Befestigen Sie den Adapter für das gerade Abluftrohr, indem Sie ihn ankleben.

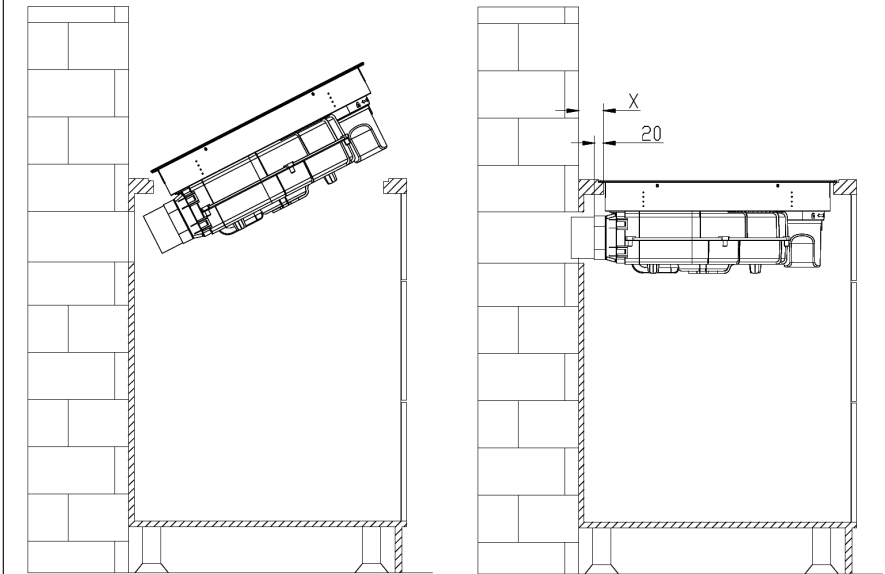
2



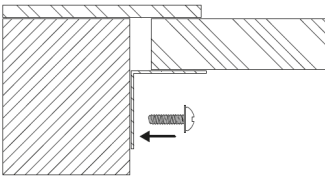
3



4

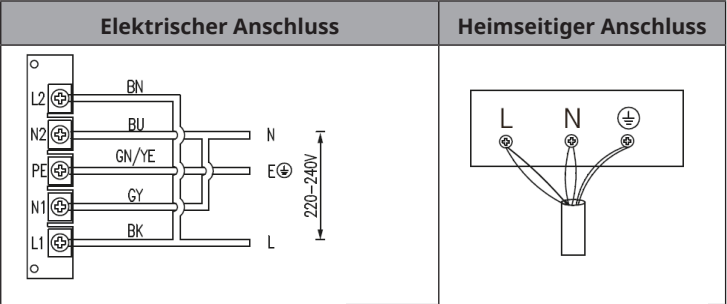


5

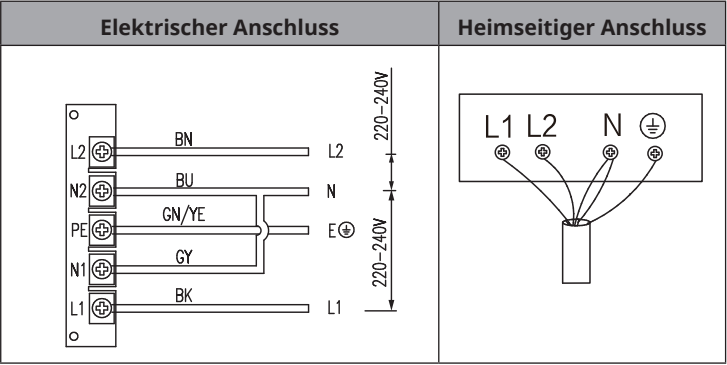


Bringen Sie nach der Installation des Geräts vier Stützen an beiden Seiten des Geräts an, um ein Herunterfallen des Geräts zu verhindern.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

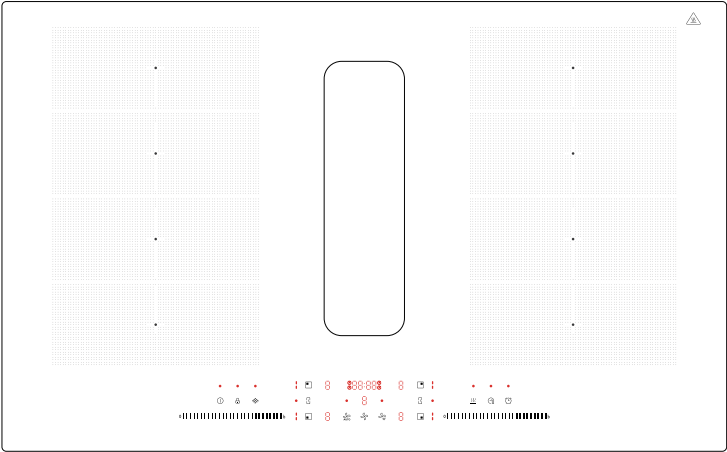


Stromkabel	H07RN-F 5G2,5mm ²		
	L1: BK	N1: GY	N3: GN/YE
	L2: BN	N2: BU	
	L2 = Phase, N2 = Neutralleiter, PE = Erdung		



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

BEDIENUNG DES KOCHFELDES



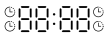
	Netzschalter
	Bildschirm-Erinnerungstaste
	Die Einschalttaste hängt vom Kochfeld ab
	Wärmespeicher-Taste
	Zeiteinstelltasten
	Timer-Taste

	Taste für Kindersicherung
	Brückenbindung
	Rauch-Taste
	Herd-Verbindungstaste
	Taste für die verzögerte Abschaltung
o b	
Schiebereglерfunktion	

Taste	Tastenfunktion	Hinweise:
	Linke Brückenbindung	1) Wenn das linke Kochfeld vollständig ausgeschaltet ist, ist die Taste ungültig; 2) Wenn der Kocher auf der linken Seite gestartet wird, drückst du kurz die linke Brückentaste, um die Brückenfunktion zu starten; die linke Brückenanzeige leuchtet. Alle Brennräder auf der linken Seite sind mit denen des Brenners mit geringerer Leistung abgestimmt, und alle Kocher auf der linken Seite können über den linken Schieberegler synchronisiert werden. 3) Wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist, wird nach Ablauf der Zeit das linke Kochfeld gleichzeitig ausgeschaltet; 4) Wenn die linke Brücke angeschlossen ist, drücken Sie kurz auf die linke Brückentaste, um die linke Brückenfunktion zu deaktivieren, die linke Brückenanzeige auszuschalten und die linke Kochzone zu schließen. (Die rechte Brückentaste und die linke Brückentaste haben die gleiche Funktion)
	Netzschalter	Geräte Hauptschalter, zum Start kurz drücken; Drücken Sie im eingeschalteten Zustand lange auf die Taste zum Abschalten, alle Anzeigeleuchten gehen aus.
	Kindersicherung	1) Drücken Sie lange auf die Kindersicherungstaste, um in den Sperrmodus zu gelangen, es ertönt ein Summerton, die Kindersicherungsanzeige leuchtet, außer dem Schalterschlüssel und dem Kindersicherungsschlüssel sind alle anderen Tasten ausgeschaltet. 2) Drücken Sie lange auf die Kindersicherungstaste, um die Sperre aufzuheben; die Kindersicherungsanzeige leuchtet nicht, und andere Tasten können wieder verwendet werden.
	Bestätigung der Heizzone	1) Drücken Sie kurz die Taste, um die Kochzone auszuwählen. Das Display neben der Taste zeigt die aktuelle Heizleistung an. 2) Während der Bestätigungszeit kann mit dem Schieberegler der entsprechenden Kochzone die Heizstufe eingestellt werden. 3) Während der Bestätigungszeit ist die Heizstufe nicht 0. Drücken Sie die Wärmespeicher-Taste, um den Wärmespeichermodus aufzurufen bzw. zu verlassen. 4) Während der Bestätigungsphase ist die Heizstufe nicht 0, und mit der Zeittaste kann die entsprechende Kochzonenzeiteinstellung eingestellt werden. (Die Funktion der vier Kochzonen-Bestätigungstasten ist gleich.)

Taste	Tastenfunktion	Hinweise:
	Taste und Display der Dunstabzugshaube	1) Wenn die Dunstabzugshaube eingeschaltet oder in Betrieb ist, drücken Sie die Dunstabzugshaubentaste, um in den Einstellmodus zu gelangen. Die Digitalanzeige der Dunstabzugshaube blinkt 5 Sekunden lang. Zu diesem Zeitpunkt kann die Dunstabzugshaube mit einem beliebigen Schieberegler manuell eingestellt werden. 2) Wenn die Dunstabzugshaube eingestellt ist, drücken Sie die Dunstabzugshauben-Taste, um die Dunstabzugsfunktion auszuschalten. 3) Drücken Sie lange auf die Dunstabzugshauben-Taste, um die Dunstabzugshaubenfunktion auszuschalten, wenn die Dunstabzugshaube in Betrieb ist. 4) Wenn die Dunstabzugshaube in Betrieb ist, zeigt die das digitale Display der Dunstabzugshaube den aktuellen Betriebszustand der Dunstabzugshaube an. 5) Im Sperrmodus zeigt die Digitalanzeige der Dunstabzugshaube "L" an.
	Herd-Verbindungstaste	1) Drücken Sie kurz auf die Ein/Aus-Verbindungstaste des Herds. Der Verriegelungs-Summtton ertönt, und die Anzeige wird je nach Funktion ein- oder ausgeschaltet. 2) Wenn die Kochzone gestartet wird, schaltet sich die Dunstabzugshaube automatisch ein. Nachdem alle Kochzonen 6 Sekunden lang ausgeschaltet wurden, geht die Dunstabzugshaube automatisch in den Zustand der verzögerten Abschaltung über. Die Betriebslampe der Dunstabzugshaubenposition leuchtet. Die Dunstabzugshaube wird 1 Minute lang heruntergezählt und dann ausgeschaltet.
	Taste für die verzögerte Abschaltung	1) Drücken Sie kurz die Ein-/Aus-Taste für die verzögerte Abschaltung. Der Verriegelungssignalton ertönt. Die Anzeige wird je nach Funktion ein- oder ausgeschaltet. 2) Nach dem Start geht die Dunstabzugshaube in den Zustand der verzögerten Abschaltung über. Die LED der Dunstabzugshaube zeigt die Betriebslampe an, und die Dunstabzugshaube schaltet sich nach dem zehnminütigen Countdown ab.
	Bildschirm-Erinnerungstaste	1) Die Dunstabzugshaube schaltet sich nach 300 Betriebsstunden automatisch ein, leuchtet beim Starten auf und wird durch langes Drücken beendet. 2) Starten Sie den Timer nach einem Stromausfall neu. 3) Drücken Sie kurz die Zeit-Taste, um die verbleibende Zeit der LED anzuzeigen.

Taste	Tastenfunktion	Hinweise:
	Wärmespeicher-Taste	1) Drücken Sie die Wärmespeicher-Taste. Bestätigen Sie die Kochzone, um in den Warmhaltemodus zu gelangen bzw. diesen zu verlassen, und die Kontrollleuchte wird je nach Funktion ein- bzw. ausgeschaltet. 2) Drücken Sie die Wärmespeicher-Taste lange, und alle eingeschalteten Kochfelder gehen in den Wärmespeicher-Modus über bzw. verlassen ihn.
	Zeittasten und Display	1) Der Timer für die Kochzonen kann von 00:00-3:00 Stunden eingestellt werden. 2) Wenn die Kochzone in Betrieb ist, drücken Sie die Zeiteinstellungstaste, um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen, die Zeiteinstellungs-Digitalanzeige zeigt "00:00" an, das Zeiteinstellungssymbol blinkt 3 Sekunden lang, und die Zeiteinstellungsanzeige ist konstant. Verwenden Sie zu diesem Zeitpunkt den Schieberegler der entsprechenden Zone, um die Einstellung vorzunehmen. Wenn innerhalb von 3 Sekunden kein Vorgang durchgeführt wird, verlässt das System automatisch den Einstellungsmodus. 3) Verwenden Sie den Schieberegler, um die Zeit in der Reihenfolge Stunde, Minute und Minute einzustellen. Während jeder Einstellung blinkt die Anzeige, die Einstellzeit jedes Bits beträgt 3 Sekunden, die Zeitüberschreitung wird automatisch auf die nächste Bisteinstellung umgeschaltet, drücken Sie kurz die Timing-Taste, um schnell zum nächsten Bit zu wechseln, alle Bits werden eingestellt, um in den Timing-Arbeitsmodus überzugehen, und das Timing-Symbol, das dem Kochfeld entspricht, leuchtet ständig; 4) Wenn sich mehrere Kochfelder im aktuellen Zustand befinden und der Timer nicht funktioniert, wird die endgültige Bestätigung der Zeit für das Kochfeld angezeigt. Wenn der Timer in Betrieb ist, wird zuerst die Timerzeit angezeigt. Wenn eine Bestätigung des Kochfeldes vorliegt, wird die Zeit des Kochfeldes während der Bestätigungszeit angezeigt. 5) Im Betriebszustand der Kochzone ist die verbleibende Zeit weniger als 1 Minute, und die ursprüngliche Zwei-Minuten-LED zeigt den zweiten Countdown an.

Taste	Tastenfunktion	Hinweise:
 	Timer-Taste und -Anzeige	1) Drücken Sie kurz die Timer-Taste, um die Timing-Funktion zu starten, die Timing-Anzeige ist konstant, die digitale Timing-Anzeige zeigt die kumulative Zeit an, die maximale Timing-Zeit ist "99:59" (99 Minuten 59 Sekunden). 2) Wenn der Timer in Betrieb ist, drücken Sie weiterhin die Timer-Taste, und die Zeit wird auf 0 zurückgesetzt und wieder akkumuliert. 3) Drücken Sie lange auf die Timer-Taste, um die Timer-Funktion auszuschalten, wenn der Timer in Betrieb ist.
	LED-Kochstufe	1) Während des Betriebs der Kochzone wird die entsprechende Stufe (1-8, b) angezeigt; 2) Wenn kein Topf vorhanden ist, wird "U" angezeigt. 3) Im Wärmespeicher-Modus zeigt das digitale Display des Kochfeldes entsprechend dem Start  an.
	Kochgeschirr-Kontrollleuchte	1) Die Kochgeschirr-Kontrollleuchte ist in zwei Unterzonen unterteilt. 2) Wenn ein Teilbereich das Kochgeschirr erkennt oder dieses entfernt wird, wird der Status aktualisiert, z. B. der Topf wird erkannt. Die entsprechende Leuchte blinkt 5 Sekunden lang und leuchtet dann konstant, und Leuchte geht sofort aus, wenn das Kochgeschirr nicht erkannt wird. 3) Im ausgeschalteten Zustand ist die Kontrollleuchte immer aus. (Die vier Bereiche der Funktion sind die gleichen)
	Schieberegler Steuerung der Heizstufe	Durch Verschieben des Schiebereglers können Sie die Stufe des Kochfeldes, die Lüftergeschwindigkeit und die Zeit einstellen.
	Störungsmeldung	1) Wenn eine Störung auftritt, zeigt die LED der Dunstabzugshaube "E" an, wenn die Rauchmaschine defekt ist. Bei einer Störung des Kochfeldes wird auf der Digitalanzeige des Kochfeldes mit der Störung "E" angezeigt, und eine zweistellige LED zeigt den Fehlercode an. 2) Tritt ein Fehler während der Timereinstellung des Kochfeldes auf, zeigt der Fehlercode nach 10 Sekunden Blinken weiterhin die Zeitmessung an, und die Zeitmessung kann normal angezeigt werden, wenn der Fehler auftritt.

Wichtige Hinweise zur Bedienung

- Achten Sie darauf, dass die Gesamtleistung 3700 W nicht überschreitet, wenn die beiden Kochzonen auf derselben Seite gleichzeitig arbeiten. Wenn die berechnete Gesamtleistung während des Einstellvorgangs 3700 W übersteigt, reduzieren Sie die Leistung von einer der beiden Kochzonen.
- Die Dunstabzugshaube kann auf zwei Arten betrieben werden: Im Umluftbetrieb und im Abluftbetrieb. Standardmäßig ist Umluftbetrieb eingestellt. Um die Dunstabzugshaube auf Abluftbetrieb umzustellen, schalten Sie Kochfeld und Lüfter aus. Drücken Sie dann 3 Sekunden lang gleichzeitig auf die Auswahl Taste für das Kochfeld und die Lüfter-Taste, um in den Umschaltmodus zu gelangen. Drücken Sie dann mehrmals auf die Lüfter-Taste, um folgende Einstellung auszuwählen: [0] = Umluftbetrieb oder [1] = Abluftbetrieb.
- Energiesparfunktion für Kochzonen: Nachdem alle Kochstellen 5 Minuten lang ausgeschaltet sind, wird die Stromversorgung der Kochzonen automatisch abgeschaltet. Zu diesem Zeitpunkt funktionieren die entsprechenden Funktionen der Kochfelder nicht, die Kontrollleuchte für das Kochgeschirr und die Level-Digitalanzeige werden ausgeschaltet, und die Kochstellen können durch kurzes Drücken der Bestätigungstaste für die Kochstellen oder durch Drücken der Netztaaste neu gestartet werden

Heizleistungs-Stufen des Kochfelds

Phase	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Leistung (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Heizleistungs-Stufen des Kochfelds im Zustand der Kopplung

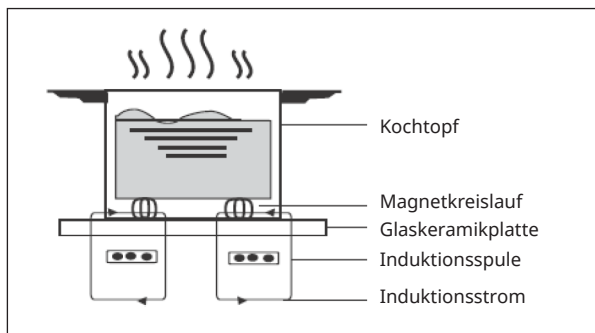
Phase	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Leistung (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Lüfter-Stufen und Lüfter-Leistung

Phase	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Luftvolumen (m³/h)	0	290	310	340	360	380	420	470	540	580
Laufzeit (min)	Langzeitbetrieb								8	5

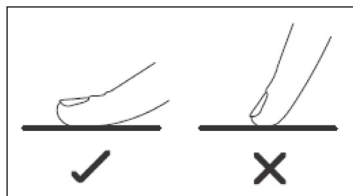
Funktionsweise des Induktionskochfelds

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



Richtige Bedienung des Schiebereglers

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



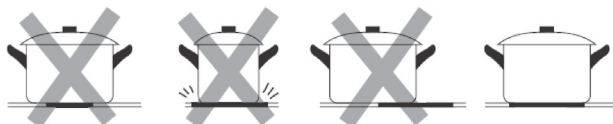
- Jedes Mal, wenn das Gerät eine Berührung registriert, piept es.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass sie nicht abgedeckt werden (beispielsweise von Gegenständen oder Lappen). Bereits ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Tasten erschweren.

Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

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



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



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

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



KOCHTIPPS



WARNUNG

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

Tipps für das Kochen

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

Köcheln, Reis kochen

- Beim Köcheln wird der Topfinhalt unterhalb des Siedepunktes bei ungefähr 85°C gegart. Blasen steigen gelegentlich zur Oberfläche der Kochflüssigkeit auf. Köcheln ist der Schlüssel zu leckeren Suppen und zarten Eintöpfen, da der Geschmack sich entwickeln kann, ohne dass das Essen dabei 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

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

Essen unter Rühren anbraten

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

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

Heizleistung einstellen

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

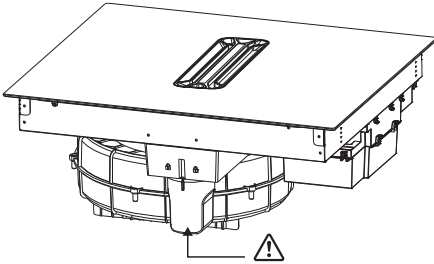
REINIGUNG UND PFLEGE DES KOCHFELDS

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

Was	Wie	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	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, da das Glas sonst anlaufen könnte.

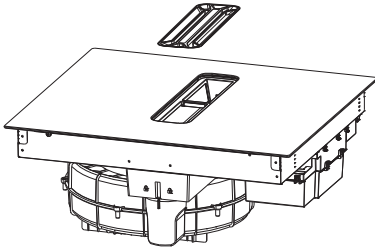
Was	Wie	Wichtig!
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Weichen Sie die Rückstände ein. 3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche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

REINIGUNG UND PFLEGE DER DUNSTABZUGSHAUBE

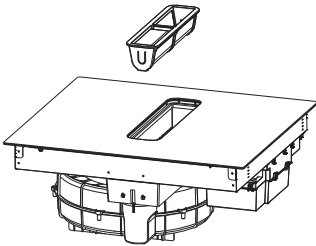


Wenn Sie ein feuchtes Tuch zum Reinigen verwenden, achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Schlitzte der Abzugshaube eindringt.

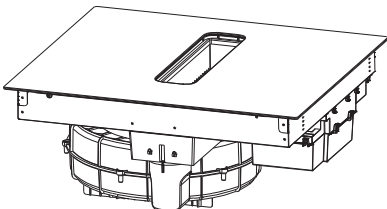
Entleeren und reinigen Sie regelmäßig den Wasserbecher, der unten an der Abzugshaube befestigt ist (siehe Pfeil).



Nehmen Sie das Gitter, reinigen Sie es sorgfältig und setzen Sie es dann wieder ein.



Nehmen Sie den Filterhalter waagrecht heraus. Nehmen Sie den Fettfilter aus der Halterung und waschen Sie ihn in der Spülmaschine oder reinigen Sie den Fettfilter manuell. Entsorgen Sie das Restwasser der Filterhalterung im Waschbecken.



Drehen Sie den Wasserbecher heraus, entleeren Sie das Abwasser darin und setzen Sie ihn wieder ein.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

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

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

FEHLERMELDUNGEN

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

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

PRODUKTDATENBLATT DUNSTABZUGSHAUBE

Angaben nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

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

Artikelnummer	10046671, 10046672		
Bezeichnung	Symbol	Wert	Einheit
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{Haube}	13,6	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse		A+	
Fluiddynamische Effizienz	FDE _{Haube}	23,2	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	EEI _{Haube}	42,0	
Beleuchtungseffizienz	LE _{Haube}	k. A.	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse		k. A.	
Klasse für den Fettabscheidegrad	GFE _{Haube}	66	%
Klasse für den Fettabscheidegrad		D	
Luftdurchsatz bei minimaler und maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb, ohne Intensiv- oder Boostbetrieb		288,0 / 475,0	m³/h
Luftstrom bei Intensiv- oder Boost-Einstellung		589,2	m³/h
Luftschallemissionen mit A-bewerteter Schallleistung bei minimaler und maximaler Geschwindigkeit bei normalem Gebrauch	L _{WA}	53 / 67	dB
Luftschall-A-bewertete Schallleistungsemissionen bei intensiver oder verstärkter Einstellung	L _{WA}	74	dB
Stromverbrauch ausgeschaltet	P _O	k. A.	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P _S	0,59	W
Kontaktangaben	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Deutschland		

PRODUKTDATENBLATT KOCHFELD

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10046671, 10046672		
Art des Kochfeldes	Einbaukochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	n. z. n. z.	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	Links Rechts	39,0×24,0 39,0×24,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrokokchfeld	Links Rechts	183,5 186,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrokokchfeld	185,1	Wh/kg

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Indem Sie es vorschriftsmäßig entsorgen, schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Wenn Sie Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts benötigen, wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden oder Ihren 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
Großbritannien

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

Dear customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions for the Extractor Hood	55
Safety Instructions for the Induction Hob	57
Instructions for operating and maintaining the induction hob	58
Device Overview	61
installation	63
General installation of the cooker hood	67
Installation of the exhaust pipe for recirculation mode	68
Installation of the bent exhaust pipe for exhaust operation	71
Installation of the bent exhaust pipe for exhaust operation	73
Electrical connection	76
Operation of the hob	77
Cooking tips	85
Cleaning and care of the hob	87
Cleaning and care of the extractor hood	89
Troubleshooting	90
Error notifications	95
Product data sheet extractor Hood	97
Product data sheet hob	98
Notes on environmental protection	99
Disposal considerations	99
Manufacturer & importer (UK)	99

TECHNICAL DATA

Article number	10046671, 10046672
Device description	Induction glass ceramic hob with 4 cooking zones and built-in extractor hood
Voltage	220-240 V~ 380-415 V 3N~
Frequency	50/60 Hz
Maximum power consumption	7.58 kW
Fuse/power supply	2 x 16 A
Dimensions (W x D x H)	600 x 515 x 260 mm
Packaging size 10046671, 10046672,	730 x 625 x 365 mm
Installation size	560 x 490 mm
Surface material	Glass ceramic
Power levels	1 - 8, b
Dimensions of the rear cooking zone	195 x 200 mm
Dimensions of the front cooking zone	195 x 200 mm
Power of the front cooking zone	2200 W
Max. power of the front cooking zone	3700 W
Power of the rear cooking zone	2200 W
Rear cooking zone boost power	3700 W
Power levels of the extractor hood	1 - 8, b
Extractor hood air outlet	312 x 82 mm
Filter	Yes
Max. filter life	150 hours / 1 year

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE EXTRACTOR HOOD

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

Important instructions for installation

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

Important notes on exhaust air operation



WARNING

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

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

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

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

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

Important note on dismantling the unit

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

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INDUCTION HOB

Risk of electrocution

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



CAUTION

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

General Safety Instructions

- Read these operating instructions carefully before installing and/or using the unit.
- Never place easily combustible materials or products on the hob.
- Please provide this information to the person who installs the unit, as this may save installation costs.
- This appliance must be installed in accordance with these operating instructions to prevent damage to property and personal injury.
- This appliance must be installed and earthed by a qualified person.
- This unit should be connected to a circuit that has a circuit breaker that allows complete disconnection from the power supply.
- Incorrect installation of the unit may invalidate all guarantee and warranty claims.
- Children over 8 years as well as mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.
- The appliance is not a toy. Cleaning and maintenance of the hob should never be carried out by children alone.
- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person in order to avoid damage to property and/or personal injury.

- To reduce the risk of electric shock, switch off the appliance immediately if the surface (hob surface made of glass ceramic or similar material that protects live parts) is cracked.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and pot lids on the hob as they could become very hot there.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- The unit must not be used in connection with an external timer or a separate remote control system.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be permanently supervised.
- Never leave the appliance unattended while cooking, as cooking with oil or fat in particular can be dangerous and cause a fire to break out. Never try to extinguish a grease fire with water! Instead, turn off the appliance and cover the flame with a fire blanket or pot lid.

**WARNING**

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

INSTRUCTIONS FOR OPERATING AND MAINTAINING THE INDUCTION HOB

Risk of electrocution

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

Health risks

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

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

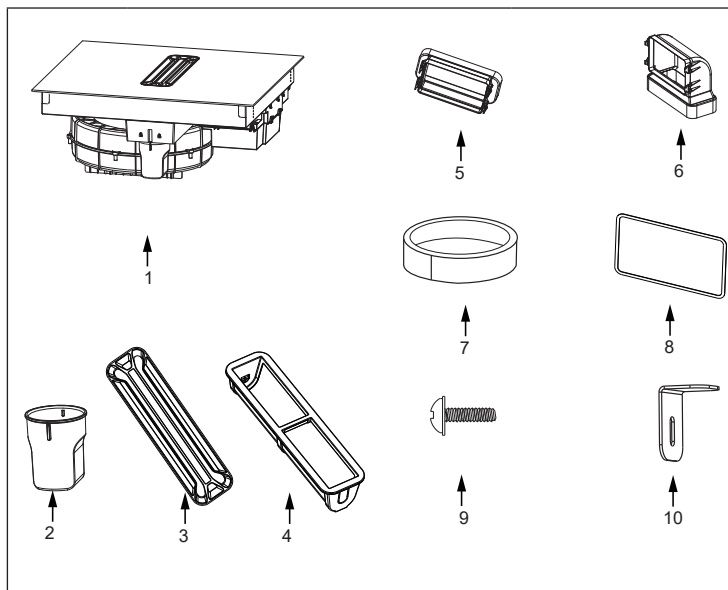
General Safety Instructions

- Never leave the device unattended while in use. Overcooking can cause smoke to develop and splashes of fat could ignite.
- Do not store any objects on the device.
- Never leave objects or other utensils on the unit.
- Do not place any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the unit as they could be affected by the electromagnetic field.
- Never use the appliance to warm up or to heat the room.
- Switch off the hobs and the cooking surface after use as described in these operating instructions (e.g. by using the touch control). Do not rely on the pot detection function to switch off the device when you remove the pots.
- Do not allow children to play with, sit on, stand on or climb on the device.

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

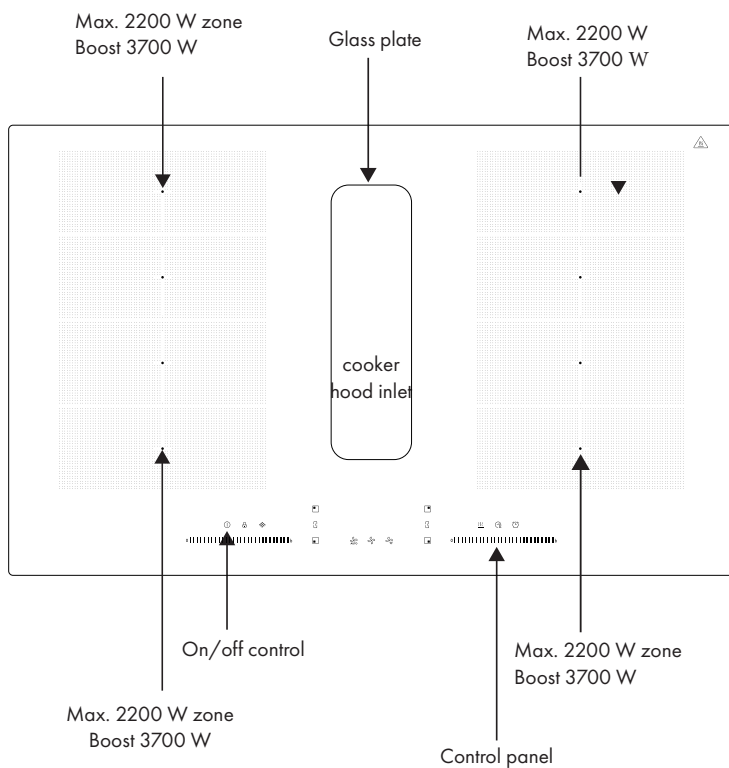
DEVICE OVERVIEW

Extractor hood components



Number	Designation	Number of pieces
1	The main body	1
2	Cup	1
3	Grille	1
4	Activated carbon filter	1
5	Direct conversion	1
6	90° conversion head	1
7	Rubber ring	1
8	Sponge strip	1
9	Screw M4*10	4
10	Mounting bracket	4

Hob overview



INSTALLATION

Before installation

Check and ensure that:

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

After installation

Check and ensure that:

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

Special Installation Instructions



WARNING

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

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

Connection of the hob to the mains



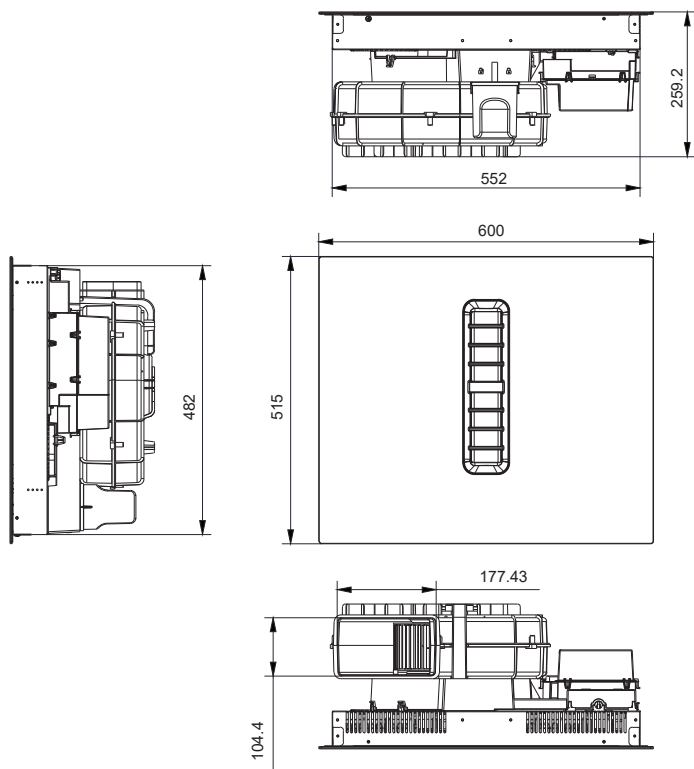
WARNING

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

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

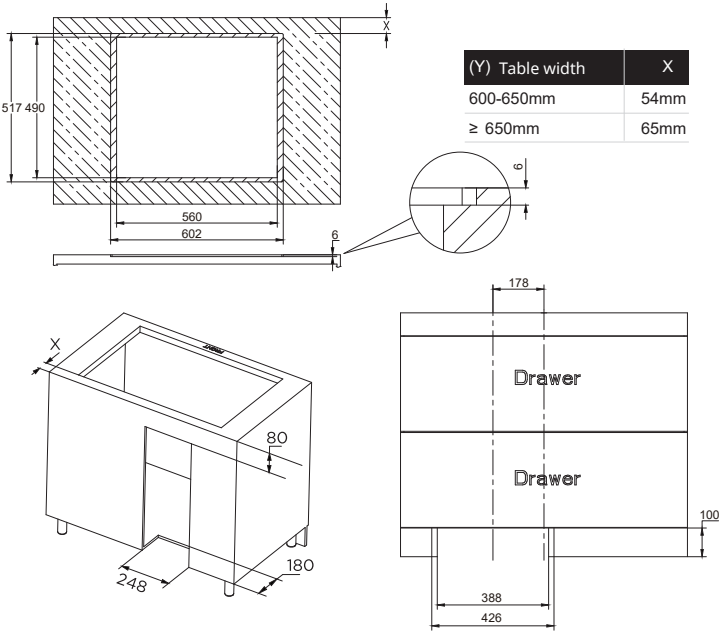
- The domestic installation is suitable for the power consumption of the hob.
- The voltage corresponds to the value indicated on the rating plate.
- The cable sections of the power supply can withstand the load specified on the rating plate.
- No adapters, reducers or branching devices may be used to connect the hob to the mains supply, as they can lead to overheating and the risk of fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be laid in such a way that the temperature does not exceed 75°C at any point.

