

PAELLA

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

10046693



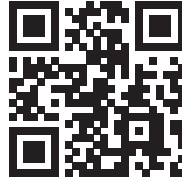
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. 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, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Sicherheitshinweise 4
Bedienungs- und Wartungsanleitung 5
Produktübersicht 8
Bedienfeld 9
Über das Induktionskochfeld 10
Benutzung Ihres Induktionsherdes 12
Geräteschutz 17
Timer-Funktion 18
Kochrichtlinien 20
Heizstufen 21
Installation 22
Pflege und Reinigung 28
Fehlersuche und Fehlerbehebung 30
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 33
Hinweise zur Entsorgung 35
Hersteller & Importeur (UK) 35
Produktdatenblatt 36

English 37
Français 69
Italiano 101
Español 133

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046693
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Kochzonen	3 Zonen
Gesamtleistung	6600-7400 W
Produktmaße (LxBxH)	590 X 520 X 60
Abmessungen für den Einbau A x B (mm)	560 X 490

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Der Anschluss an ein gut geerdetes System ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Die Kanten des Bedienfeldes sind scharf. Mangelnde Vorsicht kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Benutzer-Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

**WARNUNG**

Stromschlagrisiko! 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.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Lassen Sie das Gerät beim Kochen nie unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein kann und eine Brandgefahr darstellt. 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 anderen Gegenstände auf die Kochflächen, außer Pfannen und Töpfe.

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Stromschlagrisiko

- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Sollte die Oberfläche des Kochfeldes brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefährdung

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



WARNUNG Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr das Induktionsglas nicht berühren, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochstellen hinausragen.
- Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Ein Nichtbefolgen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern. Mangelnde Vorsicht kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Allgemeine Hinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen. Überkochen führt zu Rauch und übergekochte fettige Substanzen können sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- 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 und lassen Sie sie nicht dort liegen, da sie durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinflusst werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Bedienelemente).
- Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennung die Kochzonen ausschaltet, wenn Sie die Töpfe herunternehmen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist. Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, sollten von einer

verantwortlichen und kompetenten Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass die Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Gebrauchsanweisung angegeben. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht darauf fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten und ziehen Sie es nicht über die Induktionsglasoberfläche, da dies zu Kratzern im Glas führen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Scheuermittel oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B. in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn sie stehen unter kontinuierlicher Beaufsichtigung.



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern. Mangelnde Vorsicht kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

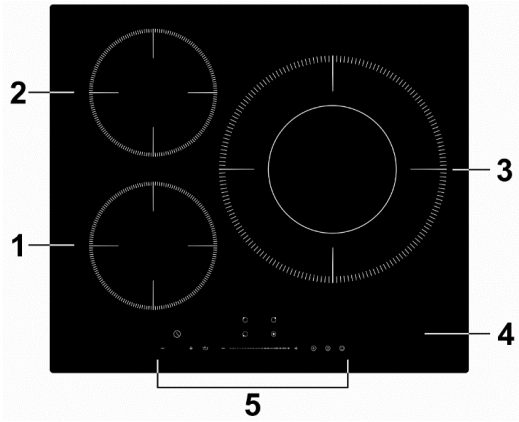


WARNUNG

Verletzungsgefahr! Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichnet werden oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen. Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss, der nur zu Funktionszwecken dient.