Dimensions



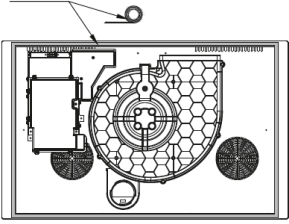
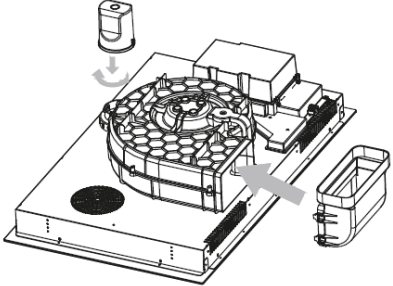
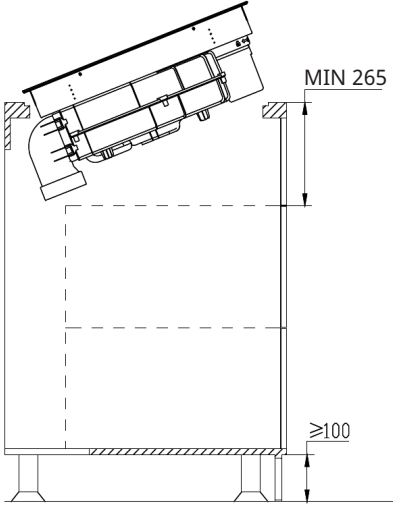
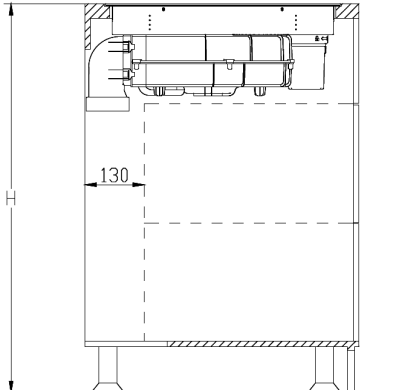
Wall drilling and bracket fixing

Installation flush top



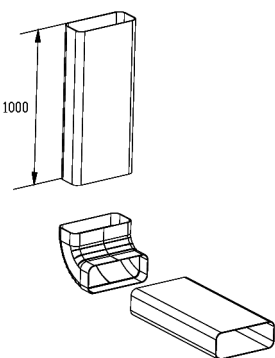
GENERAL INSTALLATION OF THE COOKER HOOD

Installation for internal installation

1	2
Sponge strips 	
Glue on the sponge strip.	Install the water cup and 90° adapter
3	
	
Place the entire unit in the cabinet and adjust the device	

INSTALLATION OF THE EXHAUST PIPE FOR RECIRCULATION MODE

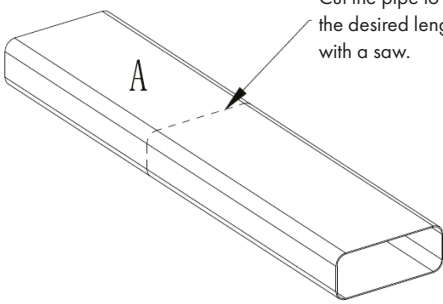
Optional accessories



The accessories shown here can be purchased in addition to the existing accessories on our website, but are not mandatory for installation.

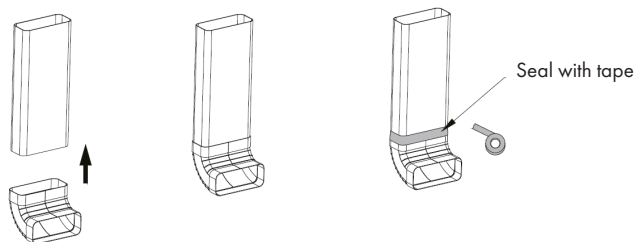
Installation of the exhaust pipe

1

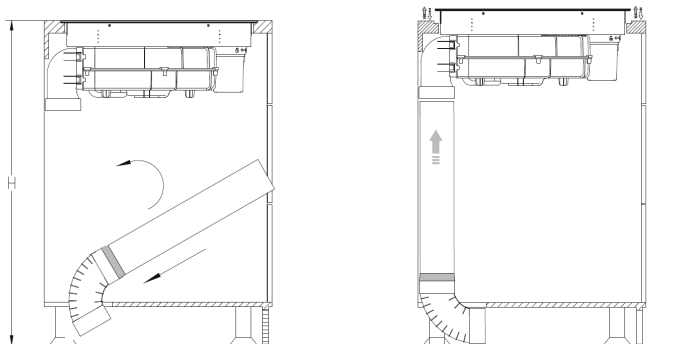


$A=H-405$

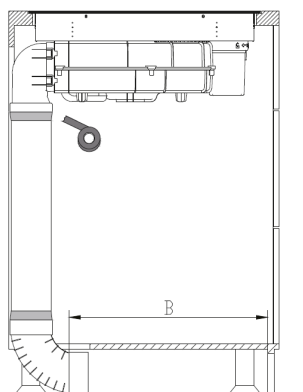
2



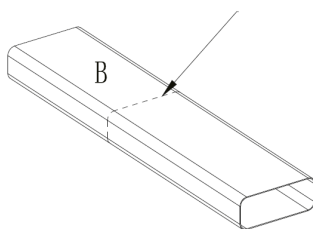
3

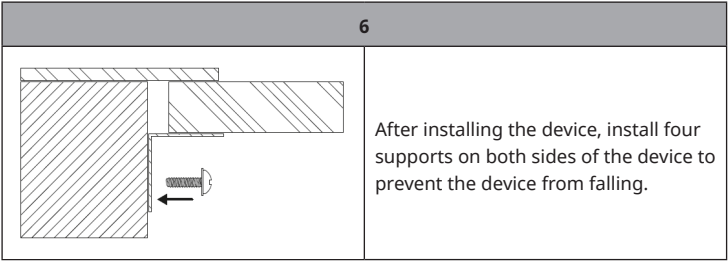
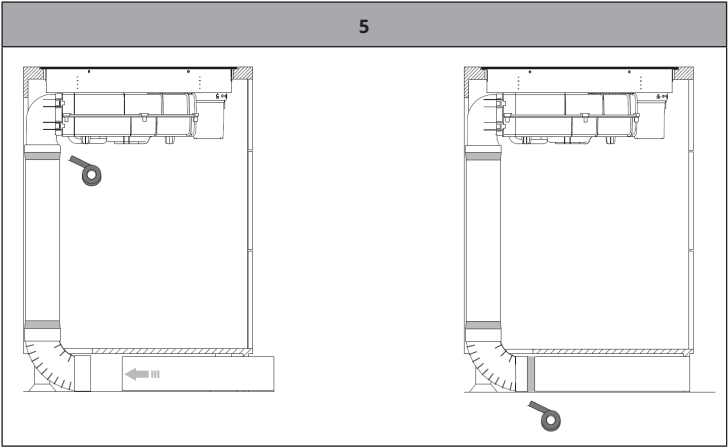


4



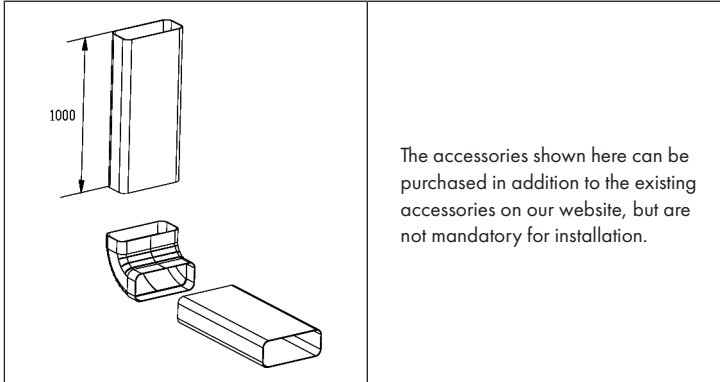
Cut the pipe to the desired length with a saw.



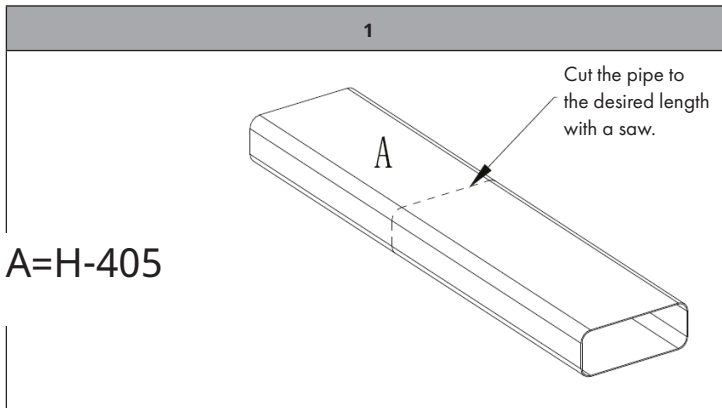


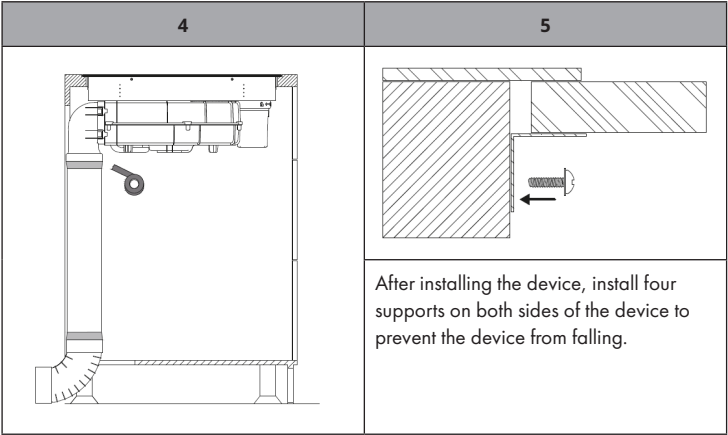
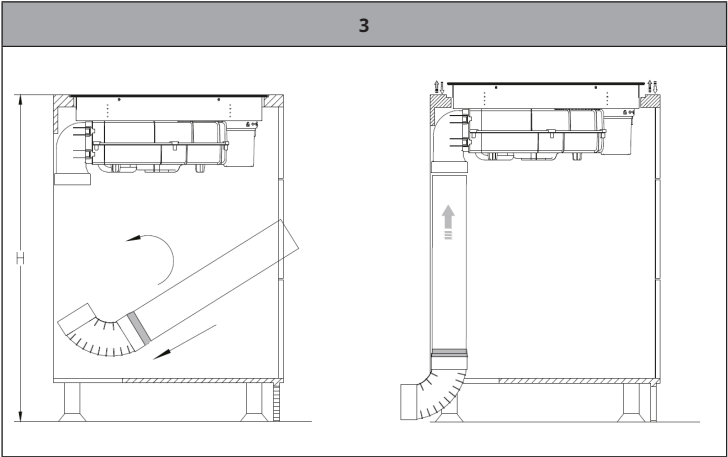
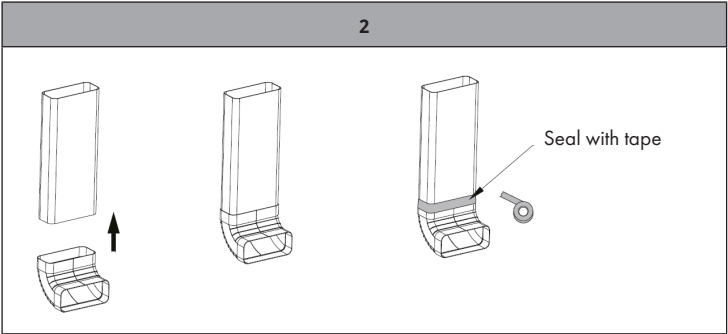
INSTALLATION OF THE BENT EXHAUST PIPE FOR EXHAUST OPERATION

Optional accessories



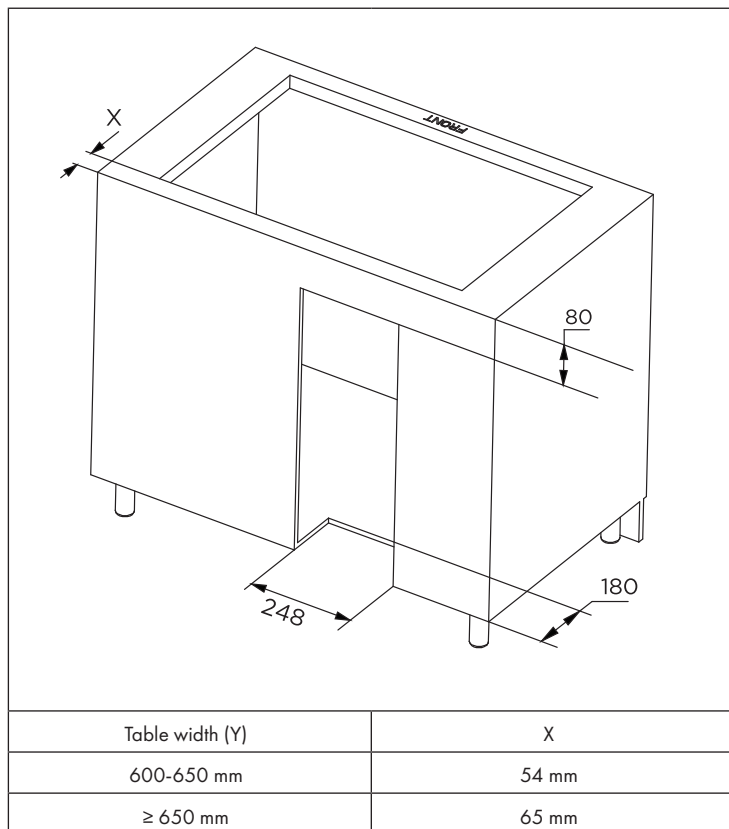
Installation of the exhaust pipe





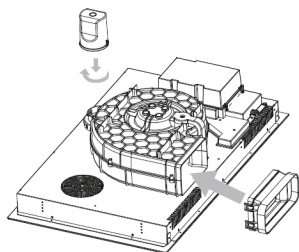
INSTALLATION OF THE BENT EXHAUST PIPE FOR EXHAUST OPERATION

Dimensions of the required recesses in the kitchen cabinet



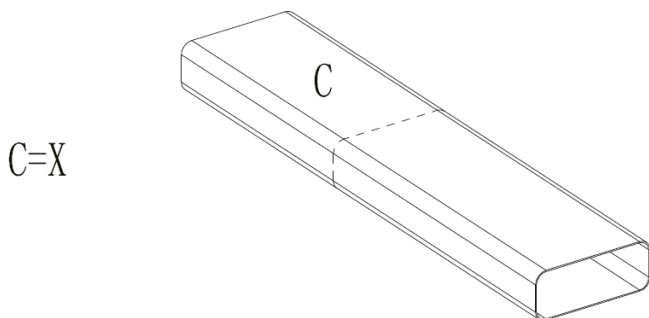
Installation of the straight exhaust pipe

1

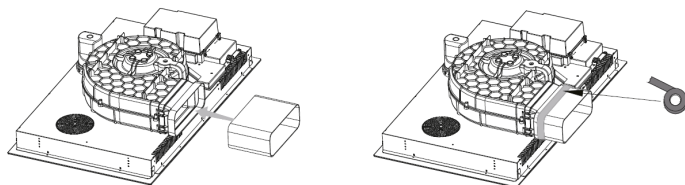


Attach the straight exhaust pipe adapter by gluing it.

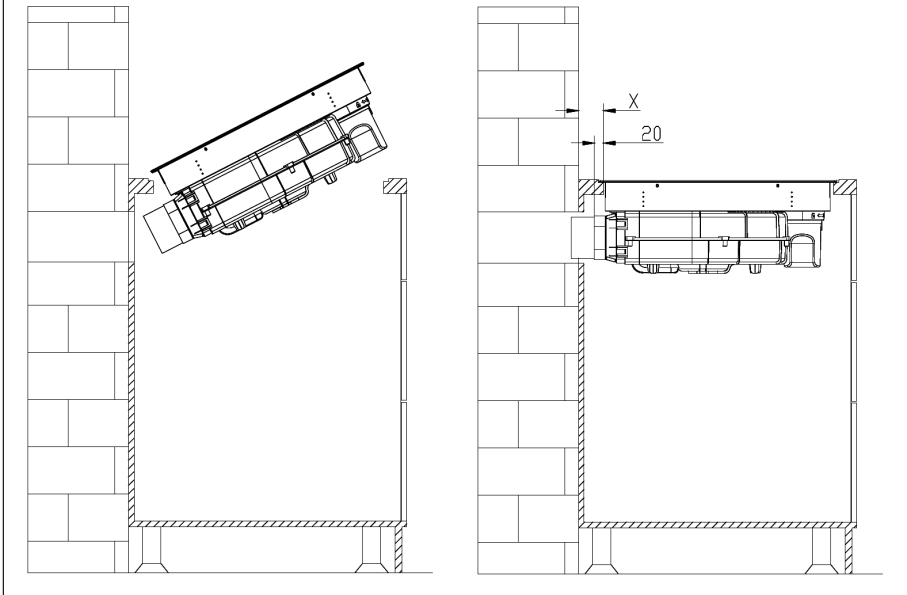
2



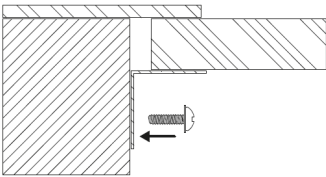
3



4

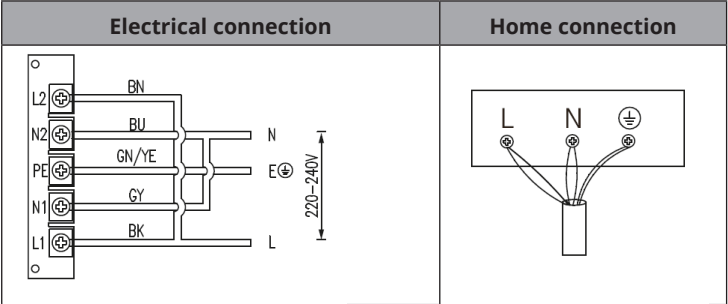


5

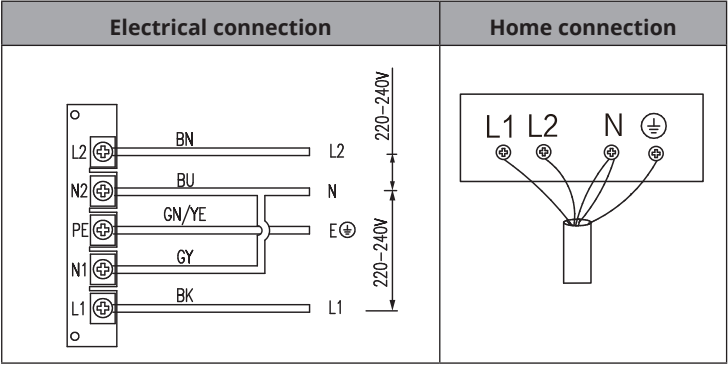


After installing the device, install four supports on both sides of the device to prevent the device from falling.

ELECTRICAL CONNECTION

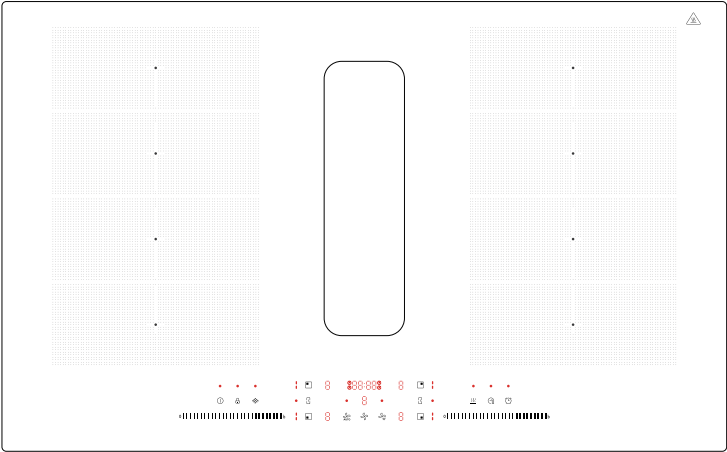


Power cable	H07RN-F 5G2,5mm ²		
	L1: BK	N1: GY	N3: GN/YE
	L2: BN	N2: BU	
	L2 = phase, N2 = neutral, PE = earth		



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

OPERATION OF THE HOB



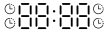
	Power switch
	Screen reminder key
	The stove head determines the power key
	Heat retaining key
	Timing keys
	Timer key

	Child lock key
	Bridge bond
	Smoker key
	Stove linkage key
	Delay shutdown button
Slider gear control function	

Button	Button function	Please note:
	Left bridge bond	1) When the left cooking zone is turned off completely, the key is invalid. 2) When the left cooking zone is started, short press the left bridge key to start the bridge function, the left bridge indicator is lit. All burner gears on the left are matched to those of the lower power burner, and all the stove heads on the left side can be synchronized through the left slide bar. 3) If the timing time is set, after the timing time is over, the left cooking zone is turned off at the same time. 4) In the left bridge connection state, short press the left bridge connection key to cancel the left bridge function, turn on the left bridge indicator light, and close the left cooking zone. (The right bridge key and the left bridge key operate the same)
	Power switch	Device main switch key, short press to start. Long-press the key in the power on state to enter the shutdown state, and all display lights are off.
	Child safety lock	1) Long press the child lock key to enter the lock mode, respond to the lock buzzer, the child lock indicator light, except for the switch key and the child lock key, press other keys invalid. 2) Long-press the child lock key to unlock, the child lock indicator is on, and other keys can be restored.
	Heating zone confirmation	1) Short press the button to select the cooking zone. The display next to the button shows the current heating level. 2) During the confirmation period, the slide bar of the corresponding cooking zone can set the heating level. 3) During the confirmation period, the heating level is not 0. Press the heat retaining key to enter/exit the heat preservation mode. 4) During the confirmation period, the heating level is not 0, and the timing key can set the corresponding cooking zone timing function. (The operation of the four cooking zone confirmation keys is consistent.)

Button	Button function	Please note:
	Cooker hood button and display	1) When the cooker hood is on or working, press the cooker hood key to enter the setting state. The digital tube of the cooker hood blinks for 5 seconds. At this time, the cooker hood can be set manually by using any slide bar. 2) When the cooker hood is set, press the cooker hood button to turn on the cooker hood function. 3) Long press the cooker hood button to turn off the cooker hood function when the cooker hood is working. 4) Under the working state of the cooker hood, the digital tube of the cooker hood displays the actual working level of the cooker hood. 5) In lock mode, the digital tube of the cooker hood displays "L".
	Stove linkage key	1) Short press the on/off linkage function of the stove. The locking buzzer responds, and the indicator will be displayed on/off according to the function. 2) When the cooking zone is started, the cooker hood will automatically start. After all the cooking zones have been turned off for 6 seconds, the cooker hood will automatically enter the delayed shutdown state. The operation lamp of the cooker hood position will be on. The cooker hood will countdown for 1 minute and be switched off.
	Delay shutdown button	1) Short press the on/off machine delay shutdown function. The locking buzzer responds. The indicator is displayed on/off according to the function. 2) After starting, the extractor hood enters the delayed shutdown state. The LED of the cooker hood shows the running lamp, and the cooking hood will shut down after the ten-minute countdown.
	Screen reminder key	1) The cooker hood will turn on automatically after working for 300 hours, light the indicator when starting, and long press it to exit. 2) Restart the timer after power failure. 3) Short press the key timing LED remaining time.

Button	Button function	Please note:
	Heat retaining key	1) Press the heat retaining key. Confirm the cooking zone to enter/exit the heat preservation mode, and the indicator light will be displayed on/off according to the function. 2) Long press the heat preservation key, and all working stove heads enter/exit the heat preservation mode.
	Timing keys and display	1) The timer of the cooking zones can be set from 00:00-3:00 hours. 2) When the cooking zone is in the working state and the cooking zone is in the working state, press the timing key to enter the timing setting state, the timing four 8 digital tube displays "00:00", the timing icon flashes for 3 seconds, and the timing indicator is constant. At this time, use the slider bar of the corresponding zone to set, If no operation is performed in 3 seconds, the system automatically exits from the setting state. 3) Use the slider bar to set the timing time in the order of hour, minute, and minute. During each setting, the bit nixie display enters the blinking state, the setting time of each bit is 3 seconds, the timeout is automatically switched to the next bit setting, short press the timing key to quickly switch to the next bit, all bits are set to enter the timing working state, and the timing icon corresponding to the stove head is steady on; 4) When multiple stove heads are in the current state and the timer is not working, the final confirmation of the stove head timing time is displayed. When the timer is working, the timer time is displayed first. If there is a confirmation of the stove head, the timing time of the stove head is displayed during the confirmation period. 5) Under the timing working state of the cooking zone, the remaining time is less than 1 minute, and the original two-minute LED displays the second countdown.

Button	Button function	Please note:
  	Timer key and display	1) Short press the timer button to start the timing function, the timing indicator is constant, the timing digital tube displays the cumulative time, the maximum timing time is "99:59" (99 minutes 59 seconds). 2) Under the working state of the timer, continue to press the timer button, and the time will clear 0 and accumulate again. 3) Long press the timer button to turn off the timer function when the timer is working.
	Cooking level LED	1) During the operation of the cooking zone, the corresponding gear (1-8, b) is displayed; 2) If there is no pot, it shows "U". 3) In the state of heat preservation, the digital tube of the furnace head gear corresponding to start shows 三.
	Pan check light	1) The pan indicator light is divided into two sub-zone tips. 2) Any sub-zone detects the pot or away from the pot, enter the status update state, such as the pot is detected. The corresponding sub-stove tip light flashes for 5 seconds and is steady on, and the sub-stove tip light is turned off immediately if it is not detected. 3) In the shutdown state, the prompt light is always off. (The four areas of the prompt light function is the same)
	Slider Heating level control function	Sliding the slide bar can set the stove head gear, wind speed gear and timing time.
	Fault warning	1) When a fault occurs, if the smoke machine is faulty, the cooker hood LED displays "E". If the stove type is faulty, the stove head digital tube corresponding to the fault displays "E"; and two-digit LED displays the fault code. 2) If a fault occurs during the furnace head timing period, the fault code will continue to display the timing time after flashing for 10 seconds, and the timing time can be displayed normally when the fault occurs.

Important notes on operation

- Make sure the total power does not exceed 3700 W when the two cooking zones on the same side are working at the same time. If the calculated total power exceeds 3700 W during the setting process, reduce the power of one of the two cooking zones.
- The extractor hood can be operated in two ways: in recirculation mode and in exhaust air mode. Air recirculation mode is set by default. To switch the extractor hood to exhaust air mode, switch off the hob and fan. Then press the hob selection button and the fan button simultaneously for 3 seconds to enter the switching mode. Then press the fan button several times to select the following setting: [0] = recirculation mode or [1] = air extraction mode.
- Cooking zone energy saving function: After all the stove heads are turned off for 5 minutes, the power supply of the cooking zones will be automatically turned off. At this time, the related functions of the stove heads will not work, the pan indicator light and gear digital tube will be turned off, and the stove zones can be restarted by short pressing the cooking zones confirmation key or using the power key to restart the equipment

Heat output levels of the hob

Stage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Power (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Heat output levels of the hob in paired state

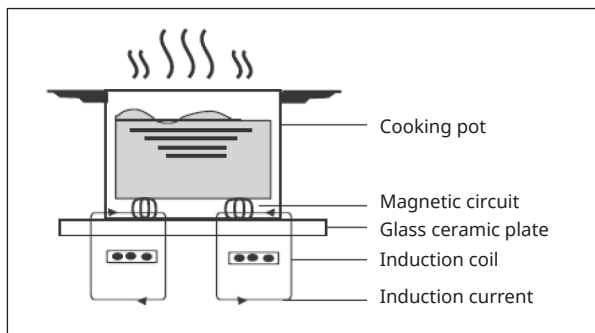
Stage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Power (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Fan levels and fan power

Stage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Air volume (m³/h)	0	290	310	340	360	380	420	470	540	580
Runtime (min)	Long-term operation								8	5

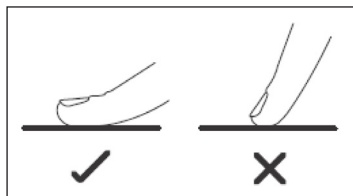
How the induction hob works

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



Correct operation of the slider

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



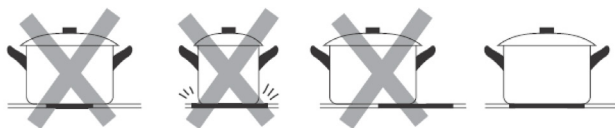
- Each time the unit registers a touch, it beeps.
- Make sure that the buttons are always clean and dry and that they are not covered (for example by objects or cloths). Even a thin film of water can make it difficult to operate the keys.

Choosing the right cookware

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



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



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

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



COOKING TIPS

**WARNING**

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

Tips for cooking

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

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

Stir-frying food

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

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

Set the heating power

Power level	Suitable for
1-2	• Warming up small amounts of food • Melting chocolate • Simmering • Slow heating
3-4	• Warming up • Rapid simmering • Cooking rice
5-6	• Pancakes
7-8	• Brief frying • Cooking pasta
b	• Deep frying and searing • Bringing soup to a boil • Bringing water to a boil

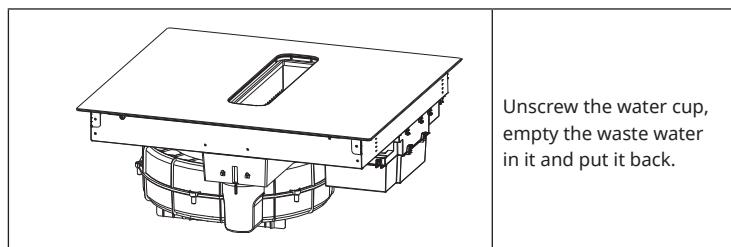
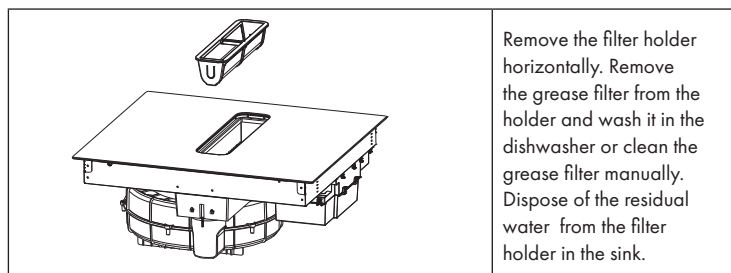
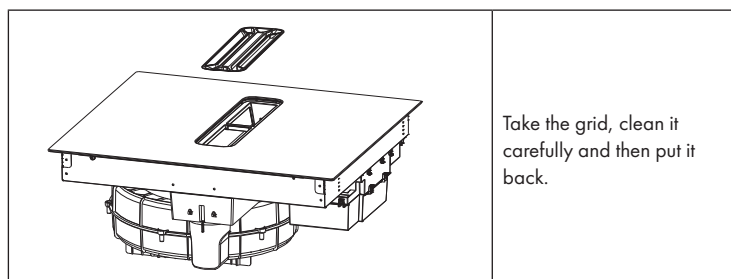
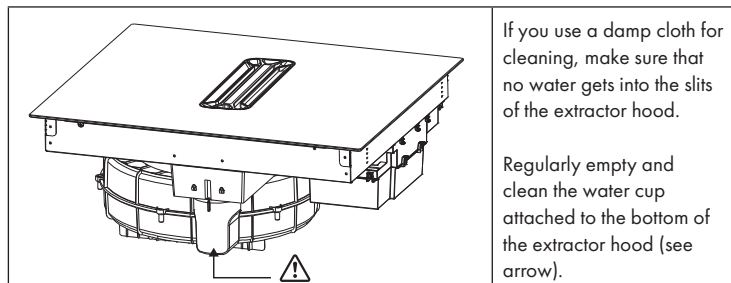
CLEANING AND CARE OF THE HOB

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

What	How	Important!
Daily contamination on the glass (fingerprints, marks and stains caused by overflowing, non-sugary food and liquids)	1. Turn the hotplate off. 2. Spray on a hotplate cleaner while the plate is still warm but no longer hot. 3. Wipe with a damp cloth and dry the plate with a towel. 4. Turn the hotplate back on.	• When the hotplate is switched off, the "Hot surface" indicator goes out even though the hotplate is still hot. Be careful not to burn yourself! • Do not use scouring pads or abrasives as they may damage the finish. Check the package to see if your cleaning agent is suitable for ceramic hotplates. • Do not leave any cleaner residue on the plate, otherwise the glass could tarnish.