PRODUKTÜBERSICHT

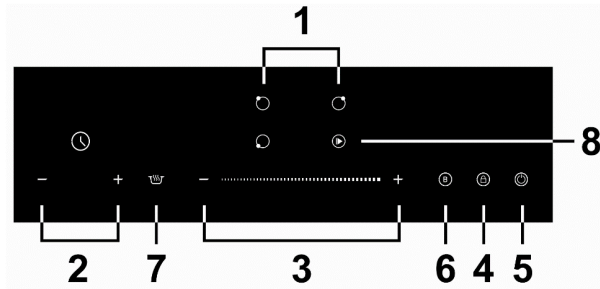
10046342, 10046343



1	2.000-W-Zone, kann auf 2.600 W geboostet werden	4	Glasplatte
2	1.500-W-Zone, kann auf 1.800 W geboostet werden	5	Bedienfeld
3	3.000-W-Zone, kann auf 3.500 W geboostet werden		

BEDIENFELD

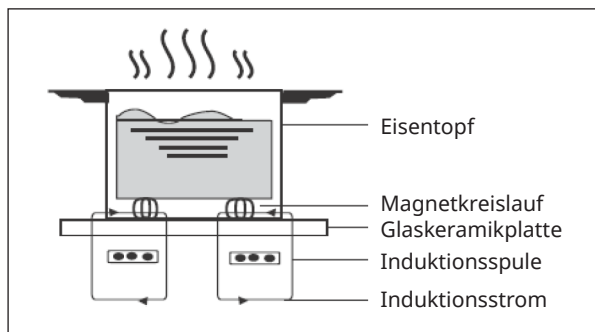
10046342, 10046343



1	Bedienelemente für die Heizzoneauswahl	5	EIN/AUS-Taste
2	Timer-Funktion	6	Boost-Funktion
3	Bedienelemente für die Leistungseinstellung	7	Warmhalte-Funktion
4	Kontrolle der Tastensperre	8	Pause

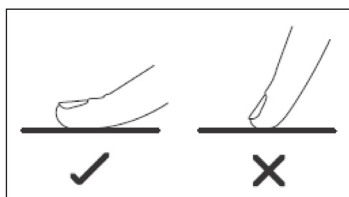
ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHEN

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Vibrationen, welche die Hitze direkt in dem Kochgeschirr erzeugen, anstatt indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil es von dem Kochgeschirr erwärmt wird.



Verwendung der Touch-Bedienelemente

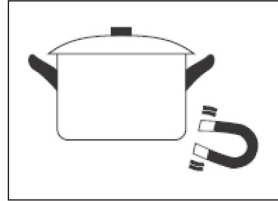
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



Das richtige Kochgeschirr auswählen

Hinweis: Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite.

Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden des Kochgeschirrs. Wenn er angezogen wird, ist das Kochgeschirr induktionsgeeignet.



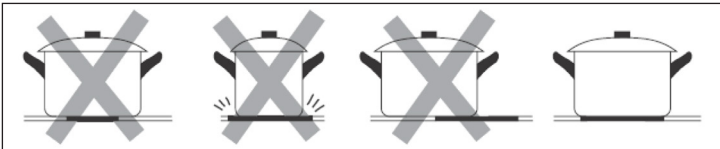
Wenn Sie keinen Magnet haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie überprüfen möchten.
2. Wenn  das Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.



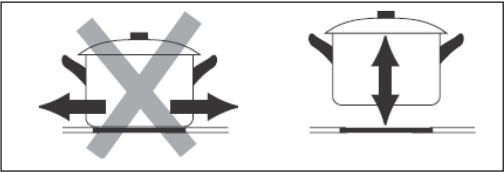
Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.

Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie



Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei der Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie bei maximaler Effizienz verwendet. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten von der Kochstelle nicht erkannt werden. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.

Heben Sie Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld hoch; ziehen oder schieben Sie es nicht, sonst kann das Glas zerkratzen.



Kochgeschirr-Abmessungen

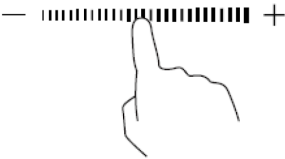
Die Kochzonen werden bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst. Die Topfunterseite muss entsprechend des Kochfeldes allerdings einen Mindestdurchmesser haben. Um den besten Wirkungsgrad Ihres Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr
	Minimum (mm)
1	120
2	120
3	280

BENUTZUNG IHRES INDUKTIONSHERDES

Mit dem Kochen beginnen

Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen „-“ oder „--“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.	
Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	

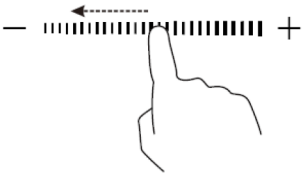
Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone berühren, blinkt eine Anzeige neben der Taste.	
	