What	How	Important!
Spilled food or liquids on the function keys.	1. Turn the hotplate off. 2. Soak the residues. 3. Wipe the keys with a damp cloth, soft sponge or kitchen towel. 4. Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• The hotplate may beep, switch itself off and the buttons may stop working while there is liquid on them. Make sure that the buttons are clean and dry before switching the plates back on.
Overcooked, melted or hot, sugary residues and splashes on the glass.	Remove the dirt with a carpet knife, a razor blade or a scraper for ceramic hotplates, but be careful not to burn yourself on the hot hotplate. 1 Turn the hotplate off. 2 Hold the scraper at a 30° angle and scrape the dirt into a cold corner of the hotplate. 3 Remove the dirt with a cloth or kitchen towel. 4 Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• Remove the stains and splashes immediately, as they are more difficult to remove once they have become cold. • Attention: risk of injury! As soon as the safety cover is removed from the carpet knife, the sharp knife will stick out. Handle it carefully so that you do not injure yourself.

CLEANING AND CARE OF THE EXTRACTOR HOOD



TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

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

ERROR NOTIFICATIONS

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

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

PRODUCT DATA SHEET EXTRACTOR HOOD

Information according to Regulation (EU) No 65/2014

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

Article number	10046671, 10046672		
Designation	Symbol	Value	Unit
Annual Energy Consumption	AEC _{hood}	13.6	kWh/year
Energy Efficiency class		A+	
Fluid Dynamic Efficiency	FDE _{hood}	23.2	
Fluid Dynamic Efficiency class	EEI _{hood}	42.0	
Lighting Efficiency	LE _{hood}	k. A.	Lux/W
Lighting Efficiency class		k. A.	
Grease Filtering Efficiency	GFE _{hood}	66	%
Grease Filtering Efficiency class		D	
Air flow at minimum and maximum speed in normal use, intensive or boost excluded		288.0 / 475.0	m³/h
Air flow at intensive or boost setting		589.2	m³/h
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at minimum and maximum speed available in normal use	L _{WA}	53 / 67	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at intensive or boost setting	L _{WA}	74	dB
Power consumption in off mode	P _O	k. A.	W
Power consumption in standby mode	P _S	0.59	W
Contact details	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.		

PRODUCT DATA SHEET HOB

	Symbol	Value		Unit
Model identifier	10046671, 10046672			
Type of hob	Built-in hob			
Number of cooking zones and/or cooking surfaces		2		
Heating technology (Induction cooking zones and cooking surfaces, radiant cooking zones, hotplates)	Induction cooking zones			
For circular cooking zones or surfaces: Diameter of the usable surface for each electrically heated cooking zone, to the nearest 5 mm.	Ø	N/A N/A		cm
For non-circular cooking zones or surfaces: Length and width of usable surface for each electrically heated cooking zone and each electrically heated cooking surface, accurate to 5 mm.	L B	Left Right	39.0×24 39.0×24	cm
Energy consumption per cooking zone or surface per kg	EC _{electric hob}	Left Right	183.5 186.7	Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC _{electric hob}	185.1		Wh/kg

NOTES ON ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

Chère cliente, cher client,

Félicitations pour votre achat. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Veuillez scanner le code QR pour accéder aux dernières instructions d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité pour la hotte aspirante	103
Consignes de sécurité pour la plaque à induction	105
Instructions d'utilisation et d'entretien de la plaque à induction	106
Vue d'ensemble de l'appareil	109
Installation	111
Installation générale de la hotte aspirante	115
Installation du tuyau d'échappement pour le mode de recirculation	116
Installation du conduit d'échappement coudé pour le fonctionnement en mode extraction	119
Installation du conduit d'échappement coudé pour le fonctionnement en mode extraction	121
Branchement électrique	124
Fonctionnement de la table de cuisson	125
Conseils de cuisson	133
Nettoyage et entretien de la table de cuisson	135
Nettoyage et entretien de la hotte aspirante	137
Dépannage	138
Messages d'erreur	143
Fiche technique produit hotte aspirante	145
Fiche technique du produit plaque de cuisson	146
Notes sur la protection de l'environnement	147
Informations sur le recyclage	147
Fabricant	147

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046671, 10046672
Descriptif de l'appareil	Plaque de cuisson vitrocéramique à induction avec 4 zones de cuisson et hotte aspirante intégrée
Tension	220-240 V~ 380-415 V 3N~
Fréquence	50/60 Hz
Consommation électrique maximale	7,58 kW
Fusible / alimentation	2 x 16 A
Dimensions (L x P x H)	600 x 515 x 260 mm
Taille de l'emballage 10046671, 10046672,	730 x 625 x 365 mm
Dimensions d'encastrement	560 x 490 cm
Matériau de surface	Vitrocéramique
Niveaux de puissance	1 - 8, b
Dimensions de la zone de cuisson arrière	195 x 200 mm
Dimensions de la zone de cuisson avant	195 x 200 mm
Puissance de la zone de cuisson avant	2200 W
Puissance max. de la zone de cuisson avant	3700 W
Puissance de la zone de cuisson arrière	2200 W
Puissance accrue de la zone de cuisson arrière	3700 W
Niveaux de puissance de la hotte aspirante	1 - 8, b
Sortie d'air de la hotte aspirante	312 x 82 mm
Filtre	Oui
Durée de vie maximale du filtre	150 heures / 1 an

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA HOTTE ASPIRANTE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Les travaux d'installation ne peuvent être effectués que par un électricien ou une personne qualifiée. Avant d'utiliser la hotte, assurez-vous que la tension (V) et la fréquence (Hz) indiquées sur la hotte correspondent à la tension et à la fréquence du réseau électrique de votre foyer.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation ou une installation incorrecte.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser la hotte.
- L'appareil est destiné à être utilisé uniquement dans un environnement domestique et similaire. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et le filtre pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez l'appareil en suivant scrupuleusement les instructions du mode d'emploi.
- Ne pas utiliser de feu ouvert sous la hotte aspirante.
- Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, contactez le fabricant ou une entreprise spécialisée.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de troubles mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été informés en détail au préalable des fonctions et des précautions de sécurité par une personne responsable d'eux et s'ils comprennent les risques associés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- Si la hotte est utilisée avec des cuisinières qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles, la pièce doit être suffisamment ventilée.
- Ne pas faire de flambées sous la hotte aspirante.
- Attention : La surface de l'appareil peut devenir chaude pendant le fonctionnement.

Instructions importantes pour l'installation

- L'air ne doit pas être évacué dans un conduit utilisé pour l'extraction des gaz de combustion du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient seulement l'air dans la pièce).
- Respectez toutes les réglementations régionales relatives à l'installation des systèmes de ventilation.

Remarques importantes sur le fonctionnement de l'extraction d'air



MISE EN GARDE

Danger d'intoxication par les gaz d'échappement recyclés ! Ne pas faire fonctionner l'appareil en mode d'extraction d'air s'il est utilisé avec un foyer dépendant de l'air ambiant et qu'une circulation d'air suffisante n'est pas garantie.

Les foyers dépendant de l'air ambiant, tels que les chauffages au gaz, au mazout, au bois ou au charbon, les chaudières ou les chauffe-eau instantanés, aspirent l'air de la pièce et le conduisent à l'extérieur par un tuyau d'échappement ou une cheminée. En mode extraction, l'air est extrait de la cuisine et des pièces voisines. En l'absence d'une alimentation en air suffisante, une pression négative est créée. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du tuyau d'échappement peuvent être aspirés dans les pièces à vivre.

- Assurez-vous qu'un apport d'air frais suffisant est garanti et que l'air peut circuler.
- Un caisson mural d'alimentation en air/d'évacuation d'air ne suffit pas à garantir le respect de la valeur limite.

Un fonctionnement sûr n'est possible que si la pression négative à l'emplacement du foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cela est possible si l'air nécessaire à la combustion peut passer par des ouvertures non fermées dans les portes et les fenêtres, en association avec une boîte murale d'alimentation en air et d'évacuation d'air. Dans tous les cas, demandez à un ramoneur professionnel de vous conseiller et d'évaluer l'ensemble du système de ventilation de la maison. Le cas échéant, ils peuvent vous indiquer les mesures nécessaires pour la ventilation.

Si la hotte est utilisée exclusivement en mode recirculation, l'utilisation est possible sans restriction.

Note importante sur le démontage de l'appareil

- Le démontage est identique à l'installation/montage dans l'ordre inverse.
- Demandez à une deuxième personne de vous aider pendant le démontage pour éviter les blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA PLAQUE À INDUCTION

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de l'entretenir ou de le réparer.
- Le raccordement à une prise électrique avec mise à la terre est nécessaire et obligatoire.
- Les modifications du branchement électrique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.



ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords de la plaque chauffante sont tranchants. Attention, vous risquez de vous blesser et de vous couper.

Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez communiquer cette information à la personne qui installe l'appareil, car cela peut permettre de réduire les coûts d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément au présent mode d'emploi afin d'éviter tout dommage matériel ou corporel.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit doté d'un disjoncteur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toutes les garanties et de tous les droits à la garantie.
- Les enfants de plus de 8 ans ainsi que les personnes souffrant d'un handicap mental, sensoriel ou physique ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été préalablement informés en détail des fonctions et des mesures de sécurité par une personne responsable de leur surveillance et s'ils comprennent les risques associés.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson ne doivent jamais être effectués par un enfant seul.
- Si le câble 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 corporelles.

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire protégeant les pièces sous tension) est fissurée.
- Ne placez 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 devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car la cuisson avec de l'huile ou de la graisse en particulier peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez plutôt l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne placez pas d'objets autres que des casseroles et des poêles sur les plaques à induction.

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

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez et débranchez la plaque de cuisson à induction avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Les porteurs d'un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent contacter leur médecin ou le fabricant de l'implant 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 brûlures ! Pendant l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur deviennent si chaudes qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Veillez à ce que votre corps, vos vêtements et tout matériel autre que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi.

- Tenir les enfants à l'écart de la plaque à induction.
- Les poignées de casseroles peuvent devenir si chaudes pendant l'utilisation qu'il ne faut pas les toucher. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne se trouvent pas directement au-dessus des plaques de cuisson allumées. Veillez à ce que les poignées des casseroles soient hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée dès que vous retirez le couvercle de sécurité. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation. Rangez toujours le grattoir avec le couvercle de sécurité, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

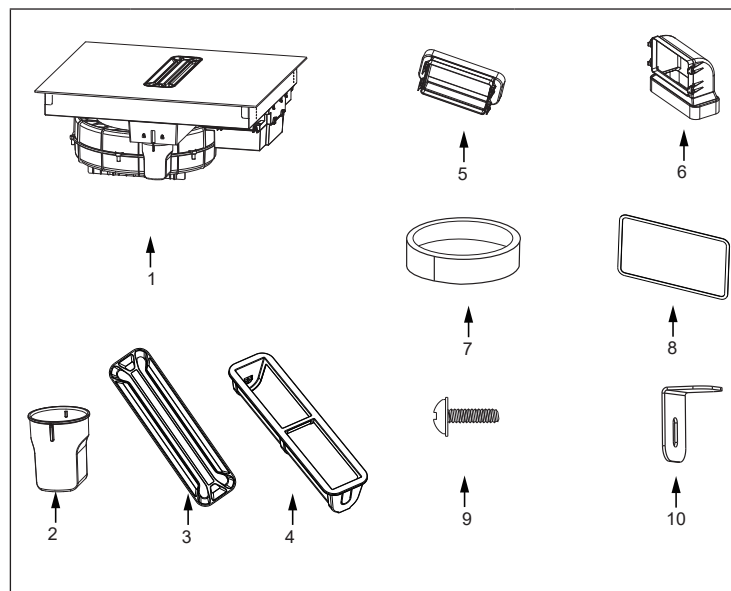
Consignes générales de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et des éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'autres ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez aucun objet magnétisé (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez les tables de cuisson et la surface de cuisson comme indiqué dans le présent mode d'emploi (par exemple, à l'aide de la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection des pots pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les pots.
- 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 situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent secrètement sur l'appareil peuvent être gravement blessés par la chute d'objets.
- Les enfants ou les personnes dont les capacités mentales sont réduites doivent être initiés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans se mettre en danger ou mettre en danger les autres.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Tous les autres travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne laissez pas tomber ou ne placez pas d'objets lourds sur la surface de cuisson.
- Ne pas se tenir sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface en verre, car vous risqueriez de la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et les environnements similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients dans les hôtels, les motels et les chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais les plaques de cuisson à mains nues pendant leur utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas pouvoir s'approcher de l'appareil.

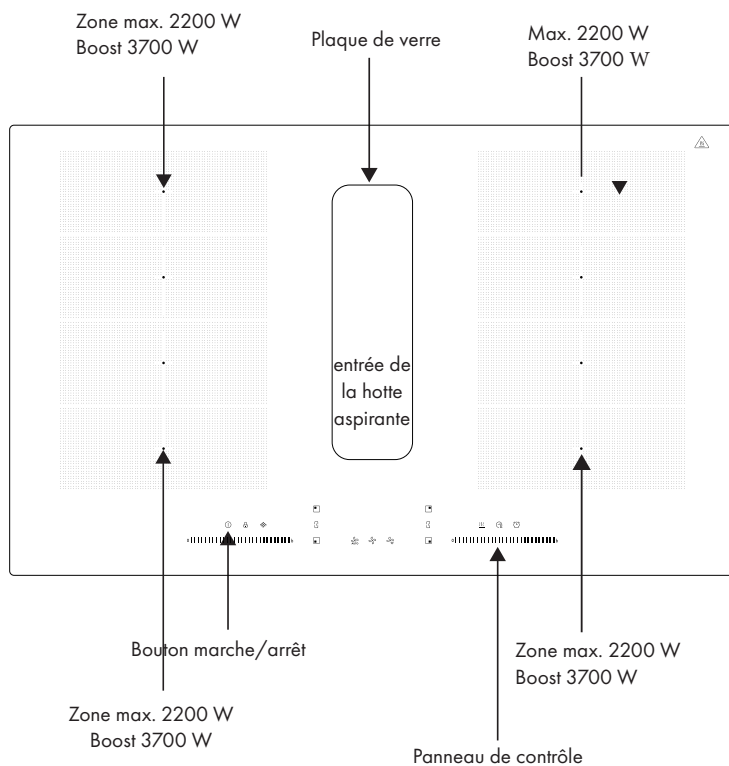
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

Composants de la hotte aspirante



Numéro	Désignation	Nombre de pièces
1	Le corps principal	1
2	Placard	1
3	Grille	1
4	Filtre à charbon actif	1
5	Conversion directe	1
6	tête de conversion à 90°	1
7	Bague en caoutchouc	1
8	Bande d'éponge	1
9	Vis M4*10	4
10	Support de montage	4

Vue d'ensemble de la table de cuisson



INSTALLATION

Avant l'installation

Vérifier et s'assurer que :

- la surface de travail est plane et aucun élément n'interfère avec l'encombrement de l'appareil.
- le plan de travail est constituée d'un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- un four, lorsque l'appareil est installé au-dessus, dispose d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- un disjoncteur approprié, permettant une déconnexion complète du réseau d'alimentation, a été intégré et monté dans le câblage en place conformément aux réglementations locales en matière de câblage.
- le disjoncteur est d'une conception approuvée et présente un espace de contact de 3 mm entre tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les réglementations locales le permettent).
- le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur de la table de cuisson à induction.
- Contactez les autorités locales chargées de la construction si vous avez des doutes concernant l'installation.
- Appliquez des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sur les murs entourant la table de cuisson à induction.

Après l'installation

Vérifier et s'assurer que :

- le câble secteur n'est pas accessible à travers les portes des placards ou les tiroirs.
- l'accès de l'air frais à la face inférieure de l'appareil est assuré pour permettre l'échange d'air.
- un bouclier thermique est installé sous l'appareil lorsque celui-ci est installé au-dessus de tiroirs ou de placards.
- le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur de la table de cuisson à induction.
- Faites un trou d'aération d'une surface totale d'au moins 100 cm² dans la partie inférieure du four pour maintenir la circulation avec l'air extérieur, sinon les fuites de gaz s'accumuleront et provoqueront une explosion. Si une bouteille de GPL est utilisée, la distance entre le réchaud et la bouteille de gaz doit être supérieure à 100 cm.

Instructions spéciales d'installation



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Ne jamais effectuer le travail soi-même.

- La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Ne jamais effectuer le travail soi-même.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson.
- La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à garantir un rayonnement optimal de la chaleur.
- La paroi et la zone de chauffage au-dessus de la surface de travail doivent être résistantes à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et la colle doivent être résistantes à la chaleur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



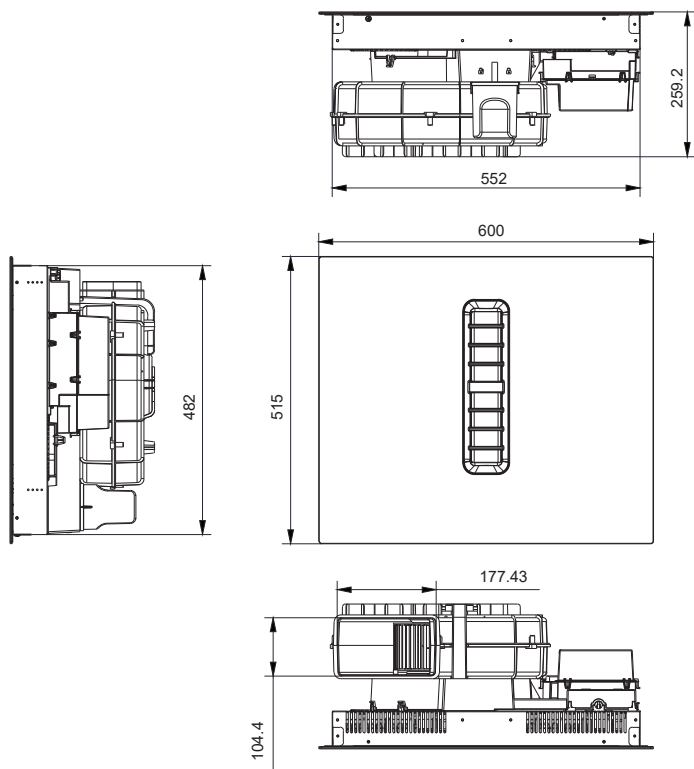
MISE EN GARDE

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

Avant de brancher la table de cuisson au secteur, vérifiez auprès de l'électricien que :

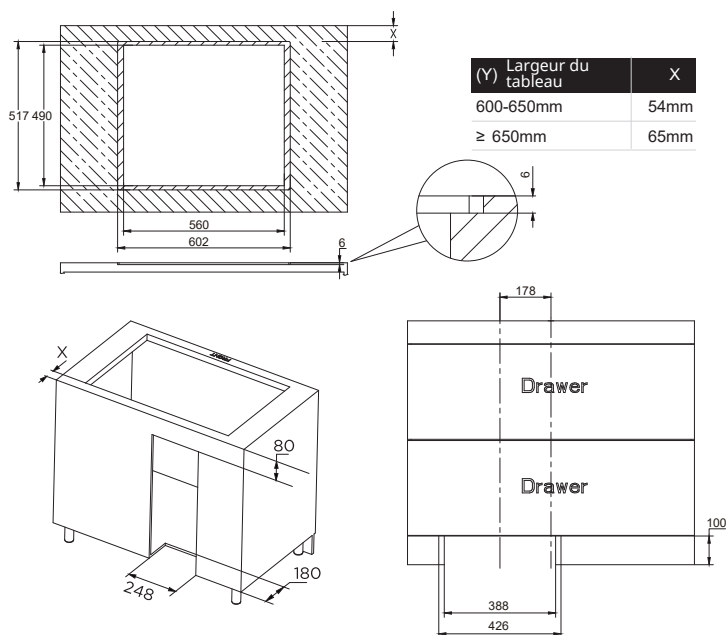
- L'installation domestique est adaptée à la consommation électrique de la table de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- Les sections de câble du bloc d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- Aucun adaptateur, réducteur ou dispositif de dérivation ne doit être utilisé pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, car ils peuvent entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.
- Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être posé de manière à ce que la température ne dépasse en aucun point 75°C.

Dimensions



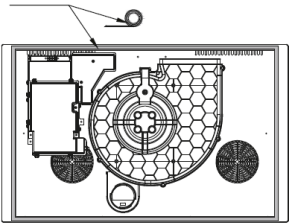
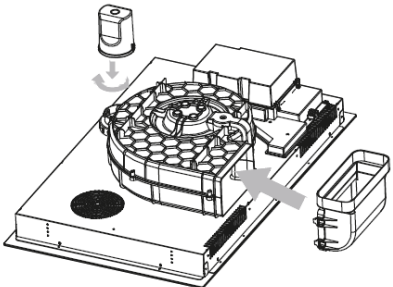
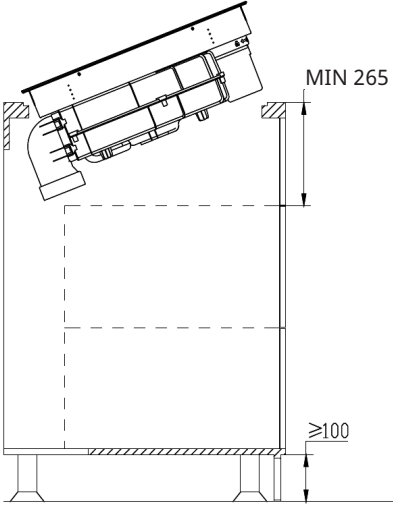
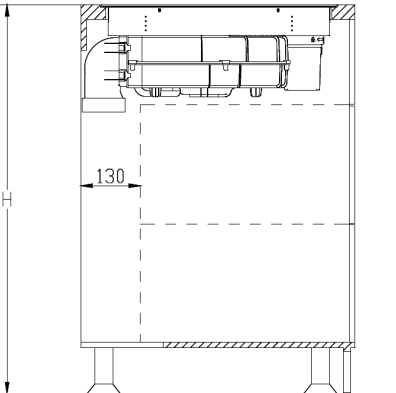
Perçage du mur et fixation du support

Installation à fleur de plan



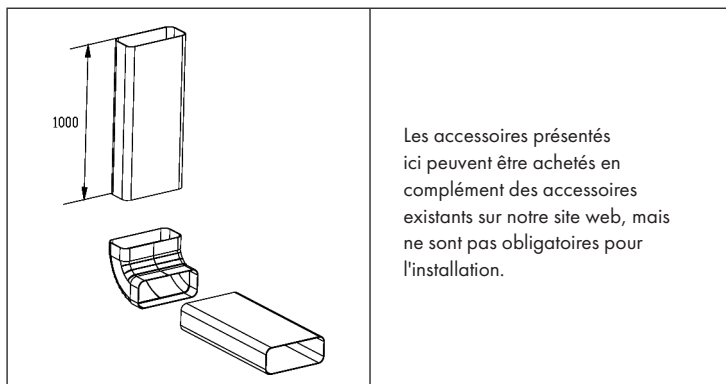
INSTALLATION GÉNÉRALE DE LA HOTTE ASPIRANTE

Installation pour l'intérieur

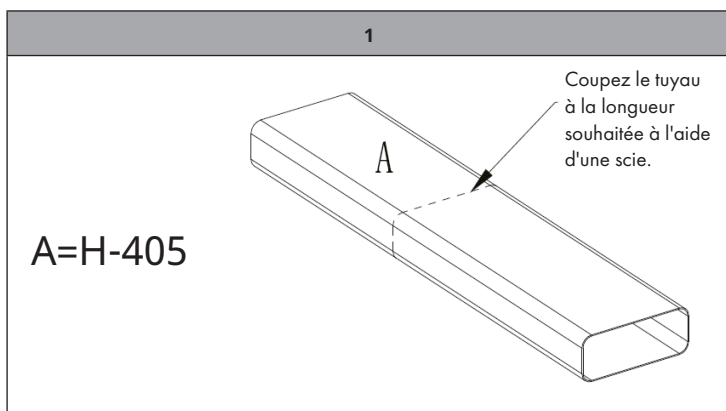
Bandes d'éponge	2
	
Collez la bande d'éponge.	Installer le bac d'eau et l'adaptateur à 90°
3	
	
Placer l'ensemble de l'appareil dans le placard et régler l'appareil	

INSTALLATION DU TUYAU D'ÉCHAPPEMENT POUR LE MODE DE RECIRCULATION

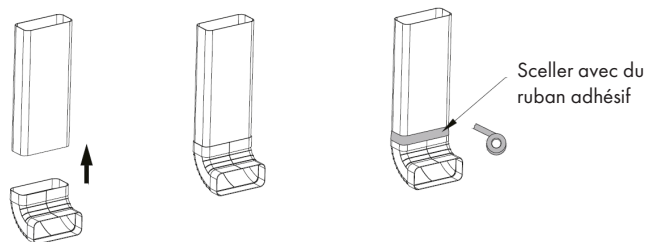
Accessoires en option



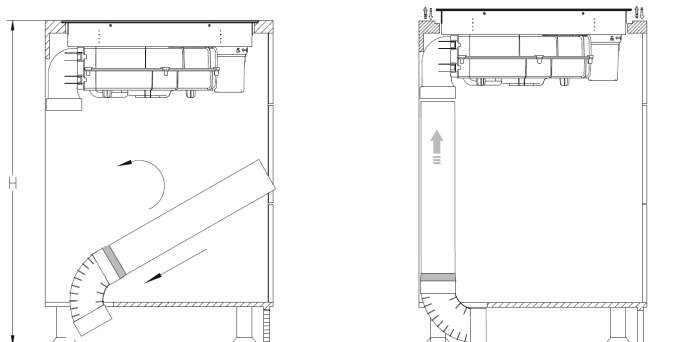
Installation du conduit d'échappement



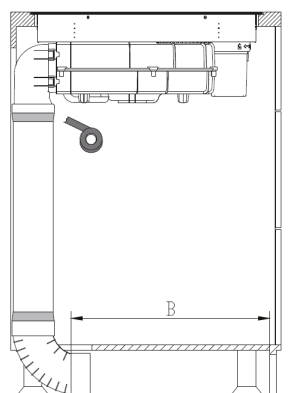
2



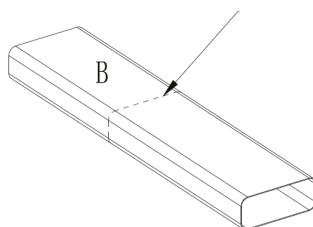
3



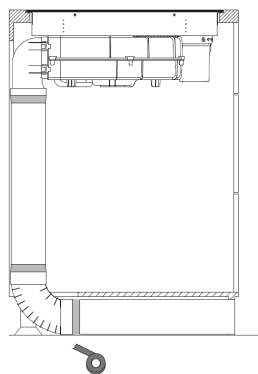
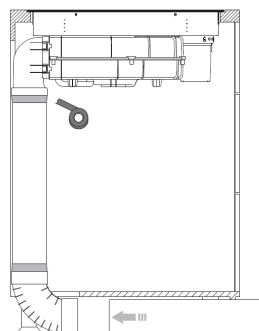
4



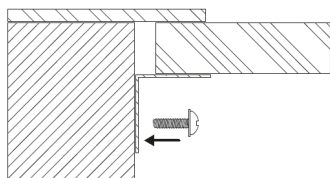
Coupez le tuyau à la longueur souhaitée à l'aide d'une scie.



5



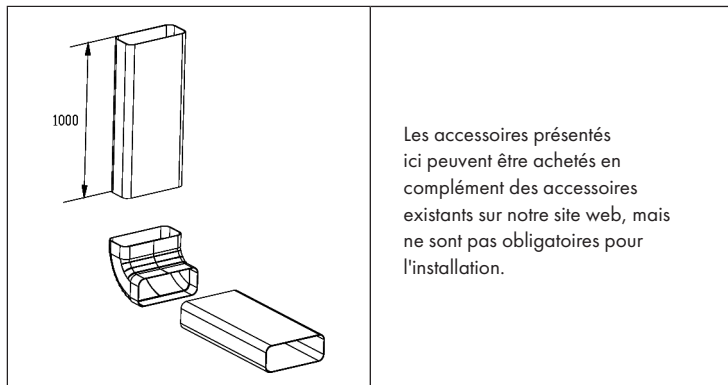
6



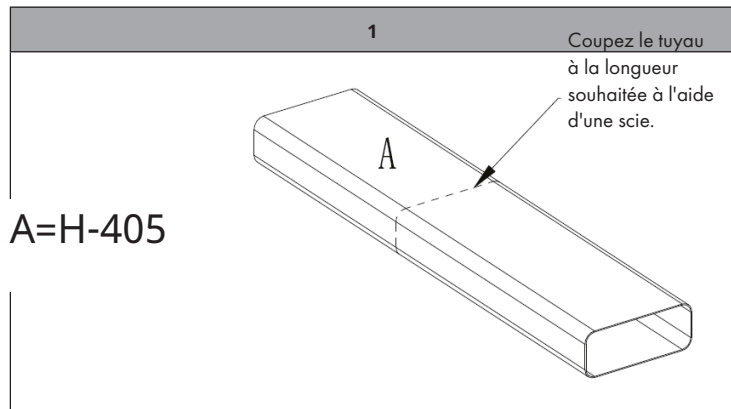
Après avoir installé l'appareil, installez quatre supports de chaque côté de l'appareil pour éviter qu'il ne tombe.

INSTALLATION DU CONDUIT D'ÉCHAPPEMENT COUDÉ POUR LE FONCTIONNEMENT EN MODE EXTRACTION

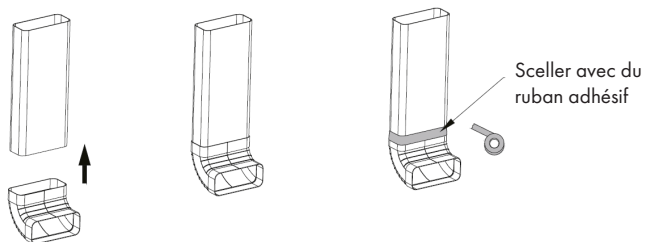
Accessoires en option



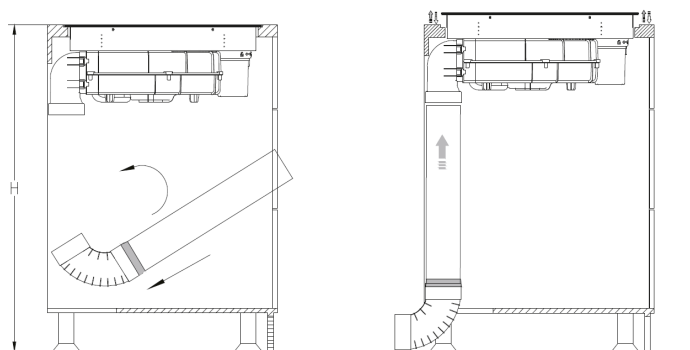
Installation du conduit d'extraction



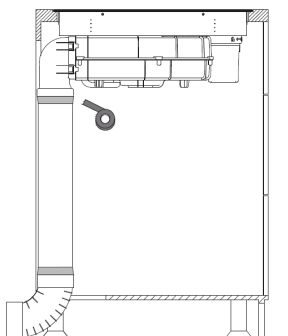
2



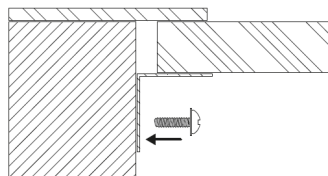
3



4



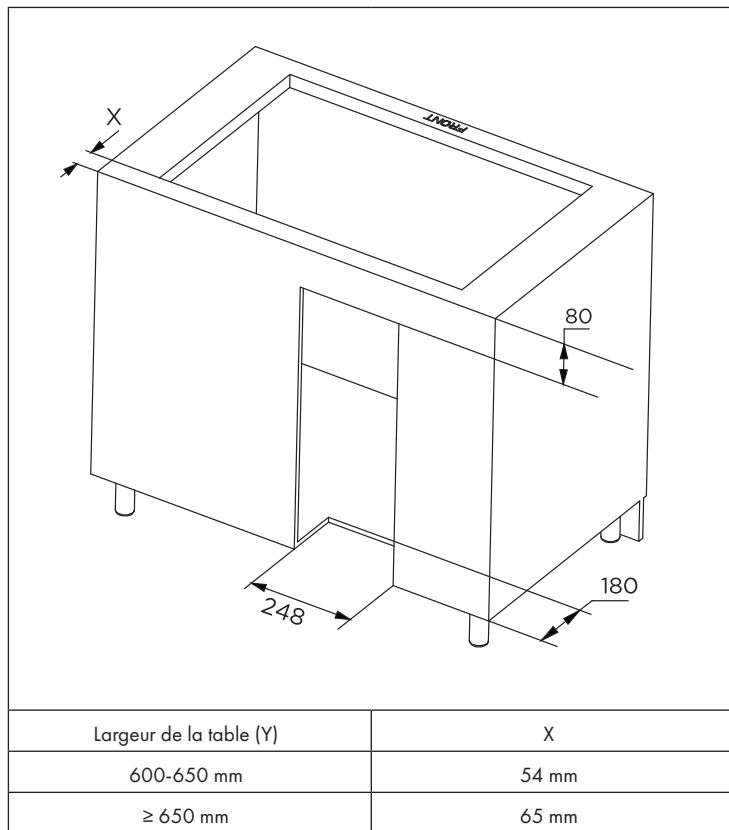
5



Après avoir installé l'appareil, installez quatre supports de chaque côté de l'appareil pour éviter qu'il ne tombe.

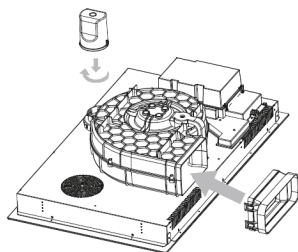
INSTALLATION DU CONDUIT D'ÉCHAPPEMENT COUDÉ POUR LE FONCTIONNEMENT EN MODE EXTRACTION

Dimensions des évidements requis dans le meuble de cuisine



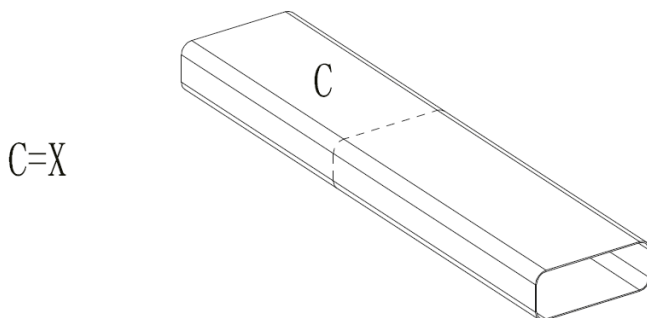
Installation du conduit d'échappement droit

1

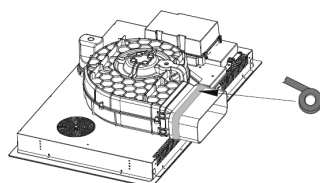
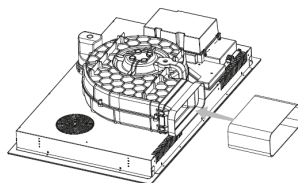


Fixer l'adaptateur de tuyau
d'échappement droit en le collant.

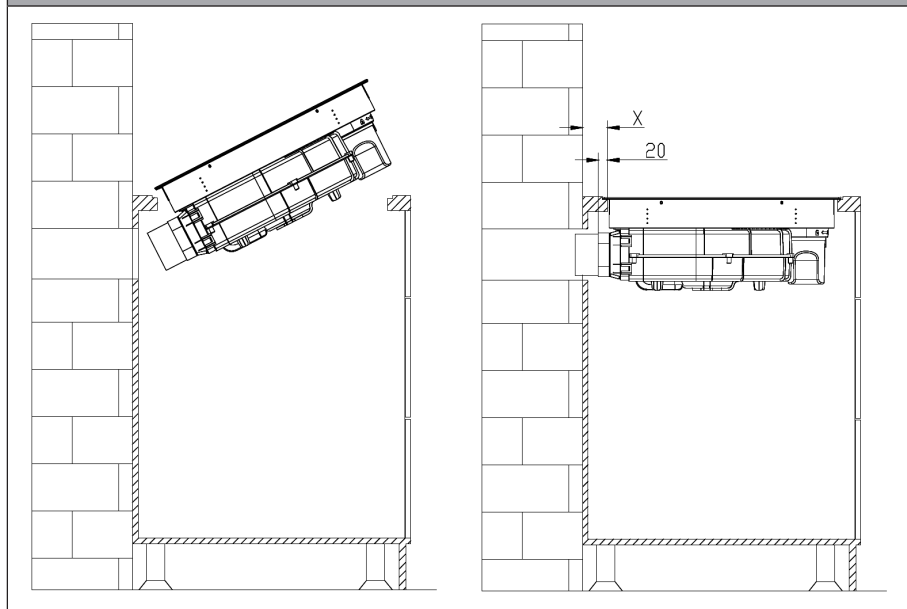
2



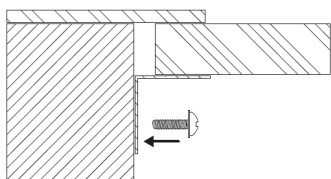
3



4

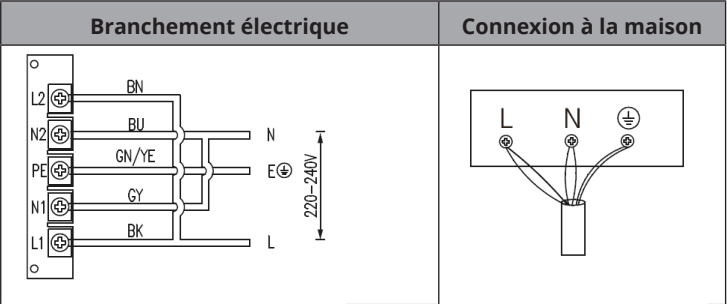


5

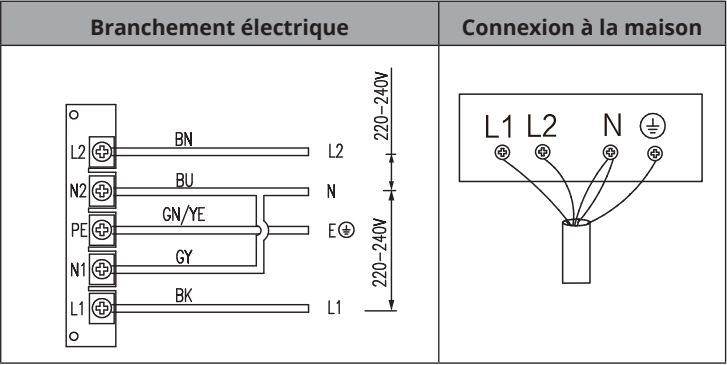


Après avoir installé l'appareil, installez quatre supports de chaque côté de l'appareil pour éviter qu'il ne tombe.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

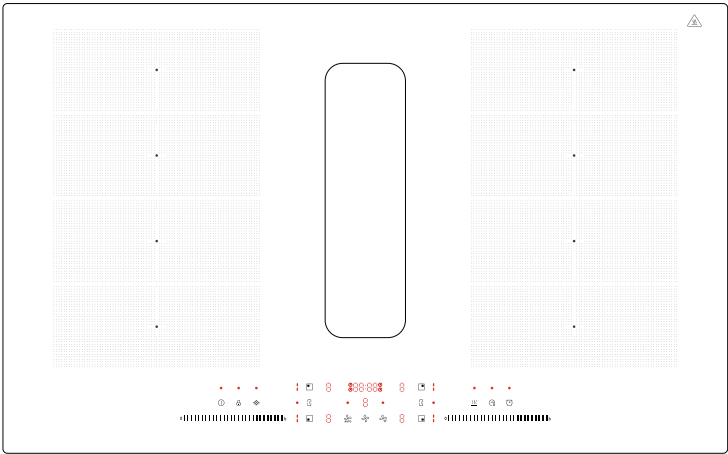


Câble d'alimentation	H07RN-F 5G2,5 mm ²		
	L1 : BK	N1 : GY	N3 : GN/YE
	L2 : BN	N2 : BU	
	L2 = phase, N2 = neutre, PE = terre		



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

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

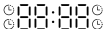


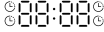
	Interrupteur d'alimentation
	Touche de rappel d'écran
	le foyer détermine la clé de puissance
	Touche de maintien au chaud
	Touches de minuterie
	Touche de minuterie

	Touche verrouillage parental
	Connexion de pont
	Touche du fumoir
	Touche de liaison du foyer
	Bouton d'arrêt différé
	
Fonction de réglage à curseur	

Bouton	Bouton de fonction	Veuillez noter :
	Liaison pont gauche	1) Lorsque le foyer gauche est complètement fermé, la touche n'est pas valide ; 2) Lorsque le foyer est démarré sur le côté gauche, appuyez brièvement sur la touche de pont gauche pour démarrer la fonction de pont, l'indicateur de pont gauche s'allume, tous les engrenages du brûleur gauche sont adaptés à ceux du brûleur inférieur, et l'indicateur de pont gauche s'allume et tous les foyers de cuisson du côté gauche peuvent être synchronisés par le biais de la barre coulissante gauche ; 3) Si la minuterie est réglée, une fois la durée écoulée, le foyer de gauche est mis en marche en même temps ; 4) En cas de connexion du pont gauche, appuyez brièvement sur la touche de connexion du pont gauche pour annuler la fonction du pont gauche, éteindre le voyant du pont gauche et fermer la zone de cuisson gauche. (La touche de pont droite et la touche de pont gauche fonctionnent de la même manière)
	Interrupteur d'alimentation	Touche de l'interrupteur principal de l'appareil, démarrage par pression brève ; Appuyez longuement sur la touche lorsque l'appareil est sous tension pour accéder à la fonction l'état d'arrêt, et tous les voyants de l'écran sont éteints.
	Verrouillage parental	1) Appuyer longuement sur la touche de verrouillage parental pour entrer dans le mode de verrouillage, répondre à la sonnerie de verrouillage, le voyant de verrouillage parental, à l'exception de la touche d'interrupteur et de la touche de verrouillage parental, les autres touches sont inactives. 2) Appuyer longuement sur la touche de verrouillage parental pour le déverrouiller, l'indicateur de verrouillage s'éteint, et les autres touches sont à nouveau utilisables.
	Confirmation de la zone de chauffage	1) Appuyez brièvement sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson. L'écran situé à côté de la touche indique le niveau de chauffage actuel. 2) Pendant la période de confirmation, la barre coulissante de la zone de cuisson correspondante permet de régler le niveau de chauffage. 3) Pendant la période de confirmation, le niveau de chauffage n'est pas 0. Appuyer sur la touche de maintien au chaud pour entrer/sortir du mode de maintien au chaud. 2) Appuyez longuement sur la touche de verrouillage pour déverrouiller, l'indicateur de verrouillage s'éteint et les autres touches sont à nouveau utilisables. (Le fonctionnement des quatre touches de confirmation des zones de cuisson est cohérent)

Bouton	Bouton de fonction	Veuillez noter :
	Bouton et affichage de la hotte aspirante	1) Lorsque la hotte est allumée ou en fonctionnement, appuyez sur la touche la touche hotte du cuiseur permet d'accéder au mode de réglage. Les l'affichage numérique de la hotte clignote pendant 5 secondes. A ce moment, la hotte peut être réglée manuellement à l'aide de n'importe quel curseur. 2) Lorsque la hotte aspirante est réglée, appuyez sur la touche de la hotte aspirante pour désactiver la fonction de la hotte aspirante. 3) Appuyez longuement sur le bouton de la hotte pour désactiver la fonction de hotte lorsque la hotte fonctionne. 4) Sous l'état de fonctionnement de la hotte, l'affichage numérique de la hotte affiche le niveau de fonctionnement actuel de la hotte. 5) En mode verrouillage, l'affichage numérique de la hotte affiche L.
	Touche de liaison du foyer	1) Appuyez brièvement sur la fonction marche/arrêt du réchaud. Le buzzer de verrouillage réagit et l'indicateur s'allume ou s'éteint selon la fonction. 2) Lorsque la zone de cuisson est démarrée, la hotte se met automatiquement en marche. Après que toutes les zones de cuisson ont été éteintes pendant 6 secondes, la hotte entre automatiquement en état d'arrêt différé. Le témoin de fonctionnement de la position de la hotte s'allume. La hotte compte à rebours pendant 1 minute et s'éteint.
	Bouton d'arrêt différé	1) Appuyer brièvement sur la fonction d'arrêt différé de la machine. Le buzzer de verrouillage réagit. L'indicateur s'affiche allumé/éteint selon la fonction. 2) Après le démarrage, la hotte aspirante entre en état d'arrêt différé. La LED de la hotte de cuisine indique le témoin de fonctionnement, et la hotte de cuisine s'éteint après le compte à rebours de dix minutes.
	Touche de rappel d'écran	1) La hotte s'allume automatiquement après 300 heures de fonctionnement, le voyant s'allume au démarrage et une pression longue permet de quitter la hotte. 2) Redémarrer la minuterie après une coupure de courant. 3) Appuyez brièvement sur la touche pour afficher le temps restant de la LED de minuterie.

Bouton	Bouton de fonction	Veuillez noter :
 	Touche de maintien au chaud	1) Appuyez sur la touche de maintien au chaud. Confirmez la zone de cuisson pour entrer ou sortir du mode de conservation de la chaleur, et le témoin lumineux s'allume ou s'éteint selon la fonction. 2) Appuyez longuement sur la touche de maintien au chaud, et toutes les têtes de poêle en fonctionnement entrent/quittent le mode maintien au chaud.
  	Touches de minuterie et affichage	1) La minuterie des zones de cuisson est réglable de 00:00 à 3:00 heures. 2) Lorsque la zone de cuisson est en état de fonctionnement, appuyez sur la touche de minuterie pour accéder au réglage, l'affichage numérique 4 8 affiche 00:00, l'icône de minuterie clignote pendant 3 secondes et le témoin de minuterie reste fixe. Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 secondes, le système quitte automatiquement le mode de réglage. 3) Utilisez la barre de défilement pour régler le temps de chronométrage dans l'ordre des heures, des minutes et des secondes. Lors de chaque réglage, l'affichage des chiffres se met à clignoter, le temps de réglage de chaque chiffre est de 3 secondes, le délai d'attente passe automatiquement au réglage du chiffre suivant, une pression courte sur la touche de minuterie permet de passer rapidement au chiffre suivant, tous les chiffres sont réglés pour activer la minuterie et l'icône correspondant au foyer de la cuisinière est allumée en permanence ; 4) Lorsque plusieurs foyers de cuisson sont dans l'état actuel et que la minuterie ne fonctionne pas, la confirmation finale du temps de chauffe du foyer s'affiche. Lorsque la minuterie fonctionne, la durée de la minuterie s'affiche en premier. Si le foyer est confirmé, la durée du foyer s'affiche pendant la période de confirmation. 5) Lorsque la zone de cuisson fonctionne en mode minuterie, le temps restant est inférieur à 1 minute, et le voyant d'origine des deux minutes affiche le deuxième compte à rebours.

Bouton	Bouton de fonction	Veuillez noter :
  	Touche et affichage de la minuterie	1) Appuyez brièvement sur le bouton de la minuterie pour démarrer la fonction, l'indicateur de minuterie est constant, l'affichage numérique de minuterie affiche le temps cumulé, le temps de minuterie maximum est de "99:59" (99 minutes 59 secondes). 2) Lorsque la minuterie fonctionne, continuez à appuyer sur le bouton de la minuterie, la durée s'efface et le chronomètre redémarre. 3) Appuyez longuement sur la touche de minuterie pour désactiver la fonction de minuterie lorsque la minuterie fonctionne.
	LED de niveau de cuisson	1) Pendant le fonctionnement de la zone de cuisson, le niveau correspondant (1-8, b) est affiché ; 2) S'il n'y a pas de casserole, il affiche U. 3) En mode réchauffage, l'affichage numérique du niveau du foyer correspondant au démarrage indique .
	Témoin de contrôle de poêle	1) Le témoin lumineux de poêle est divisé en deux sous-zones. 2) Toute sous-zone détectant la casserole ou s'éloignant de la casserole passe à la mise à jour de l'état, tel que la casserole est détectée. Le voyant du foyer correspondant clignote pendant 5 secondes et reste allumé, et le voyant du foyer s'éteint immédiatement s'il n'est pas détecté. 3) En état d'arrêt, la lampe témoin est toujours éteinte. (Les quatre zones de la fonction d'éclairage rapide sont identiques)
	Curseur Contrôle du niveau de chauffage Fonction	En faisant glisser la barre coulissante, on peut régler la vitesse de le foyer, la vitesse du vent et le temps de chronométrage.
	Message d'erreur	1) En cas de panne, si la machine à fumée est défectueuse, le voyant de la hotte affiche E. Si le type de poêle est défectueux, l'affichage numérique du foyer correspondant au défaut affiche E ; et un voyant à deux chiffres affiche le code de défaut. 2) Si un défaut se produit pendant l'utilisation de la minuterie, le code de défaut continuera d'afficher le temps de minuterie après avoir clignoté pendant 10 secondes, et le temps de minuterie pourra être affiché normalement lorsque le défaut se produira.

Remarques importantes sur le fonctionnement

- Veillez à ce que la puissance totale ne dépasse pas 3700 W lorsque les deux zones de cuisson du même côté fonctionnent en même temps. Si la puissance totale calculée dépasse 3700 W pendant le processus de réglage, réduisez la puissance de l'une des deux zones de cuisson.
- La hotte aspirante peut fonctionner de deux manières : en mode recyclage et en mode évacuation de l'air. Le mode de recirculation de l'air est réglé par défaut. Pour faire passer la hotte aspirante en mode évacuation d'air, éteignez la table de cuisson et le ventilateur. Appuyez ensuite simultanément sur la touche de sélection de la table de cuisson et sur la touche du ventilateur pendant 3 secondes pour passer en mode de commutation. Appuyez ensuite plusieurs fois sur la touche du ventilateur pour sélectionner le réglage suivant : [0] = mode recirculation ou [1] = mode extraction d'air.
- Fonction d'économie d'énergie pour les zones de cuisson : Après avoir éteint tous les foyers de cuisson pendant 5 minutes, l'alimentation électrique des zones de cuisson sera automatiquement coupée. A ce moment-là, les fonctions connexes des foyers de cuisson ne fonctionneront pas, le voyant de la casserole et l'affichage numérique du niveau seront éteints, et les zones de cuisson peuvent être redémarrées en appuyant brièvement sur la touche de confirmation des zones de cuisson ou en utilisant la touche d'alimentation pour redémarrer l'appareil

Niveaux de puissance calorifique de la table de cuisson

Niveau	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Puissance (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Niveaux de puissance calorifique de la table de cuisson en mode appairage

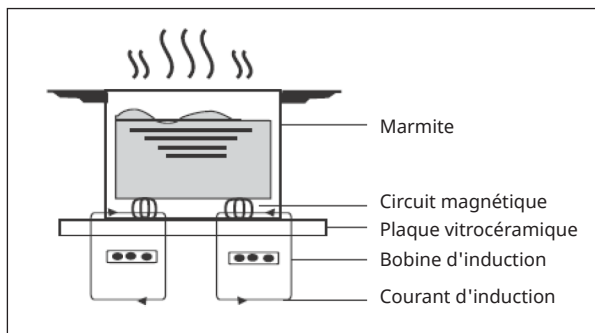
Niveau	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Puissance (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Niveaux et puissance des ventilateurs

Niveau	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Volume d'air (m³/h)	0	290	310	340	360	380	420	470	540	580
Durée de fonctionnement (mn)	Fonctionnement prolongé								8	5

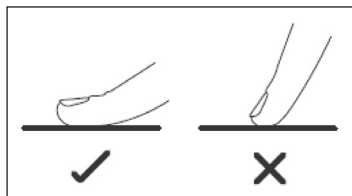
Fonctionnement de la table de cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson avancée, efficace et abordable. Il fonctionne à l'aide de vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement via la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole le chauffe.



Fonctionnement correct du curseur

- Les boutons du panneau de commande de l'appareil réagissent au toucher. Il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression lors du contact.
- Utilisez la pulpe de votre doigt pour toucher et non le bout de votre doigt.



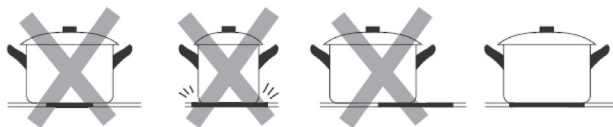
- Chaque fois que l'appareil enregistre une touche, il émet un bip.
- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs et à ce qu'ils ne soient pas recouverts (par exemple par des objets ou des chiffons). Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des touches.

Choix du bon ustensile de cuisson

Remarque : utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole. Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction. Ne faites pas glisser la casserole, vous risqueriez de rayer le verre.



Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans face inférieure 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, qu'il repose bien sur la surface en verre et qu'il est de la même taille que la plaque de cuisson. N'utilisez que des casseroles dont le diamètre correspond au marquage de la plaque de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie est consommée au niveau d'efficacité le plus élevé. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table de cuisson à induction. Placez toujours la casserole au centre de la plaque de cuisson.

Vous pouvez effectuer un test de l'aimant pour vérifier la facilité d'utilisation. Déplacez un aimant en direction du fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



CONSEILS DE CUISSON



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Soyez particulièrement prudent lorsque vous faites une friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et présentent donc un risque d'incendie considérable.

Conseils pour la cuisine

- Réduire le feu lorsque les aliments commencent à cuire.
- L'utilisation d'un couvercle de casserole permet de réduire le temps de préparation et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduire la quantité d'eau ou de graisse pour diminuer le temps de préparation.
- Commencez la cuisson à feu vif et réduisez le feu dès que les aliments sont complètement réchauffés.

Mijoter, cuire du riz

- Lors du mijotage, le contenu de la casserole est cuit en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C. Des bulles remontent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est la clé de délicieuses soupes et de ragoûts délicats, car il permet à la saveur de se développer sans trop cuire les aliments. Les sauces à base d'œufs et de farine épaissies doivent cuire en dessous du point d'ébullition.
- La préparation du riz à l'aide de la méthode d'absorption peut nécessiter un réglage de puissance plus élevé pour garantir la cuisson du riz dans le temps recommandé.

Saisir un steak

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes.
2. Faire chauffer une poêle à frire.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Verser un peu d'huile dans la poêle chaude et y placer le steak.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de la saisie dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak (par exemple à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère de cuisine) pour vérifier le degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Placer ensuite le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se repose et s'attendrisse.

Sauter les aliments

1. Choisir un wok peu profond ou une grande casserole compatible avec l'induction.
2. Préparez tous les ingrédients et accessoires. La cuisson doit être rapide. Si vous avez de grandes quantités d'aliments, faites-les frire par portions et non 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. Faire revenir les légumes en remuant. Lorsque les légumes sont chauds mais encore fermes sous la dent, réduire le feu de la cuisinière, placer la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
6. Mélanger délicatement les ingrédients pour s'assurer que tout est réchauffé.
7. Servez immédiatement les aliments.

Remarque : Si une casserole non magnétique (par exemple en aluminium), une casserole de taille inappropriée ou de petits objets (par exemple des couteaux, des fourchettes, des clés) sont placés sur la table de cuisson à induction, l'appareil passe automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidit l'appareil pendant une minute supplémentaire.

Réglage de la puissance de chauffage

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	• Réchauffer de petites quantités de nourriture • Fondre du chocolat • Mijotage • Chauffage lent
3-4	• Réchauffage • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	• Crêpes
7-8	• Friture brève • Cuisson des pâtes
b	• Frire et saisir • Porter la soupe à ébullition • Porter de l'eau à ébullition

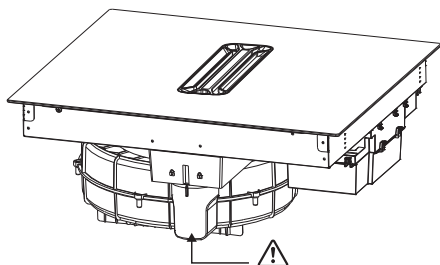
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Remarque : avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.

Ce qu'il faut faire	Comment	Important !
Contamination quotidienne du verre (empreintes digitales, marques et taches causées par des aliments et des liquides non sucrés qui débordent)	1. Éteignez la plaque chauffante. 2. Vaporiser un nettoyant pour plaque chauffante lorsque la plaque est encore tiède mais pas trop chaude. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la plaque avec une serviette. 4. Mettre en marche la plaque de cuisson	• Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, le voyant « Surface chaude » s'éteint même si la plaque est encore chaude. Attention à ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez sur l'emballage si votre produit de nettoyage est adapté aux plaques de cuisson en céramique. • Ne laissez aucun résidu de nettoyant sur la plaque, sinon le verre pourrait se ternir.

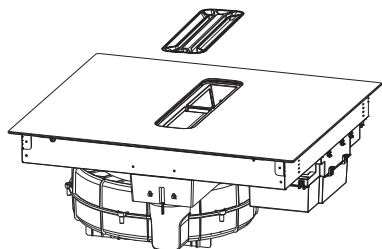
Ce qu'il faut faire	Comment	Important !
Des aliments ou des liquides ont été renversés sur les touches de fonction.	1. Éteignez la plaque chauffante. 2. Faire tremper les résidus. 3. Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Contamination quotidienne »	• La plaque de cuisson peut émettre un signal sonore, s'éteindre et les boutons peuvent cesser de fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les boutons sont propres et secs avant de remettre les plaques en marche.
Résidus et éclaboussures de sucre trop cuit, fondu ou chaud sur le verre.	Retirez la saleté avec un couteau à tapis, une lame de rasoir ou un grattoir pour plaques vitrocéramiques, mais faites attention à ne pas vous brûler sur la plaque chaude. 1 Éteignez la plaque chauffante. 2 Tenez le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté dans un coin froid de la plaque chauffante. 3 Enlever la saleté à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4 Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Contamination quotidienne »	• Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures, car elles sont plus difficiles à éliminer une fois froides. • Attention : risque de blessure ! Dès que le couvercle de sécurité est retiré du couteau à tapis, le couteau tranchant ressort. Manipulez-le avec précaution pour ne pas vous blesser.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE ASPIRANTE

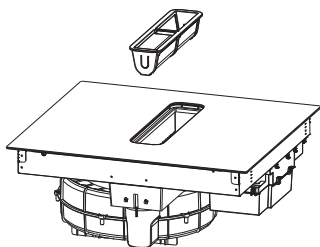


Si vous utilisez un chiffon humide pour le nettoyage, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les fentes de la hotte.

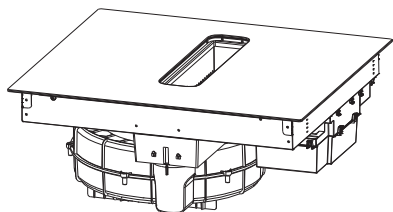
Videz et nettoyez régulièrement le gobelet d'eau fixé au bas de la hotte aspirante (voir la flèche).



Prenez la grille, nettoyez-la soigneusement et remettez-la en place.



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



Dévissez le gobelet d'eau, videz l'eau usée qu'il contient et remettez-le en place.

DÉPANNAGE

Problème	Cause potentielle	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est branchée sur le secteur et allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les boutons du panneau de commande ne répondent pas.	Le verrouillage parental est activé.	Maintenez le bouton de verrouillage parental (cadenas) pour désactiver à nouveau le verrouillage parental.
Les touches du panneau de commande sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une légère tache d'eau sur les commandes ou que vous touchiez les commandes avec le bout des doigts.	Assurez-vous que la zone autour des commandes est sèche et touchez les commandes du bout des doigts.
Le verre de la plaque de cuisson est rayé.	Les ustensiles de cuisine ont des bords tranchants.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond plat et lisse.
	Utilisation d'un matériel de nettoyage inadapté ou abrasif .	Nettoyez les surfaces de la table de cuisson uniquement avec un chiffon doux.

Problème	Cause potentielle	Solution
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte inopinément, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Erreur technique.	Notez le code d'erreur et éteignez la plaque à induction. Vérifier le code d'erreur dans le chapitre MESSAGES D'ERREUR.
La table de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'une température élevée est sélectionnée.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître à mesure que vous baissez le réglage de chaleur.
Les casseroles ne chauffent pas et « U » apparaît sur l'écran.	La table de cuisson à induction ne peut pas reconnaître la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction.
	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.	Placez la casserole au centre, en veillant à ce que son diamètre corresponde à la taille de la zone de cuisson.
bruit du ventilateur de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour protéger l'électronique contre la surchauffe. Il continue également à fonctionner brièvement après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.

Problème	Cause potentielle	Solution
Certaines casseroles font des bruits de crépitement ou de cliquetis	Cela peut être dû à au matériau de vos ustensiles de cuisine (les couches de différents métaux vibrent différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
Le voyant est allumé mais le moteur ne fonctionne pas.	Les pales du ventilateur sont bloquées.	Faire vérifier les pales du ventilateur .
	Le condensateur est endommagé.	Faire remplacer le condensateur.
	Le moteur est endommagé	Faites remplacer le moteur.
	Le câblage interne du moteur est cassé ou déconnecté. Une odeur désagréable peut apparaître.	Faites remplacer le moteur.
Les lampes et le moteur ne fonctionnent pas.	La lampe est cassée.	Faites remplacer la lampe.
	Le câble d'alimentation est desserré.	Demandez à un électricien de vérifier le câblage.
Fuites d'huile.	L'évent de la hotte n'est pas étanche.	Retirer l'évent et le sceller avec de la colle.
Vibrations.	Si les pales du ventilateur sont endommagées, elles peuvent provoquer des vibrations.	Faire vérifier les pales du ventilateur .
	Le moteur n'est pas correctement fixé.	Fixer le moteur.
	La hotte n'est pas bien fixée.	Fixer la hotte aspirante.

Problème	Cause potentielle	Solution
Extraction insuffisante de la hotte.	La distance entre la hotte et la surface de cuisson est trop importante.	Réduire la distance.
	Trop de courants d'air par les portes ou les fenêtres ouvertes.	Fermez les portes et les fenêtres ouvertes.
L'appareil est incliné.	Les vis de fixation ne sont pas serrées.	Serrez la vis de fixation et mettez-le à niveau.
	Les vis de suspension ne sont pas suffisamment serrées.	Serrez la vis de suspension et réglez-la à niveau.
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant.	Faire vérifier l'appareil.
	La carte de circuit imprimé et l'écran connecté sont défectueux.	Faire vérifier la connexion.
	Le circuit imprimé est endommagé.	Faire remplacer le circuit imprimé.
	L'écran est endommagé.	Faites remplacer l'écran.
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED est anormal.	L'écran est endommagé.	Faites remplacer l'écran.
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais le processus de chauffage ne démarre pas.	La plaque de cuisson est trop chaude.	Laissez la table de cuisson refroidir et vérifiez que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.
	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement	Vérifier si le ventilateur fonctionne normalement. Le cas échéant, faites-le remplacer.
	Le circuit imprimé d'alimentation est endommagé.	Faire remplacer le circuit imprimé.

Problème	Cause potentielle	Solution
Le chauffage s'arrête brusquement en cours de fonctionnement et l'écran affiche [u].	Mauvais type de casserole.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.	utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	L'appareil surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir et redémarrez-le.
Les zones de cuisson situées du même côté affichent [u].	La carte de circuit imprimé et l'écran connecté sont défectueux.	Faire vérifier la connexion.
	Le panneau d'affichage de la partie communication est endommagé.	Faites remplacer le panneau d'affichage.
	Le circuit imprimé principal est endommagé.	La carte mère est endommagée.
Faire remplacer la carte mère.	Le moteur du ventilateur est cassé.	Faites remplacer le ventilateur.

MESSAGES D'ERREUR

Code	Cause potentielle	Solution
01	Le capteur de température NTC du four est défectueux.	Faire remplacer le capteur de température NTC.
02	Court-circuit du capteur de température NTC de la surface de cuisson.	Faire remplacer le capteur de température NTC.
03	La température NTC de la surface de cuisson est trop élevée	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse, puis reprenez-le.
04	Le capteur de température NTC de refroidissement est défectueux.	Faire remplacer le capteur de température NTC.
05	Court-circuit du capteur de température NTC de l'appareil de chauffage.	Faire remplacer le capteur de température NTC.
06	Le capteur de température NTC à dissipation de chaleur est trop chaud.	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse, puis reprenez-le.
07	La tension d'entrée est trop faible.	Vérifier si la tension d'entrée est inférieure à 150 V.
08	La tension d'entrée est trop élevée.	Vérifiez si la tension d'entrée est supérieure à 270 V.
09	Erreur de connexion.	Vérifiez si l'erreur de connexion entre le panneau d'affichage et la carte de circuit imprimé de la plaque à induction est défectueuse et faites remplacer le câble de communication.

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT HOTTE ASPIRANTE

Informations conformément au règlement (UE) n° 65/2014

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

Número d'article	10046671, 10046672		
Désignation	Symbole	Valeur	Unité
Consommation annuelle d'énergie	hotte AEC	13,6	kWh/an
Classe d'efficacité énergétique		A+	
Efficacité de la dynamique des fluides	hotte FDE	23,2	
Classe d'efficacité dynamique des fluides	hotte EEI	42,0	
Efficacité de l'éclairage	hotte LE	n.c.	Lux/W
Classe d'efficacité d'éclairage		n.c.	
Efficacité du filtrage des graisses	hotte GFE	66	%
Classe d'efficacité de filtrage des graisses		D	
Débit d'air à la vitesse minimale et maximale en utilisation normale, à l'exclusion de l'utilisation intensive ou de la suralimentation		288,0 / 475,0	m³/h
Débit d'air au réglage intensif ou de suralimentation		589,2	m³/h
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A à la vitesse minimale et à la vitesse maximale disponibles en utilisation normale	L _{WA}	53 / 67	dB
Émissions acoustiques aériennes pondérées en fonction de la puissance acoustique A, en mode intensif ou renforcé	L _{WA}	74	dB
Consommation électrique en mode arrêt	P _O	n.c.	W
Consommation d'énergie en mode veille	P _S	0,59	W
Coordonnées de la personne à contacter	Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Allemagne.		