Stellen Sie die Leistung ein, indem Sie entweder die Tasten „-“ oder „+“ berühren oder indem Sie mit dem Finger über den Temperaturregler fahren oder ihn an einer beliebigen Stelle berühren. • Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute eine Temperatureinstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Anschließend müssen Sie das Gerät wieder einschalten und bei Schritt 1 beginnen. • Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Garvorgangs ändern. • Wenn Sie Ihren Finger entlang des Temperaturreglers bewegen, variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9.	

Wenn die Anzeige $\geq \text{U} \leq$ abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt oder
- das Kochgeschirr, das Sie verwenden, ist nicht für das Induktionskochen geeignet, oder
- das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet keine Erwärmung statt, wenn sich kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn kein geeignetes Kochgeschirr daraufgestellt wird.

Wenn Sie fertig gekocht haben



Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie das „-“ nach links schieben, und dann berühren Sie das „-“ und scrollen Sie nach unten zu „0“.

Vergewissern Sie sich, dass die Leistungsanzeige „0“ und dann „H“ anzeigt. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren.	
	

„H“ zeigt an, welche Kochzone noch zu heiß zum Anfassen ist. Es erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weitere Kochgefäße erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.

Die Boost-Funktion nutzen

Boost ist die Funktion, bei der eine Zone in einer Sekunde auf eine größere Leistung ansteigt und 5 Minuten lang anhält. So können Sie ein leistungsfähigeres und schnelleres Kochen erreichen.

Verwendung der Boost-Funktion, um mehr Leistung zu erhalten

- 1. Berühren Sie die Auswahl-taste für die Heizzone, die Sie verstärken möchten; eine Anzeige neben der Taste blinkt.
- 2. Berühren Sie die Boost-Taste, und die Heizzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten.
- 3. Auf der Leistungsanzeige erscheint „P“, um anzuzeigen, dass die Zone mit Boost betrieben wird.

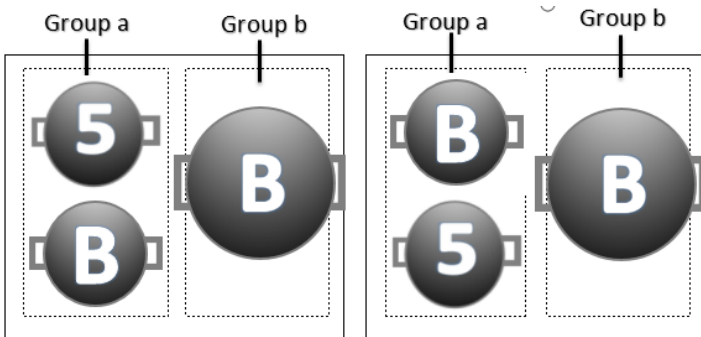
Hinweis: Der Boost-Modus hält 5 Minuten lang an. Danach wird die Kochzone wieder auf die vorherige Leistungsstufe zurückgesetzt. Wenn Sie den Boost während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie die Taste für die Auswahl der Heizzone; eine Anzeige neben der Taste blinkt. Berühren Sie die Boost-Taste. Die Heizzone wird auf die Leistungsstufe zurückgesetzt, die vor dem Boosten eingestellt war.