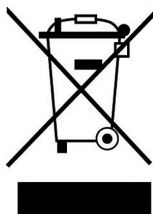
FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT PLAQUE DE CUISSON

	Symbole	Valeur		Unité
Identifiant du modèle	10046671, 10046672			
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson et/ou de surfaces de cuisson		2		
Technologie de chauffage (Zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : Diamètre de la surface utile pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	N/A N/A		cm
Pour les formes non circulaires les zones ou surfaces de cuisson : Longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement et chaque zone de cuisson chauffée électriquement surface de cuisson chauffée électriquement, précision de 5 mm.	L B	Gauche Droit	39,0×24,0 39,0×24,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson par kg	table de cuisson ^{EC}	Gauche Droit	183,5 186,7	Wh/kg
Consommation énergétique de la table de cuisson par kg	table de cuisson ^{EC}	185,1		Wh/kg

NOTES SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'air pendant la cuisson afin que la hotte puisse fonctionner efficacement et avec un faible bruit de fonctionnement.
- Réglez la vitesse du ventilateur en fonction de la quantité de vapeur produite pendant la cuisson. N'utilisez le mode intensif qu'en cas de nécessité. Plus la vitesse du ventilateur est faible, moins vous consommez d'énergie.
- Si de grandes quantités de vapeur sont produites lors de la cuisson, sélectionnez à temps une vitesse de ventilateur plus élevée. Si la vapeur de cuisson s'est déjà répandue dans toute la cuisine, la hotte doit fonctionner plus longtemps.
- Éteignez la hotte lorsqu'elle n'est plus nécessaire.
- Éteignez l'éclairage lorsqu'il n'est plus nécessaire.
- Nettoyez le filtre à intervalles réguliers et remplacez-le si nécessaire afin d'accroître l'efficacité du système de ventilation et de prévenir les risques d'incendie.
- Mettez toujours un couvercle pendant la cuisson pour réduire la vapeur de cuisson et la condensation.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation légale dans votre pays concernant l'élimination des équipements électriques et électroniques, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. En revanche, il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous en débarrassant de l'appareil conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour obtenir des informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

Boîte postale 42

272 Kensington High Street

Londres, W8 6ND

Royaume-Uni

Gentile cliente,

Congratulazioni per l'acquisto. Leggere attentamente le seguenti istruzioni e seguirle per evitare potenziali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e dall'uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere alle istruzioni per l'uso più recenti e a ulteriori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza per la cappa aspirante	151
Avvertenze di sicurezza per il piano cottura a induzione	153
Istruzioni per l'uso e la manutenzione del piano cottura a induzione	154
Descrizione del dispositivo	157
Installazione	159
Installazione generale della cappa	163
Installazione del tubo di scarico per la modalità di ricircolo	164
Installazione del tubo di scarico piegato per la modalità di scarico	167
Installazione del tubo di scarico piegato per la modalità di scarico	169
Collegamento elettrico	172
Utilizzo del piano cottura	173
Consigli per la cottura	181
Pulizia e manutenzione del piano cottura	183
Pulizia e manutenzione della cappa aspirante	185
Risoluzione dei problemi	186
Notifiche di errore	191
Scheda tecnica della cappa aspirante	193
Scheda tecnica del piano cottura	194
Note sulla tutela dell'ambiente	195
Avviso di smaltimento	195
Produttore e importatore (Regno Unito)	195

DATI TECNICI

Numero articolo	10046671, 10046672
Descrizione del dispositivo	Piano cottura in vetroceramica a induzione con 4 zone e cappa aspirante integrata
Tensione	220-240 V~ 380-415 V 3N~
Frequenza	50/60 Hz
Consumo di energia massimo	7,58 kW
Fusibile/alimentazione	2 x 16 A
Dimensioni (L x P x A)	600 x 515 x 260 mm
Dimensioni dell'imballaggio 10046671, 10046672,	730 x 625 x 365 mm
Dimensioni per l'installazione	560 x 490 cm
Materiale della superficie	Vetroceramica
Livelli di potenza	1-8, b
Dimensioni della zona di cottura posteriore	195 x 200 mm
Dimensioni della zona di cottura anteriore	195 x 200 mm
Potenza della zona di cottura anteriore	2200 W
Potenza massima della zona di cottura anteriore	3700 W
Potenza della zona di cottura posteriore	2200 W
Potenza boost della zona di cottura posteriore	3700 W
Livelli di potenza della cappa aspirante	1-8, b
Uscita dell'aria della cappa aspirante	312 x 82 mm
Filtro	Sì
Durata massima del filtro	150 ore/1 anno

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER LA CAPPA ASPIRANTE

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato o da una persona esperta. Prima di utilizzare la cappa, accertarsi che la tensione (V) e la frequenza (Hz) indicate sul dispositivo corrispondano alla tensione e alla frequenza della propria abitazione.
- Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati da un'installazione errata o un uso improprio.
- I bambini di età inferiore a 8 anni non devono utilizzare la cappa.
- Il dispositivo è destinato solo all'uso in casa e in ambienti simili. Non è destinato all'uso commerciale.
- Pulire regolarmente il dispositivo e il filtro per mantenere l'efficienza.
- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Pulire il dispositivo esattamente come indicato nelle istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare fiamme libere sotto la cappa aspirante.
- Se l'unità non funziona normalmente, contattare il produttore o un'azienda specializzata.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con disabilità mentali, sensoriali e fisiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati preventivamente informati in modo dettagliato sulle funzioni e sulle precauzioni di sicurezza da una persona responsabile della loro supervisione e se comprendono i rischi associati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da uno specialista autorizzato o da una persona con qualifica equivalente.
- Se la cappa viene utilizzata con piani cottura che bruciano gas o altri combustibili, la stanza deve essere adeguatamente ventilata.
- Non flambare sotto la cappa aspirante.
- Attenzione: la superficie dell'unità può diventare calda durante il funzionamento.

Istruzioni importanti per l'installazione

- L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria utilizzata per lo scarico di gas o altri combustibili (non si applica ai dispositivi che scaricano l'aria solo nel locale).
- Rispettare tutte le norme regionali per l'installazione di sistemi di ventilazione.

Note importanti sul funzionamento in modalità di scarico



AVVERTENZA

Pericolo di intossicazione da gas di scarico riciclati! Non utilizzare la cappa in modalità di scarico dell'aria se viene utilizzato insieme a dispositivi dipendenti dall'aria dell'ambiente e se non è garantita una sufficiente circolazione dell'aria.

I dispositivi dipendenti dall'aria dell'ambiente, come le stufe a gas, a olio, a legna o a carbone, le caldaie o gli scaldabagni istantanei, aspirano l'aria dall'ambiente e la portano all'esterno attraverso un tubo di scarico o una canna fumaria. In modalità di estrazione dell'aria, l'aria viene estratta dalla cucina e dai locali adiacenti. In assenza di un afflusso d'aria sufficiente, si crea una pressione negativa. I gas tossici provenienti dal tubo o dalla canna fumaria possono così essere risucchiati negli ambienti abitativi.

- Assicurarsi sempre che sia garantito un sufficiente afflusso di aria fresca e che l'aria possa circolare.
- Una scatola a muro per l'aria in ingresso e uscita non è sufficiente a garantire il rispetto del valore limite.

L'utilizzo sicuro è possibile solo se la pressione negativa nel locale in cui si trova il dispositivo non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Ciò è possibile se l'aria necessaria per la combustione può entrare attraverso aperture non chiudibili di porte e finestre, in combinazione con una scatola a muro per l'aria in ingresso e uscita. In ogni caso, farsi consigliare da uno spazzacamino professionista e valutare l'intero sistema di ventilazione della casa. Se necessario, potrà indicare le misure necessarie per la ventilazione.

Se la cappa aspirante viene utilizzata esclusivamente in modalità di ricircolo, è possibile un funzionamento senza restrizioni.

Nota importante sullo smontaggio del dispositivo

- Lo smontaggio è uguale all'installazione/al montaggio in ordine inverso.
- Per evitare lesioni, farsi aiutare da una seconda persona per lo smontaggio.

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente prima di eseguire interventi di manutenzione o riparazione.
- Il collegamento a una presa elettrica con messa a terra è necessario e obbligatorio.
- Le modifiche al collegamento elettrico possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.



ATTENZIONE

Rischio di lesioni! I bordi del piano sono affilati. Fare attenzione, altrimenti ci si potrebbe tagliare.

Avvertenze di sicurezza generali

- Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di installare e/o utilizzare questo dispositivo.
- Non posizionare mai materiali o prodotti facilmente combustibili sul piano cottura.
- Si prega di fornire queste informazioni a chi installa l'unità, in quanto ciò può far risparmiare sui costi di installazione.
- Il dispositivo deve essere installato in conformità alle presenti istruzioni per l'uso per evitare danni a cose e persone.
- L'installazione e la messa a terra di questo dispositivo devono essere eseguite da una persona qualificata.
- L'unità deve essere collegata a un circuito dotato di un interruttore che consenta il distacco completo dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'unità può invalidare tutti i diritti di garanzia.
- I bambini di età superiore a 8 anni e le persone con disabilità mentali, sensoriali e fisiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati preventivamente informati in modo dettagliato sulle funzioni e sulle precauzioni di sicurezza da una persona responsabile della loro supervisione e se comprendono i rischi associati.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono essere eseguite da bambini senza la dovuta supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare danni materiali e/o a persone.

- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie (piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti sotto tensione) è crepata.
- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi di pentole sul piano cottura, perché potrebbero diventare molto caldi.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato in collegamento con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato costantemente.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante la cottura, poiché in particolare la cottura con olio o grasso può essere pericolosa e provocare incendi. Non tentare mai di spegnere un incendio di grasso con l'acqua! Spegnere invece il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta antincendio o il coperchio di una pentola.



AVVERTENZA

Rischio di incendio! Non poggiare oggetti diversi da pentole e padelle sulle zone di cottura a induzione.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Rischio di scosse elettriche

- Non cucinare mai su una superficie di cottura rotta o crepata. Se il piano cottura si rompe o si crepa, spegnere immediatamente il dispositivo, staccare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione, spegnere e scollegare il piano cottura a induzione.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.

Rischi per la salute

- Quest'unità è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- I portatori di pacemaker cardiaci o di altri impianti elettrici (come le pompe per l'insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo dispositivo, per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico del piano cottura.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare la morte.

**ATTENZIONE**

Rischio di ustioni! Durante l'uso, le parti del dispositivo accessibili all'utente diventano così calde da poter provocare ustioni. Assicurarsi che il corpo, gli indumenti e qualsiasi altro materiale diverso dagli utensili di cottura non tocchino il piano cottura finché non si è raffreddato completamente.

- Tenere i bambini lontani dal piano cottura a induzione.
- I manici delle pentole possono diventare così caldi durante l'uso che non bisogna toccarli. Assicurarsi che i manici delle pentole non si trovino direttamente sopra le zone di cottura accese. Assicurarsi che i manici delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare ustioni.

**AVVERTIMENTO**

Pericolo di lesioni! La lama affilata di un raschietto per piani cottura viene esposta non appena si rimuove il coperchio di sicurezza. Prestare estrema cautela durante l'uso. Conservare sempre il raschietto per il piano cottura con il coperchio di sicurezza posizionato, fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare lesioni e tagli.

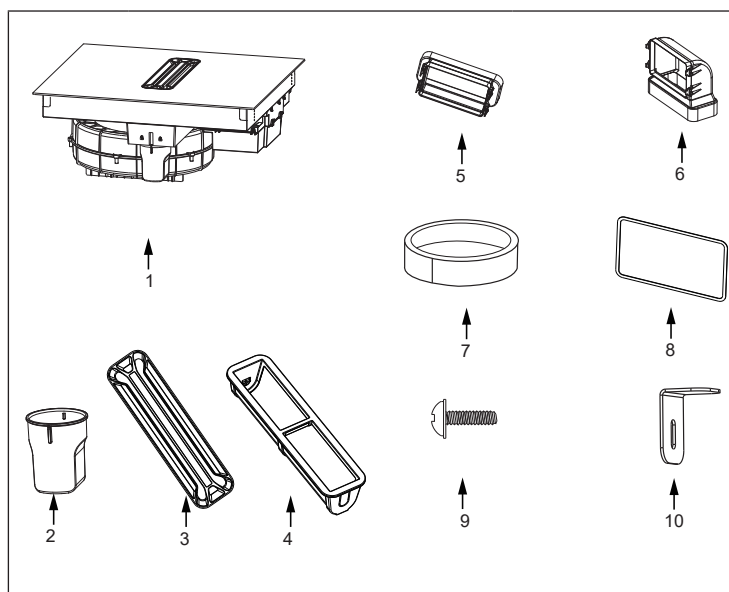
Avvertenze di sicurezza generali

- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione. Una cottura eccessiva può provocare la formazione di fumo e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non conservare oggetti sul dispositivo.
- Non lasciare mai oggetti o altri utensili sul dispositivo.
- Non poggiare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o apparecchiature elettroniche (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze del dispositivo, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldare l'ambiente.
- Spegnerle le zone di cottura e il piano dopo l'uso come descritto nelle presenti istruzioni (ad es. utilizzando il comando touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere il dispositivo quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare, sedersi, stare in piedi o arrampicarsi sul dispositivo.

- Nell'interesse dei bambini, non riporre nulla negli armadi sopra il dispositivo. I bambini che si arrampicano di nascosto sul dispositivo possono essere gravemente feriti dalla caduta di oggetti.
- I bambini o le persone con capacità mentali ridotte devono essere istruiti sull'uso del dispositivo da una persona responsabile, per garantire che possano utilizzarlo senza mettere in pericolo se stessi o altri.
- Non riparare o sostituire parti del dispositivo a meno che ciò non sia esplicitamente raccomandato nelle istruzioni per l'uso. Tutti gli altri interventi di riparazione e manutenzione devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- Non far cadere o appoggiare oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non stare in piedi sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie in vetro per non graffiarla.
- Non utilizzare spazzole metalliche o altri detergenti aggressivi per pulire la superficie, perché potrebbero graffiarla.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico e in ambienti simili, come cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismo, ospiti di alberghi, motel e bed & breakfast.
- Non toccare mai i piani cottura a mani nude durante l'uso.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono potersi avvicinare al dispositivo.

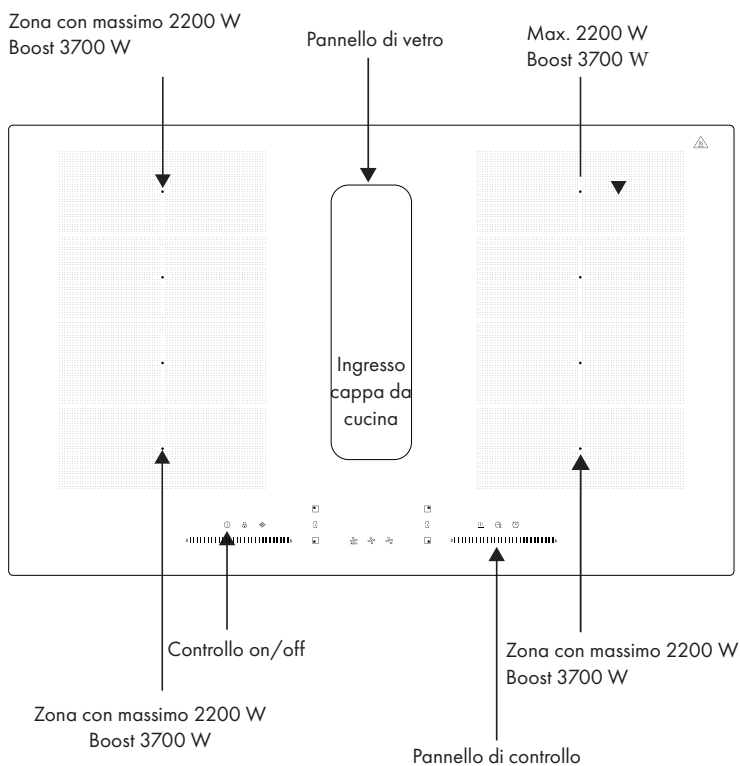
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Componenti della cappa aspirante



Numero	Designazione	Numero di pezzi
1	Struttura principale	1
2	Contenitore	1
3	Griglia	1
4	Filtro ai carboni attivi	1
5	Conversione diretta	1
6	Testa di conversione a 90°	1
7	Anello in gomma	1
8	Striscia di spugna	1
9	Vite M4x10	4
10	Staffa di montaggio	4

Descrizione del piano cottura



INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione

Verificare e assicurarsi che:

- la superficie di lavoro sia piana e che nessun componente interferisca con lo spazio necessario al dispositivo.
- la superficie di lavoro sia realizzata in materiale isolante e resistente al calore.
- se il piano di cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo sia dotato di una ventola di raffreddamento integrata.
- un interruttore automatico adeguato, che consenta la disconnessione completa dalla rete di alimentazione, sia stato integrato e montato nel cablaggio permanente in conformità con le norme di cablaggio locali.
- l'interruttore sia di progettazione approvata e abbia uno spazio tra i contatti di 3 mm tra tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le normative locali lo consentono).
- l'interruttore automatico sia facilmente accessibile all'utente del piano cottura a induzione.
- In caso di dubbi sull'installazione, contattare le autorità edilizie locali.
- Utilizzare materiali resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle in ceramica) per le pareti intorno al piano cottura.

Dopo l'installazione

Verificare e assicurarsi che:

- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli degli armadi o i cassetti.
- l'accesso all'aria fresca sul lato inferiore dell'unità sia garantito per consentire il ricambio dell'aria.
- se il dispositivo è installato sopra cassetti o armadi, sotto il dispositivo venga montato uno scudo termico.
- l'interruttore automatico sia facilmente accessibile all'utente del piano cottura a induzione.
- Realizzare un foro di ventilazione con una superficie totale di almeno 100 cm² nella parte inferiore del forno per mantenere la circolazione dell'aria esterna, altrimenti il gas che fuoriesce si accumulerà e causerà un'esplosione. Se si utilizza una bombola di GPL, la distanza tra il piano e la bombola di gas deve essere superiore a 100 cm.

Istruzioni di installazione speciali



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni! Il piano a induzione deve essere installato da personale qualificato o tecnici. Non eseguire mai il lavoro da soli.

- Il piano a induzione deve essere installato da personale qualificato o tecnici. Non eseguire mai il lavoro da soli.
- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
- Il piano a induzione deve essere installato in modo da garantire una radiazione termica ottimale.
- La parete e la zona di riscaldamento sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, lo strato interno e la colla devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



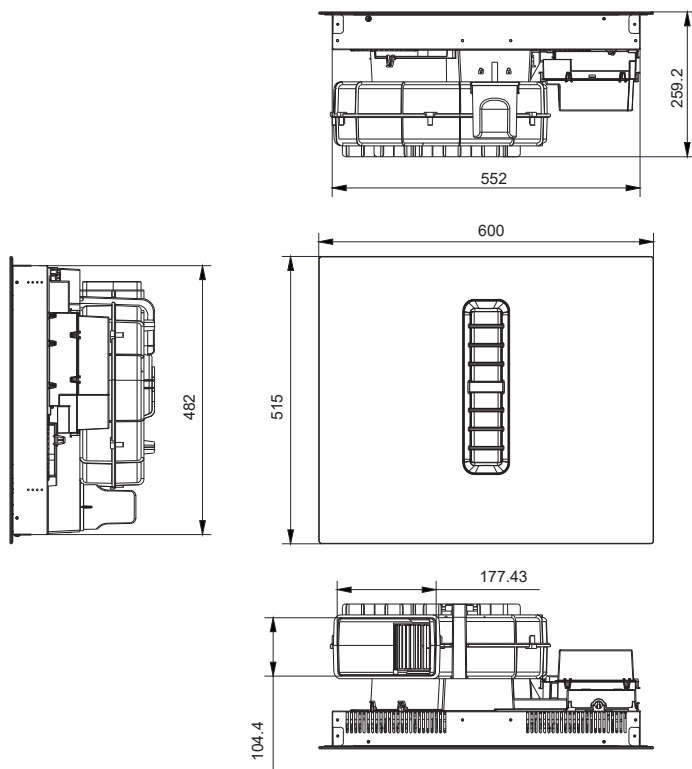
AVVERTENZA

Rischio di lesioni! Verificare con un elettricista se l'impianto domestico è adatto senza modifiche. Le modifiche devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato. Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata.

Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, controllare con un elettricista che:

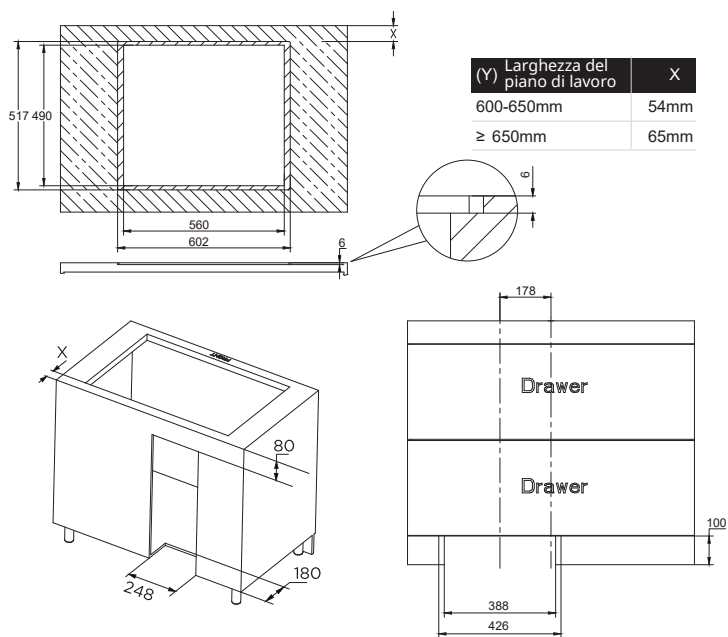
- l'impianto domestico sia adatto al consumo di energia del piano cottura.
- La tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta.
- Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di tollerare il carico specificato sulla targhetta.
- Non vengano utilizzati adattatori, riduttori o dispositivi di diramazione, in quanto possono causare surriscaldamento e il rischio di incendi.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare componenti caldi e deve essere posato in modo che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

Dimensioni



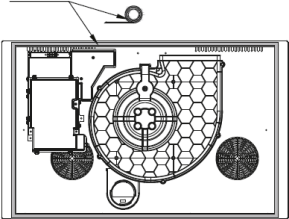
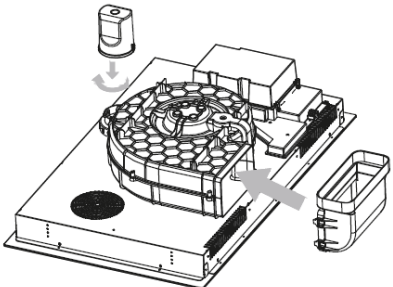
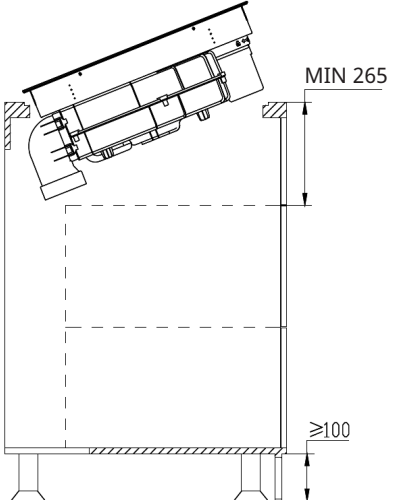
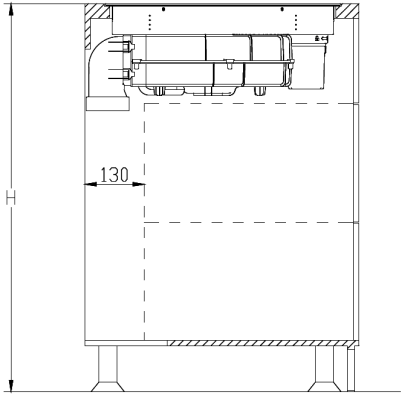
Foratura della parete e fissaggio della staffa

Installazione a filo sul lato superiore



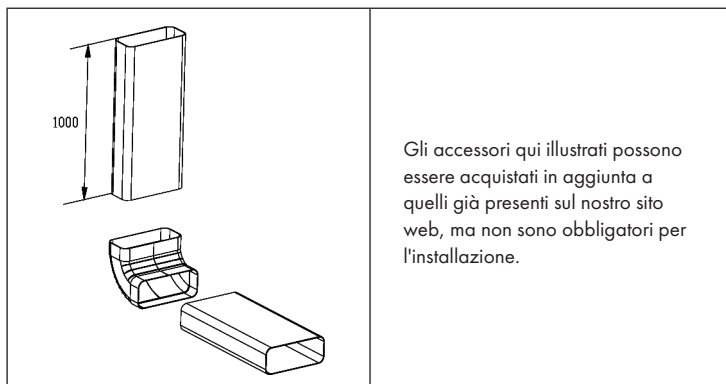
INSTALLAZIONE GENERALE DELLA CAPPA

Installazione interna

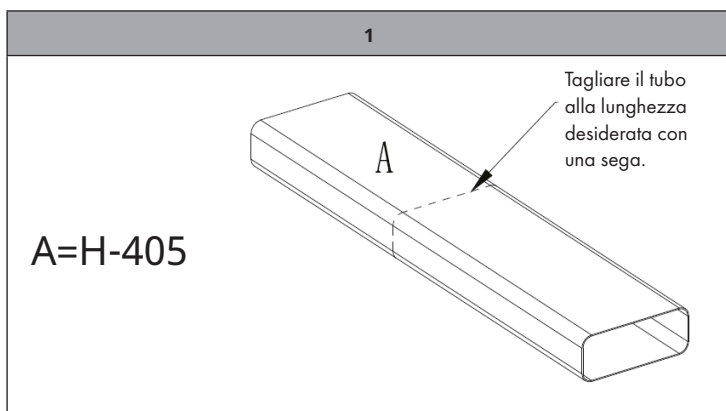
1	2
Striscia di spugna 	
Incollare la striscia di spugna.	Installare il contenitore d'acqua e l'adattatore a 90°
3	
	
Posizionare l'intera unità nell'armadio e regolare il dispositivo	

INSTALLAZIONE DEL TUBO DI SCARICO PER LA MODALITÀ DI RICIRCOLO

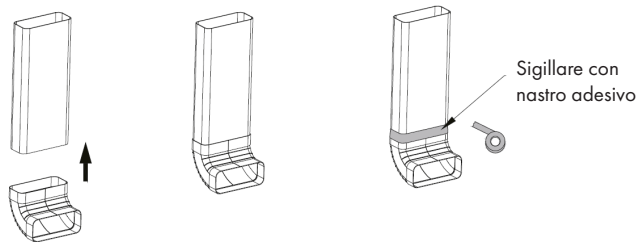
Accessori opzionali



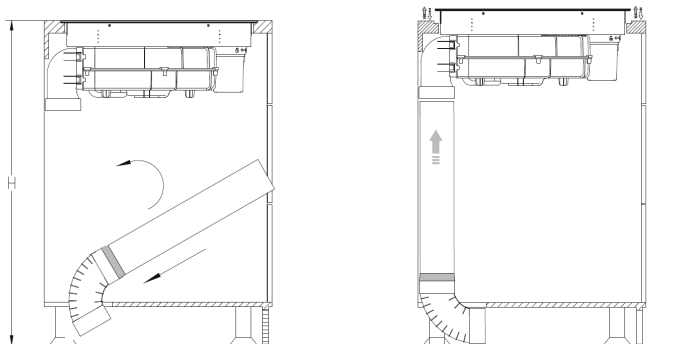
Installazione del tubo di scarico per la modalità di ricircolo



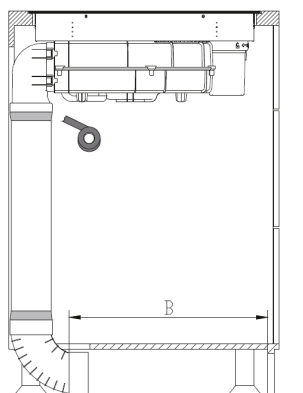
2



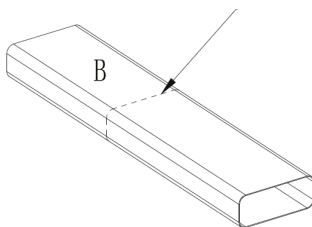
3



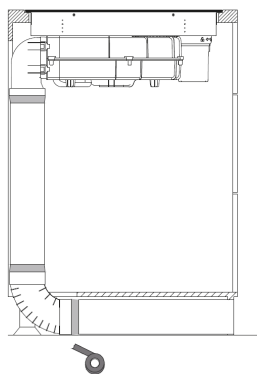
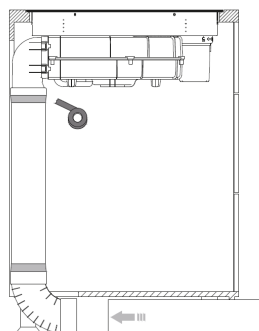
4



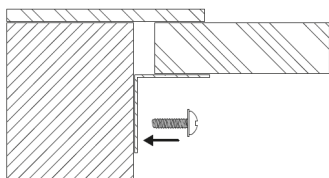
Tagliare il tubo alla
lunghezza desiderata con
una sega.



5



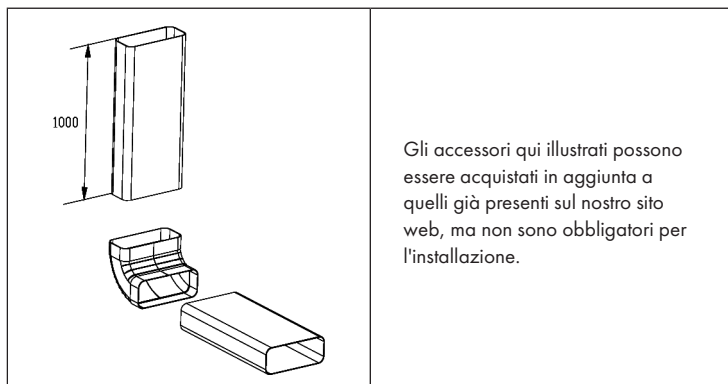
6



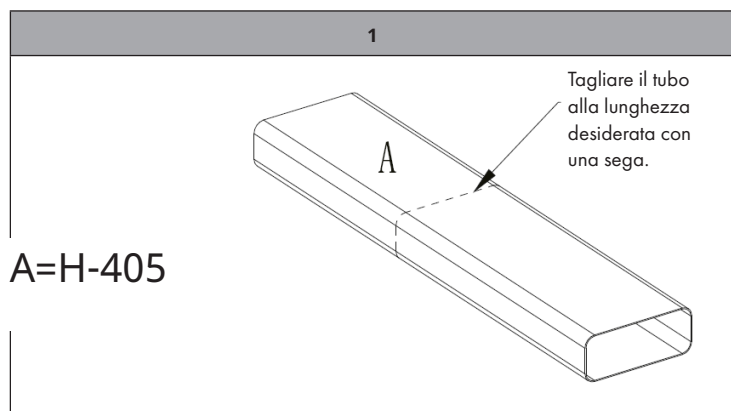
Dopo aver installato il dispositivo,
installare quattro supporti su entrambi
i lati per evitare che cada.

INSTALLAZIONE DEL TUBO DI SCARICO PIEGATO PER LA MODALITÀ DI SCARICO

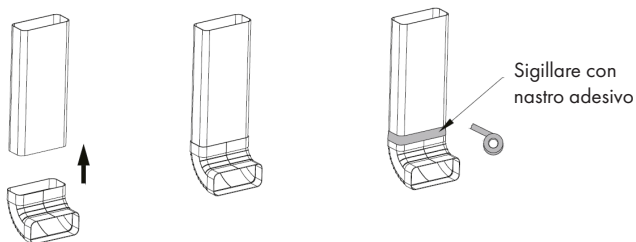
Accessori opzionali



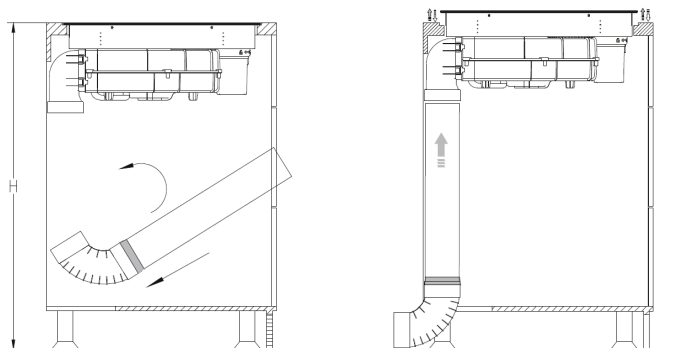
Installazione del tubo di scarico per la modalità di ricircolo



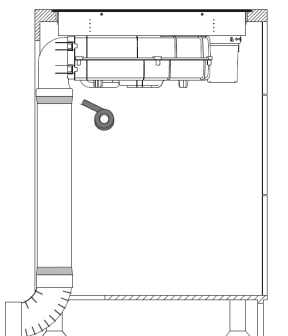
2



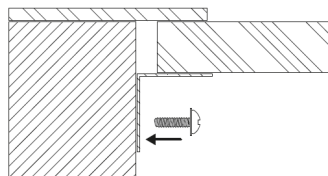
3



4



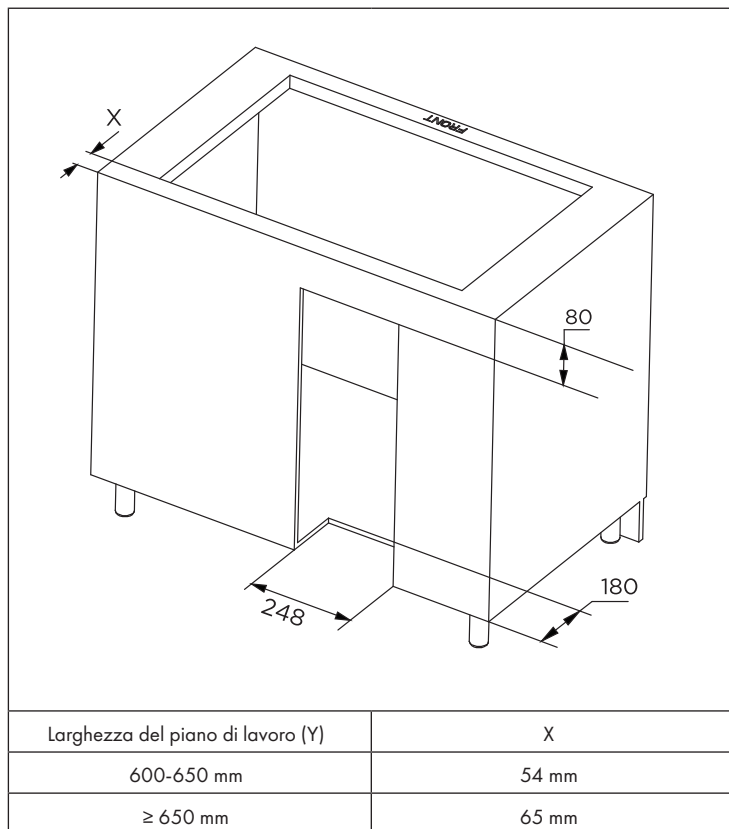
5



Dopo aver installato il dispositivo, installare quattro supporti su entrambi i lati per evitare che cada.

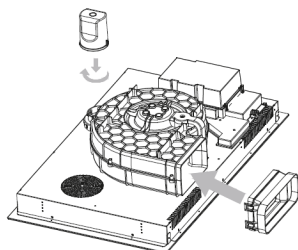
INSTALLAZIONE DEL TUBO DI SCARICO PIEGATO PER LA MODALITÀ DI SCARICO

Dimensioni delle cavità necessarie nel mobile della cucina



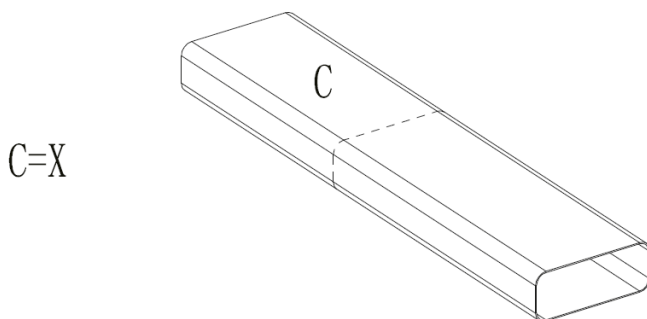
Installazione del tubo di scarico dritto

1

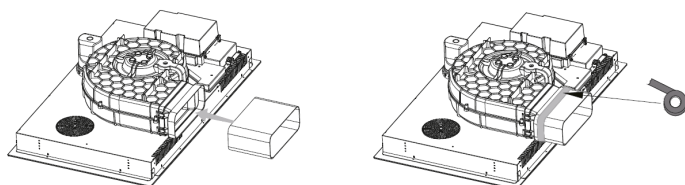


Fissare l'adattatore del tubo di scarico dritto incollandolo.

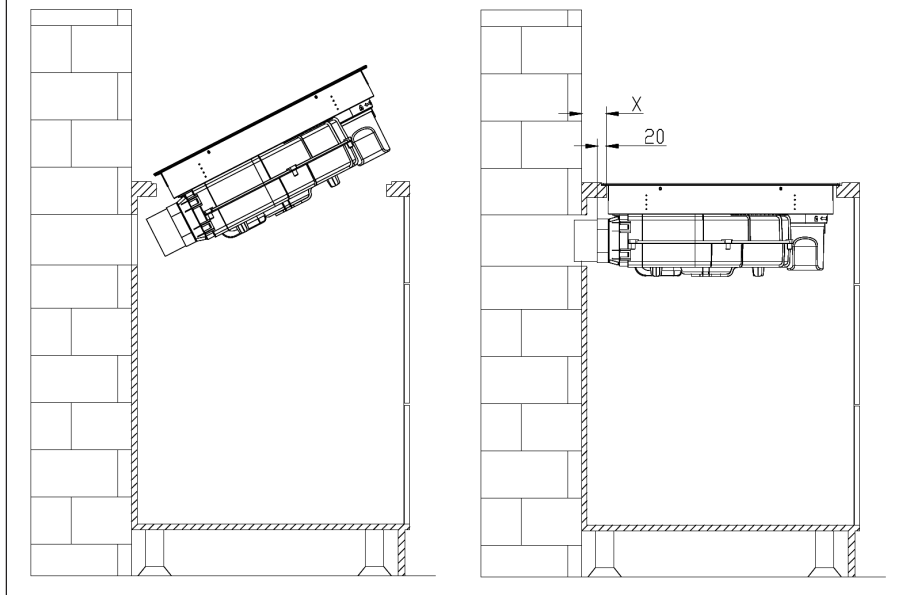
2



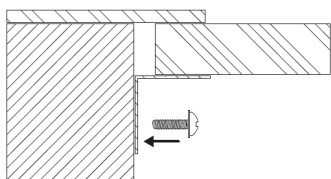
3



4



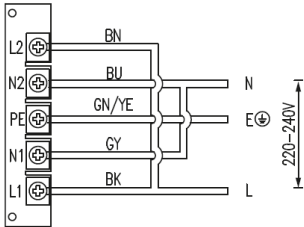
5



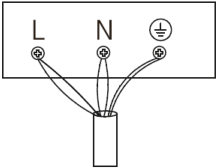
Dopo aver installato il dispositivo,
installare quattro supporti su entrambi
i lati per evitare che cada.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Collegamento elettrico

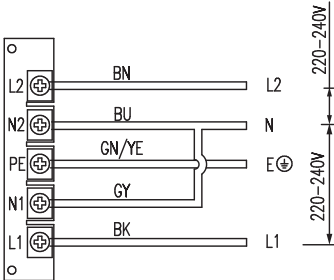


Collegamento ala rete domestica

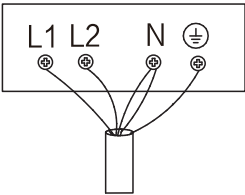


Cavo di alimentazione	H07RN-F 5G2,5mm ²		
	L1: NERO	N1: GRIGIO	N3: VERDE/ GIALLO
	L2: MARRONE	N2: BLU	
	L2 = fase, N2 = neutro, PE = messa terra		

Collegamento elettrico

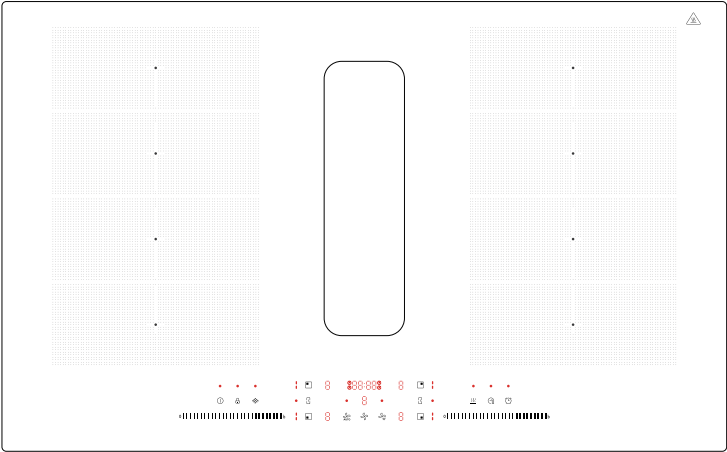


Collegamento ala rete domestica



Cavo di alimentazione	H07RN-F 5G2,5mm ²		
	L1: NERO	N1: GRIGIO	N3: VERDE/ GIALLO
	L2: MARRONE	N2: BLU	
	L2 = fase, N2 = neutro, PE = messa terra		

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

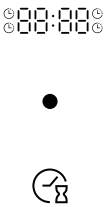


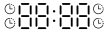
	Interruttore di alimentazione
	Tasto di promemoria dello schermo
	La zona determina il tasto di alimentazione
	Tasto di ritenzione del calore
	Tasti di temporizzazione
	Tasto del timer
	Tasto del blocco per i bambini

	Collegamento a ponte
	Tasto per affumicare
	Tasto di collegamento al piano
	Tasto di spegnimento ritardato
Funzione di controllo del cursore del livello	

Tasto	Funzione del tasto	Si prega di notare:
	Collegamento a ponte a sinistra	1) Quando la zona del piano sinistra è completamente chiusa, il tasto non è valido; 2) Quando la zona del piano viene avviata sul lato sinistro, premere brevemente il tasto del ponte a sinistra per avviare la funzione ponte, l'indicatore del ponte a sinistra si accende. Tutti i controlli del bruciatore a sinistra sono abbinati a quelli del bruciatore inferiore e tutte le zone di cottura sul lato sinistro possono essere sincronizzate tramite il cursore a sinistra; 3) Se è stato impostato il timer, al termine la zona a sinistra viene spenta contemporaneamente; 4) Nello stato di collegamento del ponte a sinistra, premere brevemente il tasto di collegamento del ponte a sinistra per annullare la funzione, spegnere la spia del ponte a sinistra e chiudere la zona di cottura sinistra. (Il tasto del ponte a destra e il tasto del ponte a sinistra funzionano allo stesso modo)
	Interruttore di alimentazione	Tasto principale del dispositivo, premerlo brevemente per accenderlo. Premere a lungo il tasto in stato di accensione per accedere allo stato di spegnimento e tutte le spie del display sono spente.
	Blocco di sicurezza per bambini	1) Premere a lungo il tasto del blocco per i bambini per entrare in modalità di blocco; si sentirà un segnale acustico, la spia di blocco per bambini si accende. I tasti non funzionano, tranne che per il tasto di alimentazione e il tasto di blocco per bambini. 2) Premere a lungo il tasto del blocco per bambini per sbloccarlo, l'indicatore del blocco per bambini è spento e gli altri tasti possono essere utilizzati di nuovo.
	Conferma della zona di riscaldamento	1) Premere brevemente il tasto per selezionare la zona di cottura. Il display accanto al tasto indica il livello di riscaldamento attuale. 2) Durante il periodo di conferma, il cursore della zona di cottura corrispondente può impostare il livello di riscaldamento. 3) Durante il periodo di conferma, il livello di riscaldamento non è pari a 0. Premere il tasto di mantenimento del calore per entrare/uscire dalla modalità corrispondente. 4) Durante il periodo di conferma, il livello di riscaldamento non è 0 e il tasto del timer permette di impostare la durata di cottura della zona corrispondente. (Il funzionamento dei tasti di conferma delle quattro zone di cottura è lo stesso).

Tasto	Funzione del tasto	Si prega di notare:
	Tasto e display della cappa da cucina	1) Quando la cappa è accesa o in funzione, premere il tasto della cappa per accedere allo stato di impostazione. Il display della cappa lampeggia per 5 secondi. A questo punto, la cappa può essere impostata manualmente utilizzando un cursore qualsiasi. 2) Quando la cappa è impostata, premere il tasto della cappa per attivare il funzionamento. 3) Tenere premuto il pulsante della cappa per spegnere la funzione cappa quando la cappa è in funzione. 4) Sotto lo stato di funzionamento della cappa, il display digitale mostra il livello di funzionamento effettivo della cappa. 5) In modalità di blocco, il display digitale della cappa mostra "L".
	Tasto di collegamento al piano	1) Premere brevemente la funzione di accensione/spegnimento di collegamento al piano. Viene emesso il segnale acustico di blocco e l'indicatore risulta acceso/spento in base alla funzione. 2) Quando si avvia la zona di cottura, la cappa si avvia automaticamente. Dopo che tutte le zone di cottura sono state spente per 6 secondi, la cappa passa automaticamente allo stato di spegnimento ritardato. La spia di funzionamento della posizione della cappa si accende. La cappa si spegne dopo un conto alla rovescia di 1 minuto.
	Tasto di spegnimento ritardato	1) Premere brevemente la funzione on/off di spegnimento ritardato del dispositivo. Viene emesso il segnale acustico di blocco. L'indicatore risulta acceso/spento in base alla funzione. 2) Dopo l'avvio, la cappa aspirante passa allo stato di spegnimento ritardato. Il LED della cappa mostra la spia di funzionamento e la cappa si spegne dopo il conto alla rovescia di dieci minuti.
	Tasto di promemoria dello schermo	1) La cappa si accende automaticamente dopo 300 ore di lavoro, l'indicatore si accende all'avvio e premere a lungo per uscire. 2) Riavviare il timer dopo un'interruzione di corrente. 3) Premere brevemente il tasto di temporizzazione del LED del tempo rimanente.

Tasto	Funzione del tasto	Si prega di notare:
	Tasto di ritenzione del calore	1) Premere il tasto di ritenzione del calore Confermare la zona di cottura per entrare/uscire dalla modalità di conservazione del calore; la spia si accende/spegne a seconda della funzione. 2) Premendo a lungo il tasto di conservazione del calore, tutte le zone funzionanti entrano/escono dalla modalità di conservazione del calore.
	Tasti e display del timer	1) Il timer delle zone di cottura può essere impostato da 00:00 a 3:00 ore. 2) Quando la zona di cottura è in stato operativo, premere il tasto del timer per entrare nello stato di impostazione, il display digitale mostra "00:00", l'icona del timer lampeggia per 3 secondi e l'indicatore è costantemente acceso. A questo punto, utilizzare il cursore della zona corrispondente per impostare. Se non si esegue alcuna operazione entro 3 secondi, il sistema esce automaticamente dallo stato di impostazione. 3) Utilizzare il cursore per impostare il timer nell'ordine di ore e minuti. Durante ogni impostazione, il display passa allo stato lampeggiante, il tempo di impostazione è di 3 secondi, il timeout passa automaticamente all'impostazione del valore successivo, premendo brevemente il tasto del timer si passa rapidamente al valore successivo, tutti i valori sono impostati per entrare nello stato operativo del timer e l'icona del timer corrispondente alla zona è accesa in modo fisso; 4) Quando più zone di cottura sono nello stato attuale e il timer non funziona, viene mostrata la conferma finale del timer della zona di cottura. Quando il timer è in funzione, la durata viene visualizzata per prima. In caso di conferma della zona, durante il periodo di conferma viene mostrato il timer della zona di cottura. 5) Nello stato di funzionamento a tempo della zona di cottura, il tempo rimanente è inferiore a 1 minuto e il LED originale dei due minuti mostra il secondo conto alla rovescia.

Tasto	Funzione del tasto	Si prega di notare:
  	Tasto e display del timer	1) Premere brevemente il tasto del timer per avviare la funzione, l'indicatore del timer è costantemente acceso, il display digitale mostra il tempo cumulativo, il tempo massimo è di "99:59" (99 minuti e 59 secondi). 2) Nello stato di funzionamento del timer, continuare a premere il tasto del timer; il tempo si azzerà e si accumula nuovamente. 3) Premere a lungo il tasto del timer per disattivare la funzione quando il timer è attivo.
	LED del livello di cottura	1) Durante il funzionamento della zona di cottura, viene mostrato il livello corrispondente (1-8, b); 2) Se non ci sono pentole, viene mostrato "U". 3) Nello stato di ritenzione del calore, il display digitale del livello della zona in avvio mostra .
	Spia di controllo delle pentole	1) La spia della pentola è suddivisa in due sottozone. 2) Qualsiasi sottozona rilevi il posizionamento o la rimozione della pentola, entra nello stato di aggiornamento dello stato, ad esempio viene rilevata la pentola. La spia della sottozona corrispondente lampeggia per 5 secondi ed è accesa in modo fisso; se non viene rilevata, la spia si spegne immediatamente. 3) In stato di spegnimento, la spia è sempre spenta. (Le quattro aree della funzione di segnalazione luminosa sono le stesse)
	Cursore Funzione di controllo del livello di riscaldamento	Facendo scorrere il cursore è possibile impostare il livello della zona, la velocità di ventilazione e il timer.
	Avviso di guasto	1) Quando si verifica un guasto, se la cappa è guasta, il LED mostra "E". Se il tipo di zona è difettoso, il display digitale della zona corrispondente al guasto mostra "E"; il LED a due cifre mostra il codice di guasto. 2) Se si verifica un guasto durante il periodo di temporizzazione della zona, il codice di guasto continuerà a mostrare il timer dopo aver lampeggiato per 10 secondi e il timer potrà essere visualizzato normalmente quando si verifica il guasto.

Note importanti sul funzionamento

- Assicurarsi che la potenza totale non superi i 3700 W quando le due zone di cottura sullo stesso lato funzionano contemporaneamente. Se la potenza totale calcolata supera i 3700 W durante il processo di impostazione, ridurre la potenza di una delle due zone di cottura.
- La cappa aspirante può funzionare in due modi: in modalità di ricircolo e in modalità di scarico dell'aria. La modalità di ricircolo dell'aria è impostata di default. Per commutare la cappa aspirante in modalità di scarico, spegnere il piano cottura e la ventola. Quindi premere contemporaneamente il tasto di selezione del piano cottura e il tasto della ventola per 3 secondi per accedere alla modalità di commutazione. Quindi premere più volte il tasto della ventola per selezionare la seguente impostazione: [0] = modalità di ricircolo o [1] = modalità di scarico dell'aria.
- Funzione di risparmio energetico delle zone di cottura: dopo che tutte le zone sono state spente per 5 minuti, l'alimentazione delle zone di cottura si spegnerà automaticamente. A questo punto, le relative funzioni delle zone non funzioneranno, la spia di indicazione della pentola e il display digitale del livello saranno spenti e le zone possono essere riavviate premendo brevemente il tasto di conferma delle zone di cottura o utilizzando il tasto di accensione per riavviare il dispositivo

Livelli di potenza termica del piano cottura

Livello	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potenza (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Livelli di potenza termica del piano cottura in modalità combinata

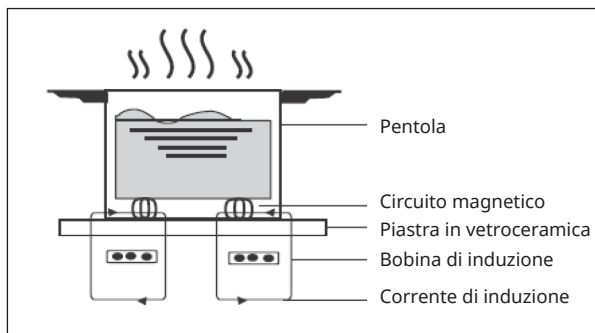
Livello	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potenza (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Livelli e potenza della ventola

Livello	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Flusso d'aria (m³/ora)	0	290	310	340	360	380	420	470	540	580
Tempo di funzionamento (min)	Funzionamento prolungato								8	5

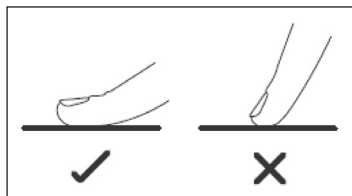
Come funziona il piano cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia avanzata, efficiente e conveniente. Funziona con l'aiuto di vibrazioni elettromagnetiche e trasferisce il calore direttamente alla pentola invece di riscaldarla indirettamente attraverso la superficie di vetro. Il vetro si scalda solo perché la pentola lo riscalda.



Funzionamento corretto del cursore

- I tasti del pannello di controllo dell'unità rispondono al tocco. Non è quindi necessario esercitare una pressione quando li si tocca.
- Per toccarli, utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.



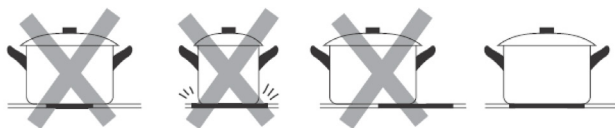
- Ogni volta che l'unità registra un tocco, emette un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti (ad esempio da oggetti o panni). Anche una sottile pellicola d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei tasti.

Scegliere le pentole giuste

Nota: utilizzare solo pentole con un fondo adatto all'induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola. Sollevare sempre la pentola dal piano cottura a induzione. Non tirare la pentola per non graffiare il vetro.



Le pentole realizzate con i 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 con fondo arrotondato.



Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, appoggi sulla superficie di vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare solo pentole il cui diametro corrisponda alla marcatura sul piano di cottura. Se si utilizza una pentola leggermente più grande, l'energia viene sfruttata al massimo livello di efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Le pentole con un diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura a induzione. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.

È possibile eseguire un test magnetico per verificare se la pentola è adatta. Muovere una calamita in direzione del fondo della pentola. Se la calamita è attratta, la pentola è adatta all'induzione.



CONSIGLI PER LA COTTURA



AVVERTENZA

Rischio di incendio! Prestare particolare attenzione quando si frigge, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature molto elevate, l'olio e il grasso possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano quindi un enorme rischio di incendio.

Consigli per cucinare

- Ridurre il calore quando gli alimenti iniziano a cuocere.
- L'uso di un coperchio riduce il tempo di preparazione e fa risparmiare energia perché trattiene il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di acqua o di grasso per ridurre i tempi di preparazione.
- Iniziare il processo di cottura con un'impostazione di calore alta e ridurre il calore non appena gli alimenti si sono completamente riscaldati.

Sobbollire, cuocere il riso

- Quando si cuoce a fuoco lento, il contenuto della pentola viene cotto al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C. Di tanto in tanto salgono delle bolle sulla superficie del liquido di cottura. Sobbollire è la chiave per ottenere deliziose zuppe e stufati delicati, perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo gli alimenti. È inoltre consigliabile preparare le salse a base di uova e quelle addensate con la farina al di sotto del punto di ebollizione.
- La preparazione del riso con il metodo ad assorbimento può richiedere un'impostazione di potenza più elevata per garantire che cuocia nel tempo consigliato.

Scottare la bistecca

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Scaldare una padella.
3. Sfregare entrambi i lati della bistecca con dell'olio. Versare un po' d'olio nella padella calda e poi adagiarvi la bistecca.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. La durata dipende dallo spessore della bistecca e dalla cottura che si desidera ottenere alla fine. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere sulla bistecca (ad esempio con una forchetta o un cucchiaino da cucina) per verificarne la cottura. Più risulta soda, più è cotta.
5. Mettere quindi la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla riposare e ammorbidire.

Saltare in padella

1. Scegliere un wok o una padella grande compatibile con l'induzione.
2. Preparare tutti gli ingredienti e gli accessori. Questo tipo di cottura deve essere veloce. Se ci sono grandi quantità di alimenti, friggerli in diverse porzioni e non tutti in una volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Soffriggere prima la carne e poi toglierla e tenerla al caldo.
5. Saltare le verdure mescolando. Quando le verdure sono calde ma ancora sode, ridurre il calore del piano cottura, mettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che tutto si sia riscaldato.
7. Servire immediatamente.

Nota: se sul piano cottura a induzione viene collocata una pentola non magnetica (ad esempio in alluminio), una pentola di dimensioni sbagliate o piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), il dispositivo passa automaticamente in modalità standby dopo un minuto. La ventola raffredda il dispositivo per un altro minuto.

Impostare la potenza di riscaldamento

Livello di potenza	Adatto per
1-2	• Scaldare piccole quantità di alimenti • Sciogliere il cioccolato fondente • Sobbollire • Riscaldare lentamente
3-4	• Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere il riso
5-6	• Pancake
7-8	• Friggere brevemente • Cuocere la pasta
b	• Friggere e scottare • Portare a ebollizione la zuppa • Portare a ebollizione l'acqua

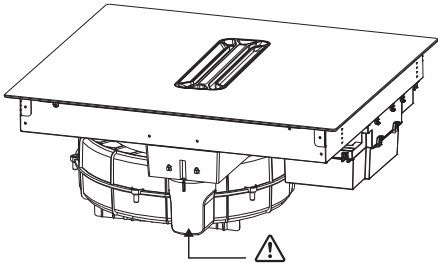
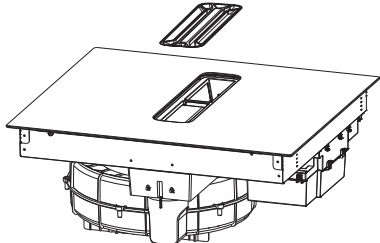
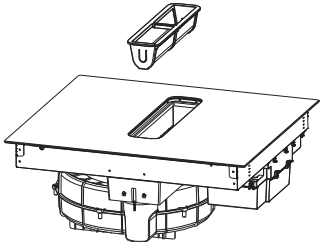
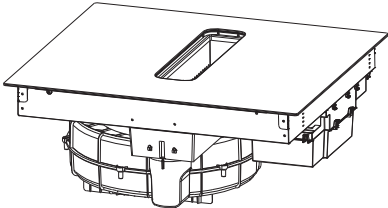
PULIZIA E MANUTENZIONE DEL PIANO COTTURA

Nota: prima di procedere alla pulizia, staccare sempre la spina dalla presa e lasciare raffreddare il dispositivo.

Cosa	Come	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni e macchie causati dal rovesciamento di alimenti e liquidi non zuccherati)	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Spruzzare un detergente per piani cottura quando è ancora caldo ma non più bollente. 3. Pulire con un panno umido e asciugare il piano con uno strofinaccio. 4. Riaccendere il piano.	• Quando il piano è spento, l'indicatore "Superficie calda" si spegne anche se è ancora caldo. Fare attenzione a non bruciarsi! • Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi per non danneggiare la finitura. Controllare la confezione per verificare se il detergente è adatto ai piani in ceramica. • Non lasciare residui di detergente sul piano, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.

Cosa	Come	Importante!
Alimenti o liquidi versati sui tasti funzione.	1. Spegner il piano cottura. 2. Ammorbidire i residui. 3. Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o uno strofinaccio da cucina. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 della sezione "Sporco quotidiano".	• Il piano può emettere un segnale acustico, spegnersi e i tasti possono smettere di funzionare in presenza di liquido. Prima di riaccendere le zone, accertarsi che i tasti siano puliti e asciutti.
Residui e schizzi di zucchero troppo cotti, fusi o caldi sul vetro.	Rimuovere lo sporco con un taglierino per tappeti, una lametta o un raschietto per piani cottura in ceramica, facendo attenzione a non scottarsi sul piano cottura caldo. 1 Spegner il piano cottura. 2 Tenere il raschietto con un angolo di 30° e raschiare lo sporco in un angolo freddo del piano cottura. 3 Rimuovere lo sporco con un panno o uno strofinaccio da cucina. 4 Seguire i passaggi da 2 a 4 della sezione "Sporco quotidiano".	• Rimuovere immediatamente le macchie e gli schizzi, poiché sono più difficili da eliminare una volta che si sono raffreddati. • Attenzione: rischio di lesioni! Non appena il coperchio di sicurezza viene rimosso dal taglierino, viene esposta la lama. Maneggiarlo con cura per evitare di ferirsi.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPA ASPIRANTE

	Se si utilizza un panno umido per la pulizia, assicurarsi che l'acqua non penetri nelle fessure della cappa aspirante. Svuotare e pulire regolarmente il contenitore dell'acqua fissato sul fondo della cappa aspirante (v. freccia).
	Prendere la griglia, pulirla con cura e rimetterla a posto.
	Rimuovere il portafiltro orizzontalmente. Rimuovere il filtro antigrasso dal supporto e lavarlo in lavastoviglie o a mano. Smaltire l'acqua residua dal portafiltro nel lavandino.
	Svitare il contenitore dell'acqua, svuotarla e rimetterla a posto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano cottura non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia collegato alla rete elettrica e acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella casa o nella zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti del pannello di controllo non rispondono.	Il blocco di sicurezza per bambini è attivo.	Tenere premuto il tasto del blocco di sicurezza per bambini per disattivarlo nuovamente.
I tasti del pannello di controllo sono difficili da usare.	È possibile che i tasti siano ricoperti da una leggera pellicola d'acqua o che si stiano toccando i comandi con la punta del dito.	Assicurarsi che l'area intorno ai comandi sia asciutta e toccarli con il polpastrello.
Il vetro del piano cottura è graffiato.	Le pentole hanno bordi affilati.	Utilizzare pentole con fondi piatti e lisci.
	Vengono utilizzati utensili per la pulizia non adatti o abrasivi.	Pulire le superfici del piano cottura solo con un panno morbido.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano a induzione o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene mostrato un codice di errore.	Errore tecnico.	Annotare il codice di errore e spegnere il piano cottura a induzione. Controllare il codice di errore nel capitolo NOTIFICHE DI ERRORE.
Il piano cottura a induzione emette un basso ronzio quando si seleziona un'impostazione di calore elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire del tutto quando si riduce l'impostazione del calore.
Le pentole non si scaldano e sul display appare "U".	Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione.	Utilizzare solo pentole adatte alla cottura a induzione.
	Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona o non è centrata correttamente sulla zona.	Posizionare la padella al centro, assicurandosi che il suo diametro corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Rumore della ventola dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per proteggere l'elettronica dal surriscaldamento. Continua a funzionare brevemente anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere il piano cottura a induzione mentre la ventola è in funzione.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Alcune pentole emettono un rumore crepitante o battente.	Questo può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
La luce è accesa ma il motore non funziona.	Le pale della ventola sono bloccate.	Far controllare le pale della ventola .
	Il condensatore è danneggiato.	Far sostituire il condensatore.
	Il motore è danneggiato.	Far sostituire il motore.
	Il cablaggio interno del motore è rotto o scollegato. Può svilupparsi un odore sgradevole.	Far sostituire il motore.
Le luci e il motore non funzionano.	La lampadina è rotta.	Far sostituire la lampadina.
	Il cavo di alimentazione è allentato.	Chiedere a un elettricista di controllare il cablaggio.
Perdite di olio.	Lo sfiato della cappa aspirante non è sigillato.	Togliere l'uscita e sigillarla con la colla.
Vibrazioni.	Se le pale della ventola sono danneggiate, possono causare vibrazioni.	Far controllare le pale della ventola .
	Il motore non è fissato correttamente.	Fissare il motore.
	La cappa non è fissata saldamente.	Fissare la cappa aspirante.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Estrazione insufficiente della cappa.	La distanza tra la cappa aspirante e il piano cottura è eccessiva.	Ridurre la distanza.
	Troppi spifferi attraverso porte o finestre aperte.	Chiudere le porte o le finestre aperte.
Il dispositivo è inclinato.	Le viti di montaggio non sono serrate.	Serrare la vite di fissaggio e raddrizzare la cappa.
	Le viti di fissaggio non sono sufficientemente serrate.	Serrare le viti e raddrizzare la cappa.
Il LED non si accende quando il dispositivo è collegato.	Non c'è corrente.	Far controllare il dispositivo.
	Il circuito stampato e il display collegato sono difettosi.	Far controllare il collegamento.
	Il circuito stampato è danneggiato.	Far sostituire il circuito stampato.
	Il display è danneggiato.	Far sostituire il display.
Alcuni tasti non funzionano o il display a LED è anomalo.	Il display è danneggiato.	Far sostituire il display.
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il processo di riscaldamento non si avvia.	Il piano cottura è troppo caldo.	Lasciare raffreddare il piano cottura e controllare se le aperture di ventilazione sono bloccate.
	La ventola non funziona correttamente	Controllare se la ventola funziona normalmente. Se necessario, farla sostituire.
	Il circuito stampato di alimentazione è danneggiato.	Far sostituire il circuito stampato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e il display mostra [u].	Tipo di pentola sbagliato.	Utilizzare pentole adeguate.
	Diametro della pentola troppo piccolo.	Utilizzare pentole adeguate.
	Il dispositivo è surriscaldato.	Lasciare raffreddare il dispositivo e riavviarlo.
Le zone di cottura sullo stesso lato mostrano [u].	Il circuito stampato e il display collegato sono difettosi.	Far controllare il collegamento.
	Il pannello di visualizzazione della parte di comunicazione è danneggiato.	Far sostituire il pannello.
	Il circuito stampato principale è danneggiato.	La scheda madre è danneggiata.
Far sostituire la scheda madre.	Il motore della ventola è rotto.	Far sostituire la ventola.

NOTIFICHE DI ERRORE

Codice	Possibile causa	Soluzione
01	Il sensore di temperatura NTC è difettoso.	Far sostituire il sensore di temperatura NTC.
02	Cortocircuito del sensore di temperatura NTC del piano cottura.	Far sostituire il sensore di temperatura NTC.
03	La temperatura NTC della superficie di cottura è troppo elevata	Spegnere il dispositivo e attendere che si raffreddi, quindi riprendere il funzionamento.
04	Il sensore di temperatura NTC di raffreddamento è difettoso.	Far sostituire il sensore di temperatura NTC.
05	Cortocircuito del sensore di temperatura NTC del riscaldatore.	Far sostituire il sensore di temperatura NTC.
06	Il sensore di temperatura NTC a dissipazione di calore è troppo caldo.	Spegnere il dispositivo e attendere che si raffreddi, quindi riprendere il funzionamento.
07	La tensione di ingresso è troppo bassa.	Verificare se la tensione di ingresso è inferiore a 150 V.
08	La tensione di ingresso è troppo alta.	Verificare se la tensione di ingresso è superiore a 270 V.
09	Errore di collegamento.	Verificare se l'errore di collegamento tra il pannello del display e la scheda del piano a induzione è difettoso e far sostituire il cavo di comunicazione.

Codice	Possibile causa	Soluzione
10	Guasto NTC sulla superficie del piano.	Far controllare il sensore di temperatura della superficie del piano cottura per verificare che sia a contatto con la superficie del piano cottura e che vi sia un contatto con il vetro.
11	Errore interno, zona aperta, nessun segnale di sincronizzazione.	Verificare se la puleggia del cavo non riceve un segnale di sincronizzazione e decidere se la puleggia del cavo deve essere sostituita.
12	La ventola non funziona.	Controllare se la ventola è accesa o riavviare il dispositivo.
13	Il dispositivo funziona a secco.	Spegnere il dispositivo e riavviarlo.

SCHEDA TECNICA DELLA CAPPA ASPIRANTE

Informazioni ai sensi del Regolamento (UE) n. 65/2014

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

Numero articolo	10046671, 10046672		
Designazione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo annuo di energia	AEC_{hood}	13,6	kWh/anno
Classe di efficienza energetica		A+	
Efficienza fluidodinamica	FDE_{hood}	23,2	
Classe di efficienza fluidodinamica	EET_{hood}	42,0	
Efficienza luminosa	LE_{hood}	n.d.	Lux/W
Classe di efficienza luminosa		n.d.	
Efficienza di filtraggio dei grassi	GFE_{hood}	66	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi		D	
Flusso d'aria alla velocità minima e massima in condizioni di utilizzo normale, con esclusione delle funzioni boost e intensa		288,0 / 475,0	m³/ora
Flusso d'aria con impostazione intensa o boost		589,2	m³/ora
Emissioni di potenza sonora ponderata A in aria alla velocità minima e massima disponibile in condizioni d'uso normali	L_{WA}	53 / 67	dB
Emissioni di potenza acustica ponderata A in aria con impostazione intensa o boost	L_{WA}	74	dB
Consumo di energia a dispositivo spento	P_O	n.d.	W
Consumo di energia in modalità standby	P_S	0,59	W
Dettagli di contatto	Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.		