Boost-Funktion

1. Berühren Sie die Auswahlstaste für die Heizzone, die Sie verstärken möchten; eine Anzeige neben der Taste blinkt. Berühren Sie dann die Boost-Taste, um die Boost-Funktion zu aktivieren. Auf der Leistungsanzeige erscheint „P“, um anzuzeigen, dass die Zone mit Boost betrieben wird.
2. Nachdem wir die Boost-Funktion eingestellt haben. Der Boost-Modus dauert 5 Minuten an. Nach 5 Minuten schaltet die Zone den Boost-Modus wieder aus. Das „P“ auf der Anzeige verschwindet.
3. Wenn Sie den Boost während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie die Taste für die Auswahl der Heizzone; eine Anzeige neben der Taste blinkt. Berühren Sie die Boost-Taste. Die Heizzone verlässt den Boost-Modus.

Einschränkungen bei der Nutzung der Boost-Funktion

Die vier Zonen wurden in zwei Gruppen unterteilt. Wenn in der Gruppe a eine Zone mit Boost betrieben wird, muss zuerst sichergestellt werden, dass die andere Zone maximal auf Leistungsstufe 5 arbeitet. Wenn die eine Zone über der Leistungsstufe 5 arbeitet und in der anderen Zone „Boost“ eingestellt wird, blinken die Symbole „P“ und „9“ auf dem Display der anderen Zone und die Leistungsstufe wird automatisch auf 9 eingestellt.



Die Warmhalte-Funktion nutzen

Die Warmhaltefunktion ist zum Warmhalten von Speisen geeignet.

1. Berühren Sie die Auswahlstaste für die Heizzone, auf der Sie die Warmhalte-Funktion nutzen möchten; eine Anzeige neben der Taste blinkt.
2. Berühren Sie die Warmhaltetaste und die Kochzonenanzeige zeigt „A“ an.
3. Wenn Sie das Warmhalten abbrechen möchten, berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone und dann die Warmhaltetaste. Die Heizzone wird auf die Leistungsstufe „0“ zurückgestellt.

Die Pausen-Funktion nutzen

Die Pausen-Funktion kann jederzeit während des Kochvorgangs genutzt werden. Sie ermöglicht es, das Induktionskochfeld zwischendurch abzuschalten und später wieder einzuschalten.

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochzone in Betrieb ist.
2. Berühren Sie die Pausentaste und die Kochzonenanzeige zeigt „II“ an. Dadurch wird der Betrieb des Induktionskochfeldes im Bereich aller Kochzonen, mit Ausnahme der Pausen-, Ein/Aus- und Sperrtaste, eingestellt.
3. Um die Pause zu beenden, berühren Sie die Pausentaste, dann schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.

Sperrung der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. das versehentliche Einschalten von Kochzonen durch Kinder).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Funktionstasten außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Die Bedienelemente sperren: Berühren Sie das Bedienelement Tastensperre. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.

Die Bedienelemente entsperren

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie das Bedienelement Tastensperre für ein paar Sekunden.
3. Sie können Ihr Induktionskochfeld jetzt wieder nutzen.

Wenn das Kochfeld sich im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausschalten, doch Sie müssen das Kochfeld vor der nächsten Inbetriebnahme erst wieder entsperren, bevor Sie weitere Aktionen vornehmen können.

GERÄTESCHUTZ

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktions- und Infrarotkochfeldes überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Induktions- und Infrarotkochfeld automatisch ab.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn sich ein Kochgeschirr von ungeeigneter Größe, ein nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld befindet, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch auf Standby. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld eine weitere Minute.

Automatischer Abschaltenschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, den Kochvorgang zu beenden. Die Standardzeit für verschiedene Stufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

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

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



Vorsicht! Gefahr von Personenschäden

Menschen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder ihre Ärztin konsultieren.

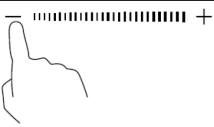
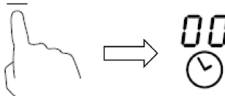
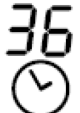
TIMER-FUNKTION

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

1. Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
2. Sie können ihn so einstellen, dass eine Kochzone oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird oder werden.