SCHEDA TECNICA DEL PIANO COTTURA

	Simbolo	Valore	Unità
Identificatore del modello	10046671, 10046672		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o superfici di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (Zone e superfici di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre)	Zone di cottura a induzione		
Per zone o superfici di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini.	Ø	N/D N/D	cm
Per zone o superfici di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utilizzabile per ciascuna zona di cottura riscaldata elettricamente e per ciascuna superficie di cottura riscaldata elettricamente, con precisione di 5 mm.	Lunghezza B	A sinistra A destra	39,0×24,0 39,0×24,0 cm
Consumo di energia per zona o superficie di cottura calcolato per kg	EC _{electric hob}	A sinistra A destra	183,5 186,7 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura per kg	EC _{electric hob}	185,1	Wh/kg

NOTE SULLA TUTELA DELL'AMBIENTE

- Durante la cottura, assicurarsi che vi sia un flusso d'aria sufficiente affinché la cappa possa funzionare in modo efficiente e con una bassa rumorosità.
- Regolare la velocità della ventola in base alla quantità di vapore prodotta durante la cottura. Utilizzare la modalità intensa solo se necessario. Minore è la velocità della ventola, minore è il consumo di energia.
- Se durante la cottura si producono grandi quantità di vapore, selezionare tempestivamente una velocità di ventilazione maggiore. Se il vapore di cottura si è già diffuso nella cucina, la cappa deve essere azionata più a lungo.
- Spegnerne la cappa quando non serve più.
- Spegnerne la luce quando non serve più.
- Pulire il filtro a intervalli regolari e sostituirlo in base alle necessità per aumentare l'efficacia del sistema di ventilazione e prevenire il rischio di incendio.
- Mettere sempre il coperchio sulle pentole durante la cottura per ridurre il vapore e la condensa.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio Paese vige una normativa sullo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito nei rifiuti domestici. Deve invece essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Smaltendo questo prodotto secondo i regolamenti vigenti, si tutela l'ambiente e la salute del prossimo da conseguenze negative. Per informazioni sul riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto, contattare gli enti di governo locali o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (REGNO UNITO)

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
Londra, W8 6ND
United Kingdom

Estimado cliente

Enhorabuena por su compra. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por la inobservancia de las instrucciones y el uso indebido. Escanee el código QR para acceder a las instrucciones de uso más recientes y a más información sobre el producto.



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad para la campana extractora	199
Instrucciones de seguridad para la placa de inducción	201
Instrucciones de uso y mantenimiento de la placa de inducción	202
Vista general del aparato	205
Instalación	207
Instalación general de la campana extractora	211
Instalación del tubo de escape para el modo de recirculación	212
Instalación del tubo de escape curvado para el funcionamiento del escape	215
Instalación del tubo de escape curvado para el funcionamiento del escape	217
Conexión eléctrica	220
Funcionamiento de la campana	221
Consejos de cocción	229
Limpieza y cuidado de la placa de cocción	231
Limpieza y cuidado de la campana extractora	233
Solución de problemas	234
Notificaciones de error	239
Ficha técnica del producto campana extractora	241
Ficha técnica del producto	242
Notas sobre protección del medio ambiente	243
Indicaciones sobre la retirada del aparato	243
Fabricante	243

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10046671, 10046672
Descripción del aparato	Placa vitrocerámica de inducción con 4 zonas de cocción y campana extractora integrada
Tensión	220-240 V~ 380-415 V 3N~
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo de energía máximo	7.58 kW
Fusible/Alimentación	2 x 16 A
Dimensiones (An x Pr x Al)	600 x 515 x 260 mm
Tamaño del envase 10046671, 10046672,	730 x 625 x 365 mm
Tamaño de instalación	560 x 490 cm
Material de superficie	Vitrocerámica
Niveles de potencia	1 - 8, b
Dimensiones de la zona de cocción trasera	195 x 200 mm
Dimensiones de la zona de cocción frontal	195 x 200 mm
Dimensiones de la zona de cocción frontal	2200 W
Potencia máxima de la zona de cocción frontal	3700 W
Dimensiones de la zona de cocción trasera	2200 W
Potenciación de la zona de cocción trasera	3700 W
Niveles de potencia de la campana extractora	1 - 8, b
Salida de aire de la campana extractora	312 x 82 mm
Filtro	Sí
Vida útil máxima del filtro	150 horas / 1 año

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA CAMPANA EXTRACTORA

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas.
- Los trabajos de instalación sólo pueden ser realizados por un electricista o una persona cualificada. Antes de utilizar la campana extractora, asegúrese de que la tensión (V) y la frecuencia (Hz) indicadas en la campana coinciden exactamente con la tensión y la frecuencia de su vivienda.
- No aceptamos ninguna responsabilidad por daños causados por un uso o instalación inadecuados.
- Los niños menores de 8 años no deben utilizar la campana extractora.
- El aparato está destinado al uso doméstico y en entornos similares. No está destinado a un uso comercial.
- Limpie el aparato y el filtro con regularidad para que el aparato funcione eficazmente.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
- Limpie el aparato exactamente como se indica en el manual de instrucciones.
- No utilice fuego abierto debajo de la campana extractora.
- Si la unidad no funciona con normalidad, póngase en contacto con el fabricante o con una empresa especializada.
- Los niños desde los 8 años y las personas con deficiencias mentales, sensoriales y físicas, sólo podrán utilizar el aparato si han sido informados previamente con detalle sobre las funciones y precauciones de seguridad por un supervisor responsable de ellos y comprenden los riesgos asociados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deben ser sustituidos por el fabricante, un especialista autorizado, la compañía o una persona con cualificación similar.
- Si la campana extractora se utiliza con cocinas que queman gas u otros combustibles, debe haber una ventilación adecuada en la habitación.
- No flambee bajo la campana extractora.
- Precaución: La superficie de la unidad puede calentarse durante el funcionamiento.

Instrucciones importantes para la instalación

- El aire no debe descargarse en un conducto utilizado para extraer los gases de combustión del gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que sólo devuelven el aire a la habitación).
- Respete todas las normativas regionales para la instalación de sistemas de ventilación.

Notas importantes sobre el funcionamiento del aire de escape



ADVERTENCIA; Peligro

de intoxicación por recirculación de gases de escape! No utilice el aparato en modo de extracción de aire si funciona junto con una chimenea dependiente de aire ambiente y no está garantizada una circulación de aire suficiente.

Las chimeneas dependientes del aire de la habitación, como los calentadores de gas, gasóleo, leña o carbón, las calderas o los calentadores de agua instantáneos, extraen el aire de la habitación y lo conducen al exterior a través de un tubo de escape o una chimenea. En el modo de extracción de aire, el aire se extrae de la cocina y de las habitaciones vecinas. Sin un suministro de aire suficiente, se crea una presión negativa. Los gases tóxicos de la chimenea o del tubo de escape pueden ser aspirados de nuevo a las salas de estar.

- Asegúrese de que se garantiza un suministro suficiente de aire fresco y de que el aire puede circular.
- Una caja mural de impulsión/extracción de aire no es suficiente para garantizar el cumplimiento del valor límite.

El funcionamiento seguro sólo es posible si la presión negativa en el lugar de la chimenea no supera los 4 Pa (0,04 mbar). Esto puede lograrse si el aire necesario para la combustión puede fluir a través de aberturas no cerrables en puertas y ventanas en conjunción con una caja de pared de aire de suministro / aire de escape. En cualquier caso, haga que un deshollinador profesional le asesore y evalúe todo el sistema de ventilación de la casa. Si es necesario, pueden indicarle las medidas necesarias para la ventilación.

Si la campana extractora se utiliza exclusivamente en modo de recirculación, el funcionamiento es posible sin restricciones.

Nota importante sobre el desmontaje de la unidad

- El desmontaje es la misma instalación/montaje en orden inverso.
- Pida a otra persona que le ayude durante el desmontaje para evitar lesiones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA PLACA DE INDUCCIÓN

Riesgo de electrocución

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación.
- La conexión a una toma de corriente con conexión a tierra es necesaria y obligatoria.
- Las modificaciones en la conexión eléctrica sólo pueden ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.



PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones! Los bordes de la placa de cocción son afilados. Ten cuidado, de lo contrario podrías hacerte cortes.

Instrucciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y/o utilizar el aparato.
- No coloque nunca materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Facilite esta información a la persona que instale la unidad, ya que puede ahorrar costes de instalación.
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento para evitar daños materiales y personales.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra por una persona cualificada.
- Esta unidad debe conectarse a un circuito que disponga de un disyuntor que permita la desconexión completa del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta de la unidad puede invalidar todos los derechos de garantía.
- Los niños mayores de 8 años, así como las personas con deficiencias mentales, sensoriales y físicas, sólo podrán utilizar el aparato si han sido informados previamente con detalle sobre las funciones y precauciones de seguridad por un supervisor responsable de ellos y comprenden los riesgos asociados.
- El aparato no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento de la placa de cocción no deben ser realizados nunca por niños solos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar para evitar daños materiales y/o personales.

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa 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 un limpiador de vapor para limpiar la campana.
- La unidad no debe utilizarse en conexión con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe estar permanentemente supervisado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina, ya que cocinar sobre todo con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar un incendio provocado por grasa con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o la tapa de una olla.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de incendio! No coloque objetos que no sean ollas o sartenes sobre las placas de inducción.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Riesgo de electrocución

- Nunca cocine sobre una superficie rota o agrietada. Si la superficie de cocción se rompe o se agrieta, apague inmediatamente el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague y desenchufe la placa de inducción antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgos sanitarios

- Esta unidad cumple 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 una muerte.

**ATENCIÓN**

¡Riesgo de quemaduras! Durante el uso, las partes del aparato accesibles al usuario se calientan tanto que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, su ropa y cualquier otro material que no sean utensilios de cocina no toquen la placa de cocción 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 encendidas. Asegúrate de que las asas de las ollas están fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar quemaduras y escaldamientos.

**ADVERTENCIA**

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

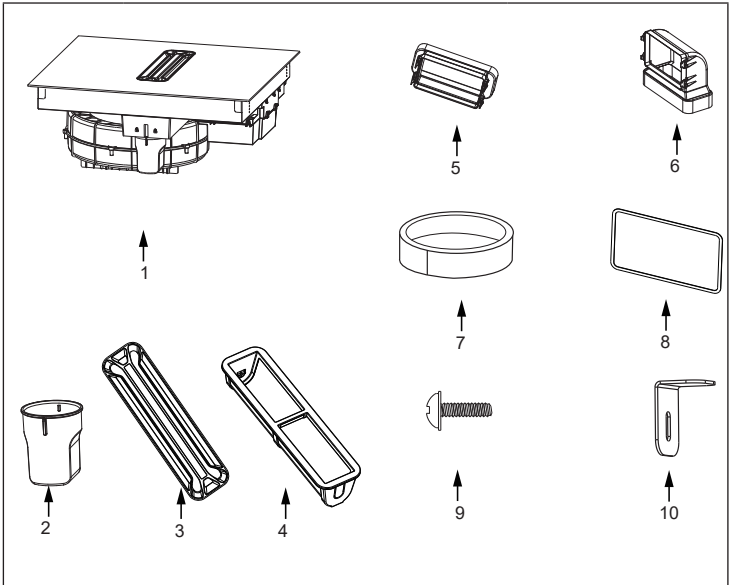
Instrucciones generales de seguridad

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en uso. Una cocción excesiva puede provocar la aparición de humo y salpicaduras de grasa.
- No guarde ningún objeto en el dispositivo.
- No deje nunca objetos o utensilios en el aparato.
- No coloque objetos magnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria, etc.) ni aparatos electrónicos (ordenadores, reproductores MP3, etc.) cerca del aparato, ya que podrían 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 instrucciones (por ejemplo, utilizando el control táctil). No confíe en la función de detección de ollas para apagar el aparato cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten en él, se suban a él o se pongan de pie sobre él.

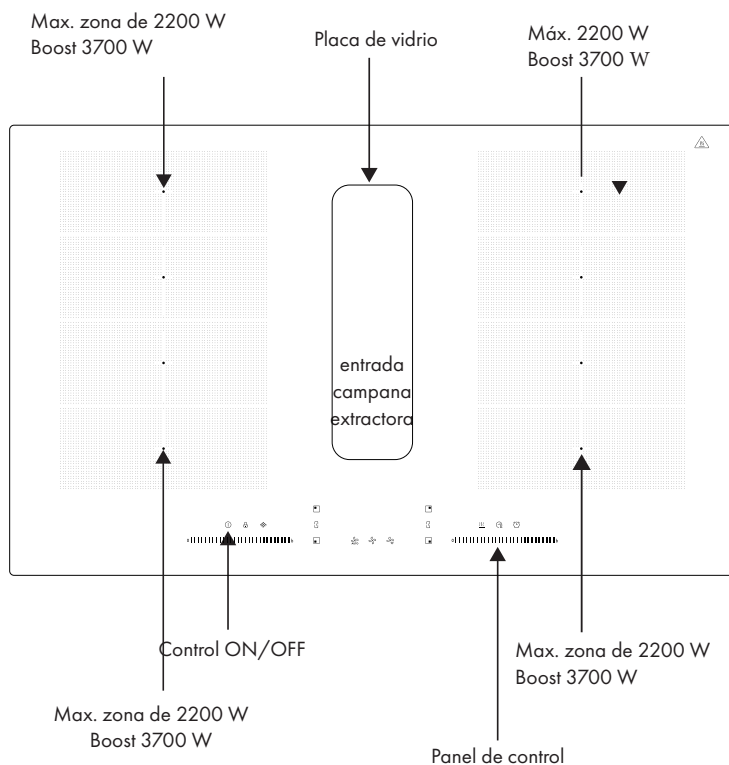
- En interés de los niños, no guarde nada en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a escondidas al aparato pueden sufrir lesiones graves por la caída de objetos.
- Los niños o las personas con capacidad mental reducida deben ser instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de ellos para garantizar que puedan utilizar el aparato sin ponerse en peligro a sí mismos ni a los demás.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende explícitamente en el manual de instrucciones. 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 de pie sobre la superficie de cocción.
- No utilice ollas con bordes afilados ni las arrastre sobre la superficie de cristal, ya que podría rayarla.
- No utilices cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que podrían rayarla.
- Este aparato está diseñado para su uso exclusivo en hogares y entornos similares, como cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en granjas, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y bed & breakfast.
- No toque nunca las placas de cocción con las manos desnudas durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato.

VISTA GENERAL DEL APARATO

Componentes de la campana extractora

		
Número	Designación	Número de piezas
1	Cuerpo principal	1
2	Taza	1
3	Rejilla	1
4	Filtro de carbón activado	1
5	Conversión directa	1
6	cabezal de conversión de 90°	1
7	Anillo de goma	1
8	Tira de esponja	1
9	Tornillo M4*10	4
10	Soporte de montaje	4

Visión general de la placa



INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Compruebe y asegúrese de que:

- que la superficie de trabajo esté nivelada y que ningún componente interfiera con los requisitos de espacio de la unidad.
- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor y aislante
- está instalada sobre un horno, éste lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- 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 conformidad con la normativa local sobre cableado.
- el disyuntor es de diseño aprobado y tiene una separación de contacto de 3 mm entre todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si la normativa local lo permite).
- el disyuntor es fácilmente accesible para el usuario de la placa de inducción.
- Póngase en contacto con las autoridades locales de construcción si tiene dudas sobre la instalación.
- Coloque materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) en las paredes que rodean la placa de inducción.

Post - instalación

Compruebe y asegúrese de que:

- El cable principal no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- se garantice el acceso de aire fresco a la parte inferior de la unidad para que pueda producirse el intercambio de aire.
- si el aparato se instala encima de cajones o armarios, se coloca una pantalla térmica debajo del aparato.
- el disyuntor es fácilmente accesible para el usuario de la placa de inducción.
- Realice un orificio de ventilación con una superficie total de al menos 100 cm² en la parte inferior del horno para mantener la circulación con el aire exterior, de lo contrario se acumularán fugas de gas y se producirá una explosión. Si se utiliza una bombona de GLP, la distancia entre la estufa y la bombona de gas debe ser superior a 100 cm.

Instrucciones especiales de instalación



ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones! La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca realices tú mismo el trabajo.

- La campna debe ser instalada por personal cualificado Nunca realices tú mismo el trabajo.
- La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
- La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice una radiación térmica óptima.
- La pared y la zona de calentamiento por encima de la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa sándwich y el pegamento deben ser resistentes al calor.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica



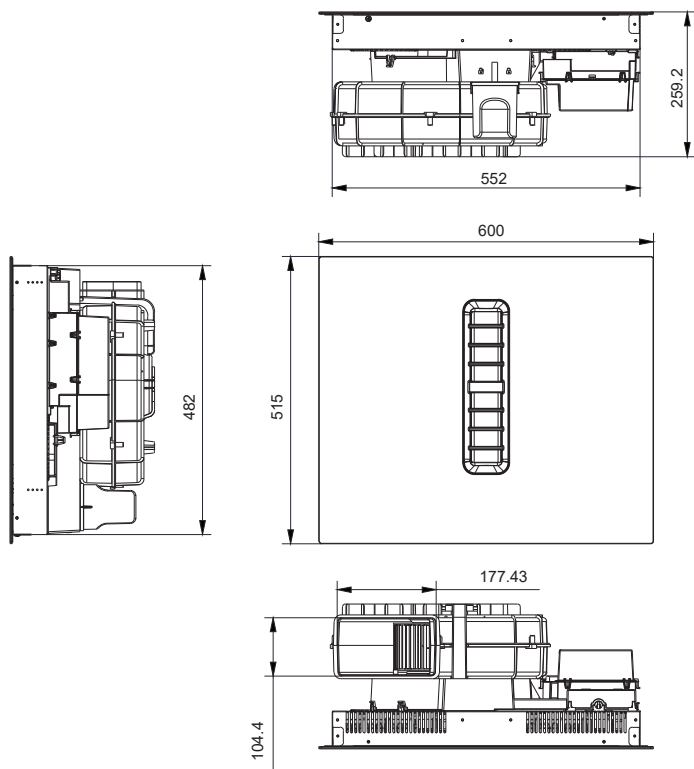
ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones! Compruebe con un electricista si la instalación de la casa es adecuada sin cambios. Los cambios deben ser realizados exclusivamente por un electricista cualificado. Esta campna sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.

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

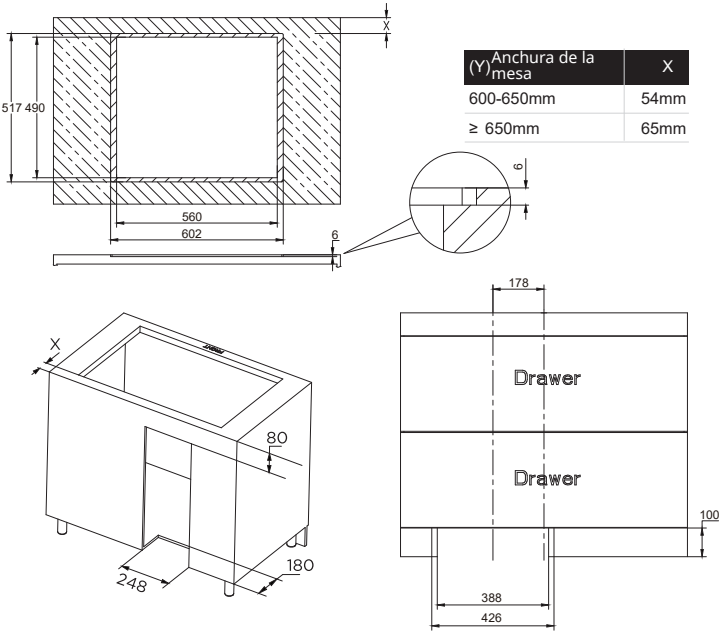
- La instalación doméstica es adecuada para el consumo eléctrico de la placa de cocción.
- La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características
- No coloque otros objetos sobre las superficies de cocción, excepto las sartenes y ollas.
- No deben utilizarse adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe tenderse de forma que la temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

Dimensiones



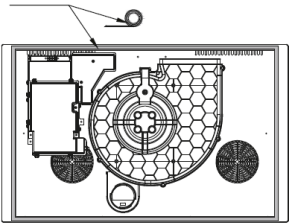
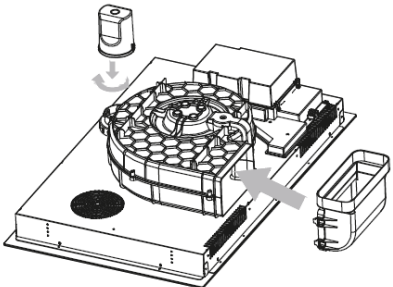
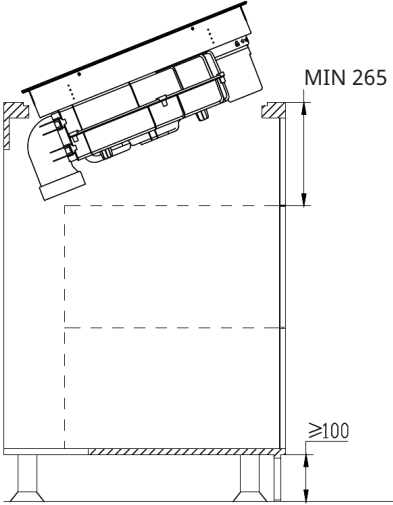
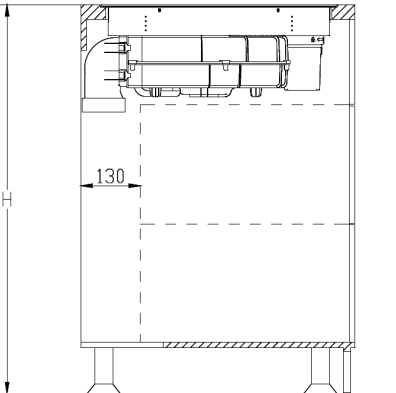
Taladrado de la pared y fijación del soporte

Instalación enrasada



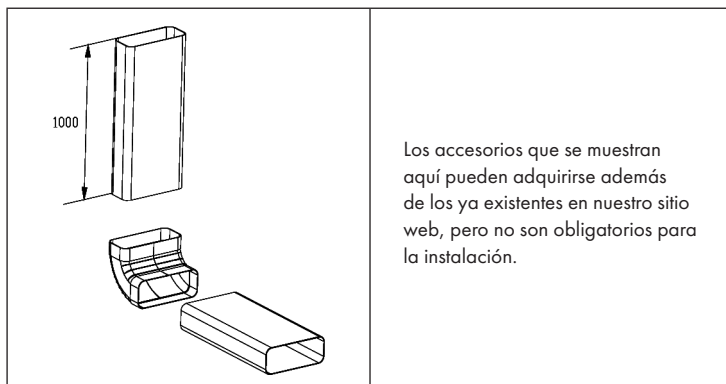
INSTALACIÓN GENERAL DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Instrucciones para la instalación interior

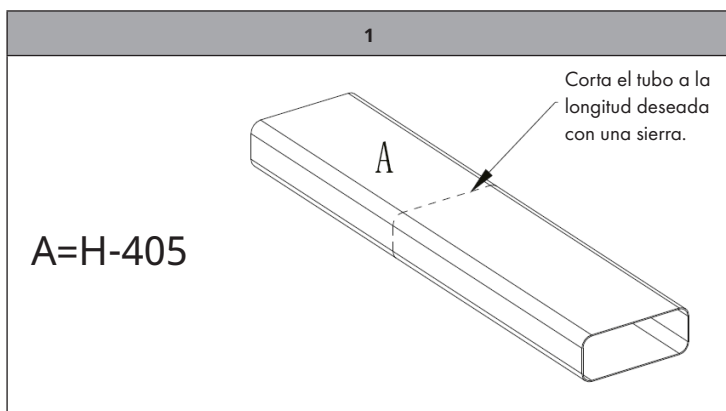
Tira de esponja	2
	
Pega la tira de esponja.	Instale el vaso de agua y el adaptador de 90°
3	
	
Coloque toda la unidad en el armario y ajuste el dispositivo	

INSTALACIÓN DEL TUBO DE ESCAPE PARA EL MODO DE RECIRCULACIÓN

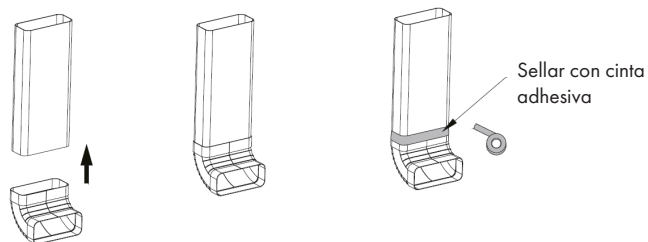
Accesorios opcionales



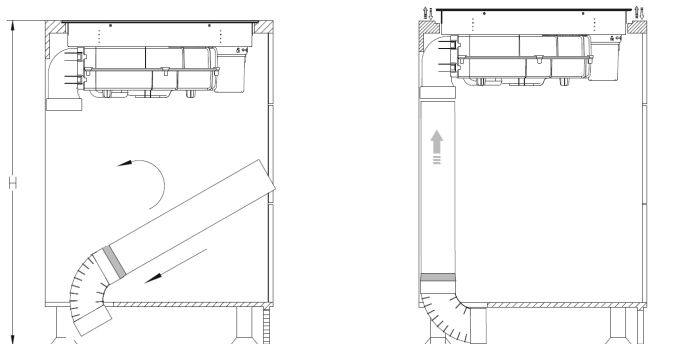
Instalación del tubo de escape



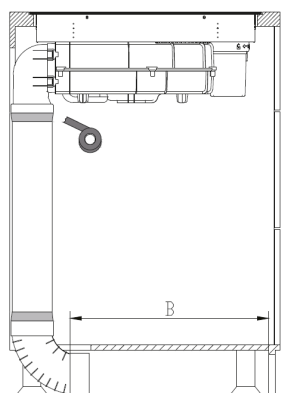
2



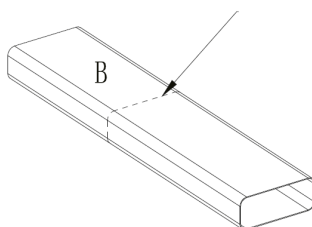
3

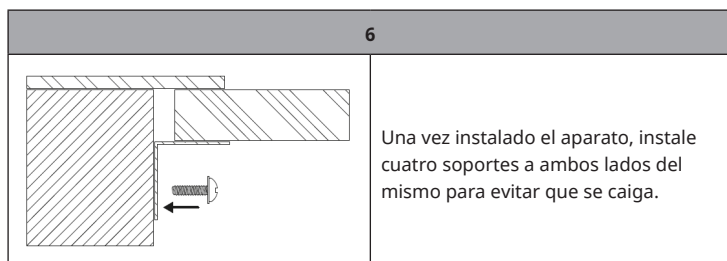
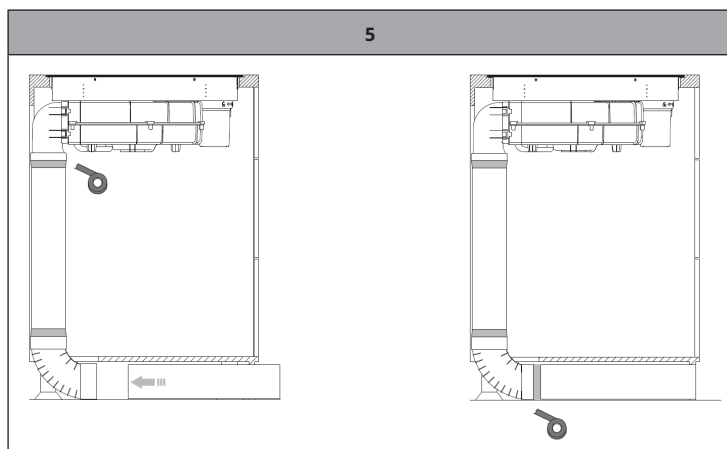


4



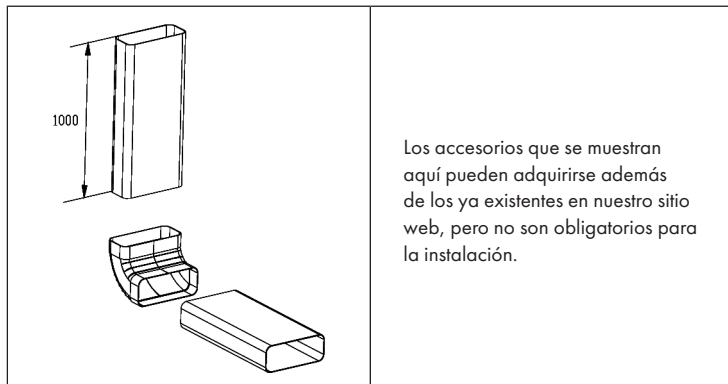
Corta el tubo a la longitud deseada con una sierra.



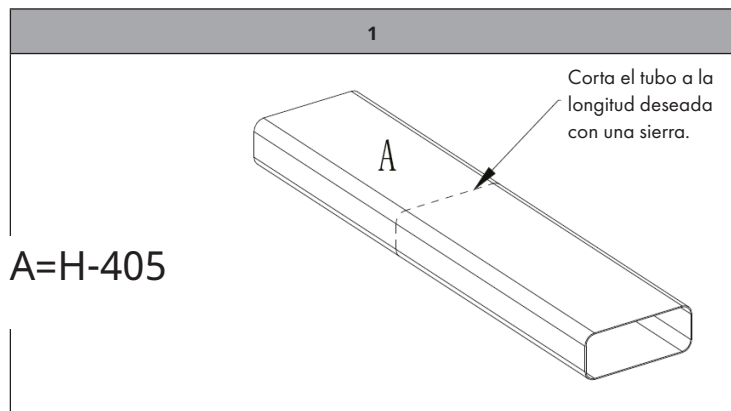


INSTALACIÓN DEL TUBO DE ESCAPE CURVADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL ESCAPE

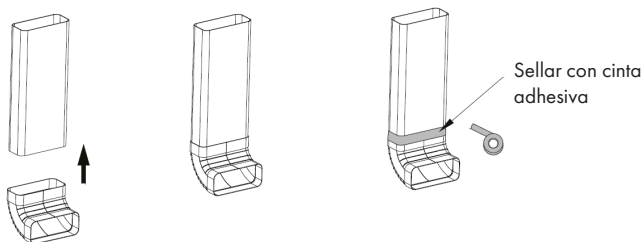
Accesorios opcionales



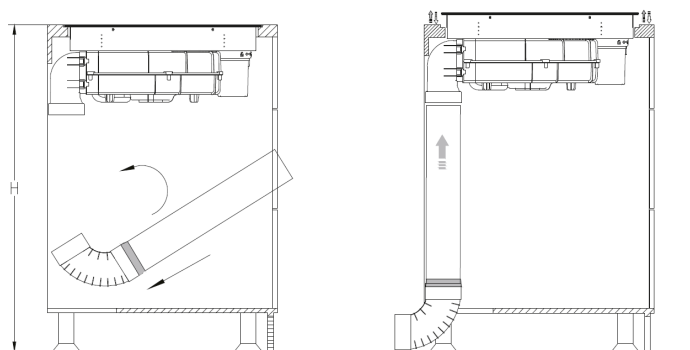
Instalación del tubo de escape



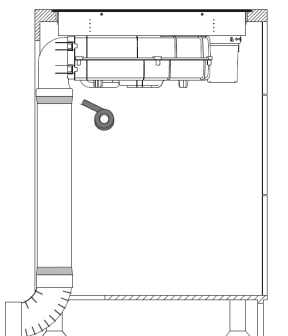
2



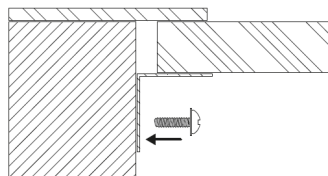
3



4



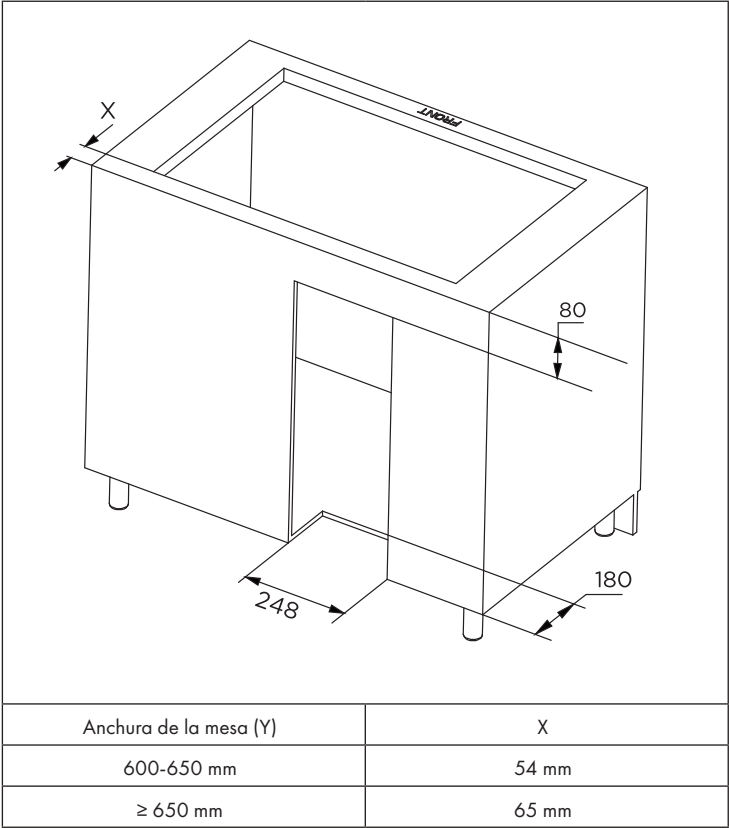
5



Una vez instalado el aparato, instale cuatro soportes a ambos lados del mismo para evitar que se caiga.

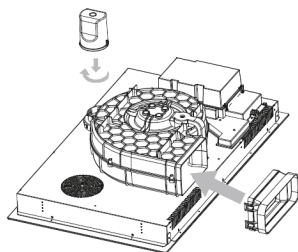
INSTALACIÓN DEL TUBO DE ESCAPE CURVADO
PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL ESCAPE

Dimensiones de los huecos necesarios en el mueble de cocina



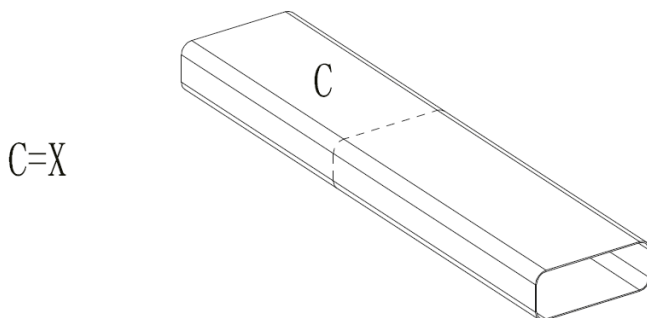
Instalación del tubo de escape recto

1

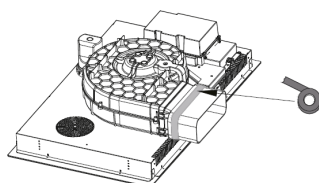
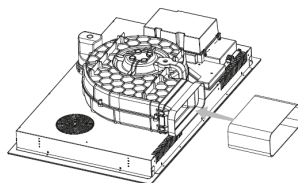


Fije el adaptador del tubo de escape recto pegándolo.

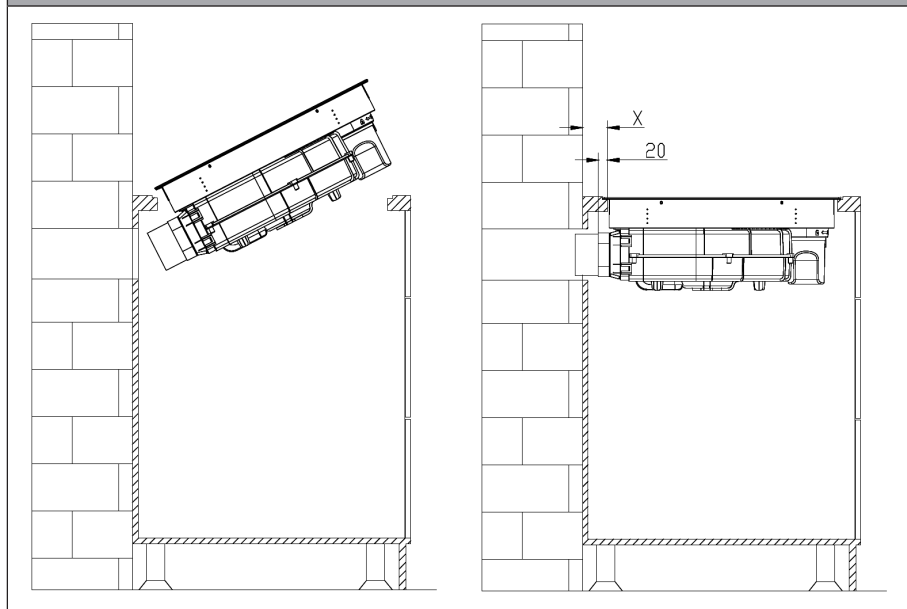
2



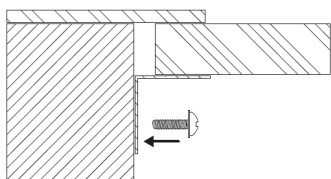
3



4

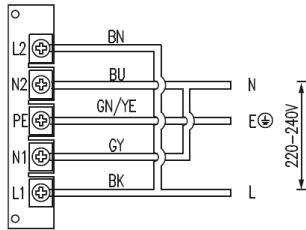
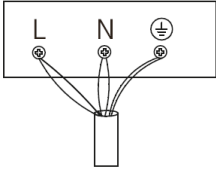


5

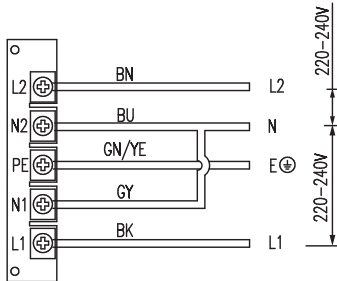
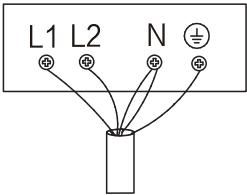


Una vez instalado el aparato, instale cuatro soportes a ambos lados del mismo para evitar que se caiga.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

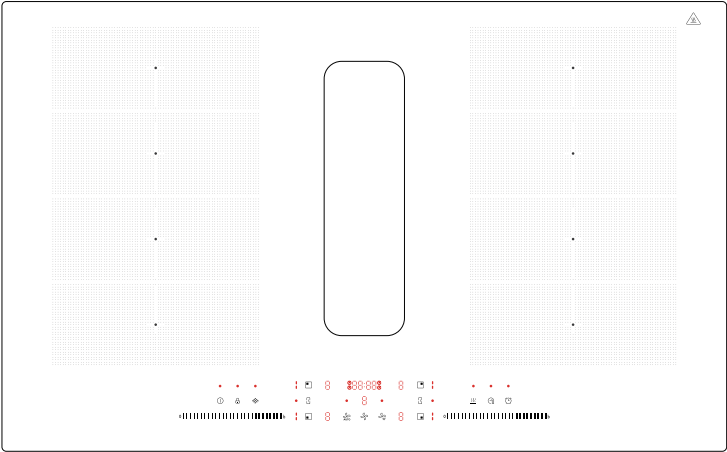
Conexión eléctrica	Conexión con el hogar
	

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

Conexión eléctrica	Conexión con el hogar
	

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

FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA



	Interruptor principal
	Tecla de recordatorio de pantalla
	El cabezal de la estufa determina la tecla de potencia
	Llave de retención del calor
	Teclas de tiempo
	Tecla Temporizador

	Seguro para niños
	Fianza puente
	Llave de fumador
	Llave de enganche de la estufa
	Botón de apagado retardado
Función de control del engranaje deslizando	

Botón	Funciones del botón	Preste atención:
	Puente de unión izquierdo	1) Cuando el cabezal izquierdo de la estufa está completamente cerrado, la llave no es válida; 2) Cuando el cabezal de la estufa se pone en marcha en el lado izquierdo, pulse brevemente la tecla de puente izquierdo para iniciar la función de puente, el indicador de puente izquierdo se enciende, Todos los engranajes de los quemadores de la izquierda coinciden con los de la parte inferior quemador de potencia, y todas las cabezas de la estufa en el lado izquierdo se pueden sincronizar a través de la barra deslizante izquierda; 3) Si el tiempo de temporizador está ajustado, una vez finalizado el tiempo, el cabezal izquierdo de la estufa se apaga al mismo tiempo; 4) En el estado de conexión del puente izquierdo, pulse brevemente la tecla de conexión del puente izquierdo para cancelar la función de puente izquierdo, apague la luz indicadora del puente izquierdo y cierre la zona de cocción izquierda. (La tecla de puente derecha y la tecla de puente izquierda funcionan igual)
	Interruptor principal	Tecla del interruptor principal del aparato, pulsación corta de arranque; Mantenga pulsada la tecla en el estado de encendido para entrar en el estado de apagado, y todas las luces de la pantalla están apagadas
	Seguro para niños	1) Pulse prolongadamente la tecla de bloqueo para niños para entrar en el modo de bloqueo, responda al zumbador de bloqueo, la luz indicadora de bloqueo para niños, excepto la tecla de interruptor y la tecla de bloqueo para niños, pulse otras teclas no válidas. 2) Mantenga pulsada la tecla de bloqueo para niños para desbloquearla, el indicador de bloqueo para niños se apaga y se pueden volver a utilizar otras teclas.
	Confirmación de la zona de calefacción	1) Pulse brevemente el botón para seleccionar la zona de cocción. La pantalla situada junto al botón muestra el nivel de calefacción actual. 2) Durante el periodo de confirmación, la barra deslizante de la zona de cocción correspondiente puede ajustar el nivel de calentamiento. 3) Durante el periodo de confirmación, el nivel de calefacción no es 0. Pulse la tecla de conservación del calor para entrar/salir del modo de conservación del calor. 4) Durante el periodo de confirmación, el nivel de calentamiento no es 0, y la tecla de temporización puede ajustar la función de temporización de la zona de cocción correspondiente. (El funcionamiento de las cuatro teclas de confirmación de zona de cocción es coherente)

Botón	Funciones de los botones	Preste atención:
	Botón y pantalla de la campana extractora	1) Cuando la campana extractora esté encendida o en funcionamiento, pulse la tecla de la campana extractora para entrar en el estado de ajuste. En digital de la campana extractora parpadea durante 5 segundos. En este momento, la campana extractora puede ajustarse manualmente mediante cualquier barra deslizante. 2) Cuando la campana extractora esté ajustada, pulse el botón de la campana extractora para activar la función de campana extractora. 3) Pulse prolongadamente el botón de la campana extractora para desconectar la función de campana extractora cuando ésta esté funcionando. 4) Bajo el estado de funcionamiento de la campana extractora, el tubo digital de la campana extractora muestra el nivel de funcionamiento real de la campana extractora. 5) En el modo de bloqueo, el tubo digital de la campana extractora muestra "L".
	Llave de enganche de la estufa	1) Pulse brevemente la función de conexión/desconexión de la estufa. El zumbido de bloqueo responde, y el indicador se encenderá/apagará según la función. 2) Cuando se inicie la zona de cocción, la campana extractora se pondrá en marcha automáticamente. Después de que todas las zonas de cocción se hayan apagado durante 6 segundos, la campana extractora entrará automáticamente en el estado de apagado retardado. El piloto de funcionamiento de la posición de la campana extractora se encenderá. La campana extractora realizará una cuenta atrás de 1 minuto y se apagará.
	Botón de apagado retardado	1) Pulse brevemente la función de apagado retardado de la máquina de encendido/apagado. El zumbido de bloqueo responde. El indicador se enciende/apaga según la función. 2) Tras el arranque, la campana extractora entra en el estado de desconexión retardada. El LED de la campana extractora muestra la luz de funcionamiento, y la campana extractora se apagará tras la cuenta atrás de diez minutos.
	Tecla de recordatorio de pantalla	1) La campana extractora se encenderá automáticamente después de 300 horas de funcionamiento, se encenderá el indicador al arrancar y se mantendrá pulsado para salir. 2) Reinicie el temporizador tras un corte de corriente. 3) Pulse brevemente la tecla de temporización del tiempo restante del LED.

Botón	Funciones de los botones	Preste atención:
	Llave de retención del calor	1) Pulse la llave de retención del calor Confirme la zona de cocción para entrar/salir del modo de conservación del calor, y la luz indicadora se encenderá/apagará según la función. 2) Pulse prolongadamente la tecla de conservación del calor, y todos los cabezales de estufa en funcionamiento entrarán/ saldrán del modo de conservación del calor.
	Teclas de tiempo y pantalla	1) El temporizador de las zonas de cocción puede ajustarse de 00:00 a 3:00 horas. 2) Cuando la zona de cocción está en estado de funcionamiento, pulse la tecla de temporizador para entrar en el estado de ajuste de temporizador, el tubo digital muestra "00:00", el icono de temporizador parpadea durante 3 segundos y el indicador es constante. En este momento, utilice la barra deslizante de la zona correspondiente para ajustar, Si no se realiza ninguna operación en 3 segundos, el sistema sale automáticamente del estado de ajuste. 3) Utilice la barra deslizante para ajustar el tiempo de temporización en el orden de hora, minuto y minuto. Durante cada ajuste, la pantalla parpadea, el tiempo de ajuste de cada pulsación es de 3 segundos, el tiempo de espera pasa automáticamente al ajuste del siguiente, pulsando brevemente la tecla de temporización se pasa rápidamente al siguiente, todos los bits se ajustan para entrar en el estado de trabajo de temporización, y el icono de temporización correspondiente al cabezal de la estufa está encendido fijo; 4) Cuando hay varios cabezales de estufa en el estado actual y el temporizador no funciona, se muestra la confirmación final del tiempo de temporización del cabezal de estufa. Cuando el temporizador está funcionando, la hora del temporizador se muestra en primer lugar. Si hay una confirmación del cabezal de la estufa, el tiempo de temporización del cabezal de la estufa se muestra durante el periodo de confirmación. 5) En el estado de funcionamiento temporizado de la zona de cocción, el tiempo restante es inferior a 1 minuto, y el LED original de dos minutos muestra la segunda cuenta atrás.

Botón	Funciones de los botones	Preste atención:
	Tecla y pantalla del temporizador	1) Pulse brevemente el botón del temporizador para iniciar la función de temporización, el indicador de temporización es constante, el tubo digital de temporización muestra el tiempo acumulado, el tiempo máximo de temporización es "99:59" (99 minutos 59 segundos). 2) Bajo el estado de funcionamiento del temporizador, continúe pulsando el botón del temporizador, y el tiempo se borrará 0 y se acumulará de nuevo. 3) Mantenga pulsado el botón del temporizador para desactivar la función del temporizador cuando esté funcionando.
	LED de nivel de cocción	1) Durante el funcionamiento de la zona de cocción, se visualiza la marcha correspondiente (1-8, b); 2) Si no hay olla, muestra "U". 3) En el estado de conservación del calor, el tubo digital del engranaje del cabezal del horno correspondiente al arranque muestra .
	Luz de control	1) La luz indicadora de paneo está dividida en dos puntas de subzona. 2) Cualquier sub-zona detecta la olla o lejos de la olla, entrar en el estado de actualización de estado, tales como la olla se detecta. La luz de la punta de la subestufa correspondiente parpadea durante 5 segundos y se mantiene encendida, y la luz de la punta de la subestufa se apaga inmediatamente si no se detecta. 3) En el estado de apagado, la luz de aviso está siempre apagada. (Las cuatro áreas de la función de luz de aviso son las mismas)
	Deslizador Control del nivel de calefacción Función	Deslizando la barra se puede ajustar la marcha de la cabeza de la estufa, la marcha de la velocidad del viento y el tiempo de temporización.
	Aviso de avería	1) Cuando se produce una avería, si la máquina de humo está averiada, el LED de la campana extractora muestra "E". Si el tipo de estufa está averiado, el tubo digital del cabezal de la estufa correspondiente a la avería muestra "E"; y el LED de dos dígitos muestra el código de la avería. 2) Si se produce un fallo durante el periodo de temporización del cabezal del horno, el código de fallo continuará mostrando el tiempo de temporización después de parpadear durante 10 segundos, y el tiempo de temporización podrá mostrarse normalmente cuando se produzca el fallo.

Notas importantes sobre el funcionamiento

- Asegúrese de que la potencia total no supere los 3700 W cuando las dos zonas de cocción del mismo lado estén funcionando al mismo tiempo. Si la potencia total calculada supera los 3700 W durante el proceso de ajuste, reduzca la potencia de una de las dos zonas de cocción.
- La campana extractora puede funcionar de dos maneras: en modo recirculación y en modo extracción de aire. El modo de recirculación de aire está ajustado por defecto. Para poner la campana extractora en modo de extracción de aire, desconecte la placa de cocción y el ventilador. A continuación, pulse el botón de selección de la placa de cocción y el botón del ventilador simultáneamente durante 3 segundos para entrar en el modo de conmutación. A continuación, pulse varias veces el botón del ventilador para seleccionar el ajuste siguiente: [0] = modo recirculación o [1] = modo extracción de aire.
- Función de ahorro de energía de las zonas de cocción: Después de apagar todos los cabezales de los fogones durante 5 minutos, se apagará automáticamente la alimentación de las zonas de cocción. En este momento, las funciones relacionadas de los cabezales de la estufa no funcionarán, la luz indicadora de la sartén y el tubo digital del engranaje se apagarán, y las zonas de la estufa se pueden reiniciar pulsando brevemente la tecla de confirmación de las zonas de cocción o utilizando la tecla de encendido para reiniciar el equipo.

Potencia calorífica de la placa de cocción

Nivel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potencia (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Potencia calorífica de la placa de cocción

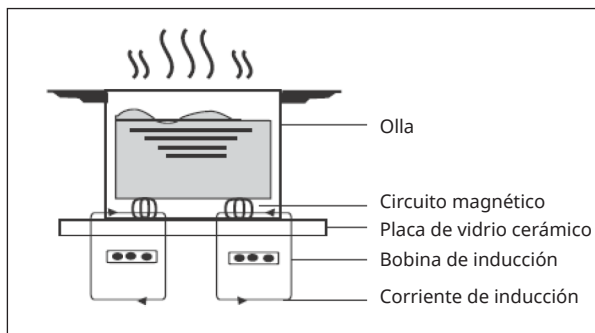
Nivel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Potencia (W)	0	35	180	280	380	500	650	1000	2200	3700

Niveles y potencia del ventilador

Nivel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Volumen de aire (m³/h)	0	290	310	340	360	380	420	470	540	580
Tiempo de ejecución (min)	Funcionamiento prolongado								8	5

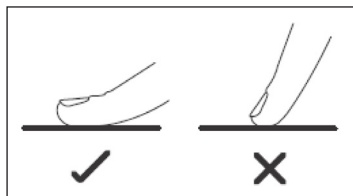
Cómo funciona la placa de inducción

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



Funcionamiento correcto de la corredera

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



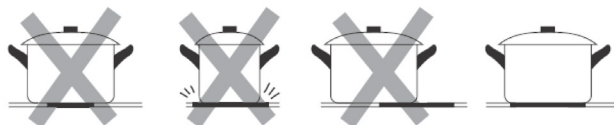
- Cada vez que la unidad registra un toque, emite un pitido.
- Asegúrate de que los botones estén siempre limpios y secos y de que no estén cubiertos (por ejemplo, por objetos o paños). Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo de los mandos.

Elija la batería de cocina adecuada

Nota: Utilice únicamente baterías de cocina adecuadas para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla. Levante siempre la olla de la placa de inducción. No arrastre la olla, ya que podría rayar el cristal.



No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza. No utilice utensilios de cocina con bordes afilados o fondo redondeado.



Asegúrate de que el fondo de la olla está nivelado, se asienta plano sobre la superficie de cristal y tiene el mismo tamaño que la placa de cocción. Utilice sólo ollas cuyo diámetro sea igual al marcado en la placa de cocción. Si se utiliza una olla un poco más grande, la energía se consume al máximo nivel de eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficacia puede ser menor de lo esperado. Las ollas con un diámetro inferior a 140 mm podrían no ser detectadas por la placa de inducción. Coloque siempre la olla en el centro de la placa.

Puede realizar una prueba de imán para comprobar la usabilidad. Mueva un imán en la dirección del fondo de la olla. Si el imán se siente atraído por ella, la olla es apta para la inducción.



CONSEJOS DE COCCIÓN



ADVERTENCIA

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

Consejos para cocinar

- Reduce el fuego cuando los alimentos empiecen a cocinarse.
- Utilizar una tapa de olla reduce el tiempo de preparación y ahorra energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de agua o grasa para reducir el tiempo de preparación.
- Inicie el proceso de cocción a fuego fuerte y reduzca el fuego en cuanto los alimentos se hayan calentado por completo.

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

- Cuando se cocina a fuego lento, el contenido de la olla se cuece por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C. De vez en cuando suben burbujas a la superficie del líquido de cocción. La cocción a fuego lento es la clave de las sopas deliciosas y los guisos delicados, ya que permite que el sabor se desarrolle sin cocer demasiado los alimentos. También debe preparar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- La preparación 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.

Filete a la plancha

1. Dejar reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
2. Calentar una sartén.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocía un poco de aceite en la sartén caliente y coloca el filete.
4. Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. La duración de la cocción depende del grosor del filete y de lo hecho que quiera que quede al final. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete (por ejemplo, con un tenedor o una cuchara de cocina) para comprobar su grado de cocción. Cuanto más firme esté, más cocida estará.
5. A continuación, coloque el filete en un plato caliente durante unos minutos para que repose y se ablande.

comida salteada

1. Seleccione un wok poco profundo compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y los accesorios. El salteado debe ser rápido. Si tiene grandes cantidades de alimentos, fríalos en porciones y no todos a la vez.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharaditas de aceite.
4. Fríe primero la carne y sácala para mantenerla caliente.
5. Freír las verduras sin dejar de remover. Cuando las verduras estén calientes pero aún firmes al morderlas, reduzca el fuego de la placa, ponga la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remover suavemente los ingredientes para que todo se caliente.
7. Sirva la comida inmediatamente.

Nota: Si se coloca una olla no magnética (p. ej. de aluminio), una olla de tamaño inadecuado u objetos pequeños (p. ej. cuchillos, tenedores, llaves) sobre la placa de inducción, el aparato pasa automáticamente al modo de espera al cabo de un minuto. El ventilador enfría la unidad durante otro minuto.

Configura el calefactor.

Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	• Calentar pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate • A fuego lento • Calentamiento lento
3-4	• Calentamiento • cocción rápida • cocinar arroz
5-6	• tortitas
7-8	• Fritura breve • cocinar pasta
b	• Freír y dorar • llevar la sopa a ebullición • llevar el agua a ebullición

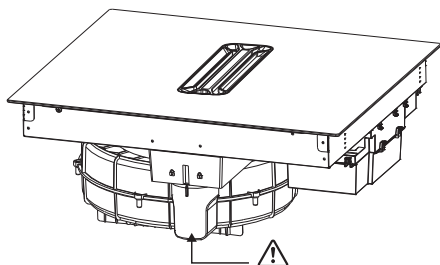
LIMPIEZA Y CUIDADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Nota: Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y deje que se enfríe.

Qué	Cómo	¡Importante!
Contaminación diaria 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. Pulverizar un limpiador de placas calientes mientras la placa está todavía caliente pero ya no lo está. 3. Limpie con un paño húmedo y seque la placa con una toalla. 4. Gire la placa de cocción	• Cuando se apaga la placa de cocción, el indicador "Superficie caliente" se apaga aunque la placa siga caliente. Ten cuidado de no quemarte • No utilice estropajos ni abrasivos, ya que podrían dañar el acabado. Compruebe en el envase si el producto de limpieza es adecuado para las placas de cerámica. • No deje restos de limpiador en la placa, de lo contrario el cristal podría deslustrarse.

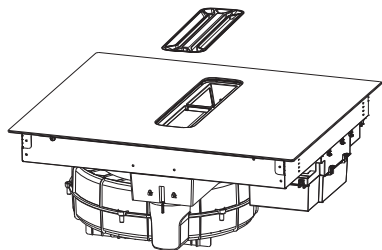
Qué	Cómo	¡Importante!
Derrame de alimentos o líquidos sobre las teclas de función.	1. Apague la placa de cocción 2. Remoje los residuos. 3. Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave o un paño de cocina. 4. Siga los pasos 2-4 del apartado "Contaminación diaria".	• La placa de cocción puede emitir un pitido, apagarse y los botones pueden dejar de funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender las placas.
Residuos azucarados y salpicaduras en el cristal.	Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o un rascador para placas de cerámica, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente. 1 Apague la placa de cocción 2 Sujete el rascador en un ángulo de 30° y rasque la suciedad en un rincón frío de la placa. 3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 del apartado "Contaminación diaria".	• Elimine las manchas y salpicaduras inmediatamente, ya que son más difíciles de quitar una vez que se han enfriado. • Atención: ¡Peligro de lesiones! En cuanto se retire la cubierta de seguridad de la cuchilla para moquetas, sobresaldrá la cuchilla afilada. Manéjela con cuidado para no hacerse daño.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

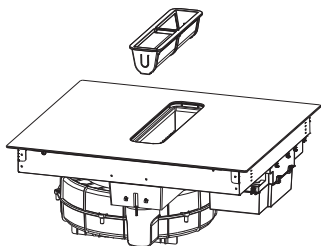


Si utiliza un paño húmedo para la limpieza, asegúrese de que no entre agua en las rendijas de la campana extractora.

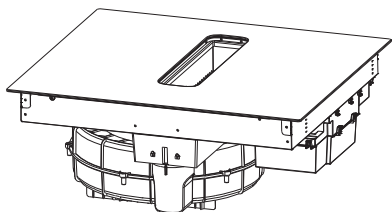
Vacíe y limpie regularmente el vaso de agua fijado en la parte inferior de la campana extractora (ver flecha).



Coge la rejilla, límpiala con cuidado y vuelve a colocarla.



Retire el portafiltro horizontalmente. Retire el filtro de grasa del soporte y lávelo en el lavavajillas o limpie el filtro de grasa manualmente. Deseche el agua residual del portafiltro en el fregadero.



Desenrosque el vaso de agua, vacíe el agua residual en él y vuelva a colocarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Solución
La placa de cocción no se enciende.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida. Comprueba si hay un corte de electricidad en tu casa o en tu zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los botones del panel de control no responden.	El seguro para niños está activado.	Mantenga pulsado el botón del seguro para niños (bloqueo) para desactivarlo de nuevo.
Las teclas del panel de control son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera mancha de agua en los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.	Asegúrese de que la zona alrededor de los mandos está seca y toque los mandos con la punta del dedo.
El cristal de la placa está rayado.	La batería de cocina tiene bordes afilados.	Utilice utensilios de cocina con una base plana y lisa.
	Se utilizan equipos de limpieza inadecuados o abrasivos.	Limpie las superficies de la placa sólo con un paño suave.

Problema	Causa potencial	Solución
La placa de inducción o una zona de cocción se ha desconectado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error.	Error técnico.	Anote el código de error y apague la placa de inducción. Compruebe el código de error en el capítulo MENSAJES DE ERROR.
La placa de inducción emite un zumbido bajo cuando se selecciona un ajuste de calor alto.	Esto es debido a la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir el ajuste de calor.
Las ollas no se calientan y aparece «U» en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción.	Use únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
	La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en la zona de cocción.	Coloque la sartén en el centro, asegurándose de que su diámetro coincide con el tamaño de la zona de cocción.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. También sigue funcionando brevemente después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté en funcionamiento.

Problema	Causa potencial	Solución
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La luz está encendida pero el motor no funciona.	Las aspas del ventilador están bloqueadas.	Haga revisar las aspas del ventilador .
	El condensador está dañado.	Sustituya el condensador.
	El motor está dañado.	Sustituya el motor.
	El cableado interno del motor está roto o desconectado. Puede aparecer un olor desagradable.	Sustituya el motor.
Las luces y el motor no funcionan.	La bombilla está rota	Sustituya la bombilla.
	El cable de alimentación está suelto.	Haz que un electricista revise el cableado.
Fugas de aceite.	La ventilación de la campana extractora no está sellada.	Quita la salida y sállala con pegamento.
Vibraciones	Si las aspas del ventilador están dañadas, pueden provocar vibraciones.	Haga revisar las aspas del ventilador.
	El motor no está bien sujeto.	Fije el motor.
	La campana extractora no está bien fijada.	Coloque la campana extractora.

Problema	Causa potencial	Solución
Extracción insuficiente de la campana.	La distancia entre la campana extractora y la superficie de cocción es demasiado grande.	Reduce la distancia.
	Demasiada corriente de aire a través de puertas o ventanas abiertas.	Cierre las puertas o ventanas abiertas.
El aparato está inclinado.	Los tornillos de fijación no están apretados.	Apriete el tornillo de fijación y nivélelo.
	Los tornillos de suspensión no están suficientemente apretados.	Apriete el tornillo de fijación y nivélelo.
El LED no se enciende cuando el aparato está enchufado.	No hay energía.	Haz que revisen el aparato.
	La placa de circuitos y la pantalla conectada están averiadas.	Haz que comprueben la conexión.
	La placa de circuitos está dañada.	Sustituya la placa de circuitos.
	La pantalla está dañada.	Haz que sustituyan la pantalla.
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED es anormal.	La pantalla está dañada.	Haz que sustituyan la pantalla.
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el proceso de calentamiento no se inicia.	La placa está demasiado caliente.	Deje enfriar la placa de cocción y compruebe si las aberturas de ventilación están obstruidas.
	El ventilador no funciona correctamente	Compruebe si el ventilador funciona con normalidad. Haz que lo sustituyan si es necesario.
	El enchufe de circuitos está dañado.	Sustituya la placa de circuitos.

Problema	Causa potencial	Solución
La calefacción se detiene repentinamente durante el funcionamiento y la pantalla muestra [u].	Tipo de sartén equivocado.	Utilice utensilios de cocina adecuados.
	Diámetro de la sartén demasiado pequeño.	Utilice utensilios de cocina adecuados.
	El aparato está sobrecalentado.	Deje que el aparato se enfríe y reinicielo.
Las zonas de cocción del mismo lado muestran [u].	La placa de circuitos y la pantalla conectada están averiadas.	Haz que comprueben la conexión.
	El panel de visualización de la parte de comunicación está dañado.	Haz que sustituyan la pantalla.
	La placa del circuito principal está dañada.	El motor está dañado.
Haga que sustituyan la placa base.	El motor del ventilador está roto.	Sustituya el ventilador.

NOTIFICACIONES DE ERROR

Código	Causa potencial	Solución
01	El sensor de temperatura NTC del horno está averiado.	Sustituya el sensor de temperatura NTC.
02	Cortocircuito del sensor de temperatura NTC de la superficie de cocción.	Sustituya el sensor de temperatura NTC.
03	La temperatura NTC de la superficie de cocción es demasiado alta	Apague el aparato, espere a que se enfríe y reanude el funcionamiento.
04	El sensor de temperatura NTC de refrigeración está averiado.	Sustituya el sensor de temperatura NTC.
05	Cortocircuito del sensor de temperatura NTC del calentador.	Sustituya el sensor de temperatura NTC.
06	El sensor de temperatura NTC de disipación de calor está demasiado caliente.	Apague el aparato, espere a que se enfríe y reanude el funcionamiento.
07	La tensión de entrada es demasiado baja.	Compruebe si la tensión de entrada es inferior a 150 V.
08	La tensión de entrada es demasiado alta.	Compruebe si la tensión de entrada es inferior a 270 V.
09	Error de conexión.	Compruebe si el error de conexión entre el panel de visualización y la placa de circuito impreso de la placa de inducción es defectuoso y haga sustituir el cable de comunicación.

Código	Causa potencial	Solución
10	Fallo del NTC en la superficie del horno.	Haga comprobar el sensor de temperatura de la superficie de cocción para asegurarse de que está en contacto con la superficie de cocción y de que hay contacto adhesivo de vidrio.
11	Error interno, placa abierta, sin señal de sincronización.	Haber comprobado si la polea de cable no recibe señal de sincronización y decidir si es necesario sustituir la polea de cable.
12	El ventilador no funciona.	Compruebe si el ventilador está encendido o reinicie de nuevo el aparato.
13	El aparato funciona en seco.	Apague el dispositivo y reinícielo.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO CAMPANA EXTRACTORA

Información de conformidad con el Reglamento (UE) nº 65/2014

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

Número de artículo	10046671, 10046672		
Designación	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo anual de energía	AEChood	13,6	kWh/año
Clase de eficiencia energética		A+	
Eficiencia fluidodinámica	FDE _{hood}	23,2	
Eficiencia fluidodinámica	EEI _{hood}	42,0	
Eficiencia luminosa	LE _{hood}	N/A	Lux/W
Eficiencia luminosa		N/A	
Eficacia de filtrado de grasas	GFE _{hood}	66	%
Clase de eficacia de filtrado de grasas		D	
Caudal de aire a velocidad mínima y máxima en uso normal, intensivo o boost excluido		288,0 / 475,0	m³/h
Caudal de aire en reglaje intensivo o de sobrealimentación		589,2	m³/h
Emisiones de potencia acústica en el aire ponderadas A a la velocidad mínima y máxima disponibles en condiciones normales de uso	L _{WA}	53 / 67	dB
Emisiones de potencia acústica en el aire ponderadas A con ajuste intensivo o de refuerzo	L _{WA}	74	dB
Consumo de energía en modo off	P _O	N/A	W
Consumo de energía en modo off	P _S	0,59	W
Datos de contacto	Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlín, Alemania.		

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificador del modelo	10046671, 10046672		
Tipo de placa	Vitrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		2	
Tecnología de calefacción (Zonas y superficies de cocción de inducción, zonas de cocción radiantes, placas de cocción)	Zona 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 aproximación de 5 mm.	Ø	N/A N/A	cm
Para los no circulares 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	Izquierda Derecha	39,0×24,0 39,0×24,0 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	EC _{cocina} eléctrica	Izquierda Derecha	183,5 186,7 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	EC _{cocina} eléctrica	185,1	Wh/kg

NOTAS SOBRE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Asegúrese de que haya suficiente suministro de aire durante la cocción para que la campana extractora pueda funcionar eficazmente y con poco ruido de funcionamiento.
- Ajuste la velocidad del ventilador a la cantidad de vapor producida mientras cocina. Utilice el modo intensivo sólo cuando sea necesario. Cuanto menor sea la velocidad del ventilador, menor será el consumo de energía.
- Si se producen grandes cantidades de vapor durante la cocción, seleccione a tiempo una velocidad de ventilador más alta. Si el vapor de cocción ya se ha extendido por toda la cocina, la campana extractora debe funcionar durante más tiempo.
- Apague la campana extractora cuando ya no la necesite.
- Apaga la iluminación cuando ya no sea necesaria.
- Limpie el filtro a intervalos regulares y sustitúyalo si es necesario para aumentar la eficacia del sistema de ventilación y evitar riesgos de incendio.
- Coloque siempre la tapa cuando cocine para reducir el vapor de la cocción y la condensación.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una normativa legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no debe eliminarse con los residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Al eliminar este producto de acuerdo con la normativa, protege el medio ambiente y la salud de los que le rodean de consecuencias negativas. Para obtener información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto, póngase en contacto con la administración local o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited

Apartado de correos 42

272 Kensington High Street

Londres, W8 6ND

Reino Unido



KLARSTEIN