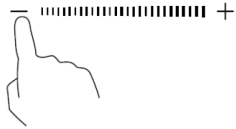
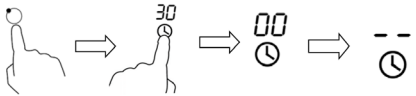
Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler, ohne eine Kochzone auszuwählen

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Sie können den Minutenzähler auch ohne Auswahl einer Kochzone nutzen.	
Berühren Sie „-“ oder „+“ der Timer-Taste. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken und in der Timer-Anzeige wird „30“ angezeigt.	
Hinweis: Tippen Sie einmal auf „-“ oder „+“, um den Wert um jeweils 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie „-“ oder „+“ gedrückt, um den Wert um jeweils 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.	
Wenn Sie das „-“ berühren, verringert sich der Wert des Timers und in der Minutenanzeige wird „00“ angezeigt.	
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt, und die Timer-Anzeige blinkt fünf Sekunden lang.	
Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt „-“, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	

Hinweis: Der Herd bleibt weiter in Betrieb. Diese Timerfunktion ist nur ein Minutenzähler – sie schaltet das Kochfeld nicht ein oder aus.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone , für die Sie den Timer einstellen möchten (z. B. Zone 1#).	
Berühren Sie die Timer-Taste. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken und in der Timer-Anzeige wird „30“ angezeigt.	
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein. Tippen Sie einmal auf „-“ oder „+“, um den Wert um jeweils 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie „-“ oder „+“ gedrückt, um den Wert um jeweils 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück. Um den Timer abubrechen, halten Sie das „-“ des Timers gedrückt, bis „00“ angezeigt wird.	
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt, und die Timer-Anzeige blinkt fünf Sekunden lang.	
Ein roter Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass eine Zone ausgewählt wurde.	
	
Um den Timer abubrechen, tippen Sie zuerst auf die Auswahl der Heizzone und dann auf die Timer-Taste. Der Timer wird abgebrochen und in der Minutenanzeige wird zunächst „00“ und dann „-“ angezeigt. Wenn der Timer mit einer Kochzone verbunden wurde, schaltet sich die entsprechende Kochzone nach Ablauf der Zeit automatisch aus und zeigt „H“.	

Hinweis: Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

KOCHRICHTLINIEN



WARNUNG

Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, besonders wenn Sie den Power-Boost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette von selbst, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, verringern Sie die Temperatur.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang auf der höchsten Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgebraten ist.

Köcheln, Reis kochen

- Das Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an der Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist das Geheimnis für köstliche Suppen und zarte Eintöpfe, da sich die Aromen entfalten, ohne dass die Speisen zerkocht werden. Sie sollten auf Ei basierende und mit Mehl angedickte Soßen ebenfalls unterhalb des Siedepunktes zubereiten.
- Bei einigen Zubereitungsarten, wie z. B. dem Garen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.
-

Steak scharf anbraten

Zum Garen leckerer, saftiger Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen für ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Etwas Öl in die heiße Pfanne träufeln und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Drehen Sie das Steak während des Anbratens nur ein einziges Mal um. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten Sie es haben möchten. Die Zeit kann pro Seite von 2–8 Minuten variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durchgebraten es ist – je fester es sich anfühlt, desto „durchgebratener“ ist es.

5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen kann und zart wird, bevor Sie es servieren.

Für unter Rühren kurz angebratene Speisen

1. Wählen Sie einen induktionsfähigen Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Gerätschaften bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen kochen, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen zubereiten.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Garen Sie das Fleisch zuerst, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch in die Pfanne zurück und fügen Sie die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sichergestellt ist, dass diese durchgegart werden.
7. Sofort servieren.

Hinweis: Wenn sich ein Kochgeschirr von ungeeigneter Größe, ein nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld befindet, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch auf Standby. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld eine weitere Minute.

HEIZSTUFEN

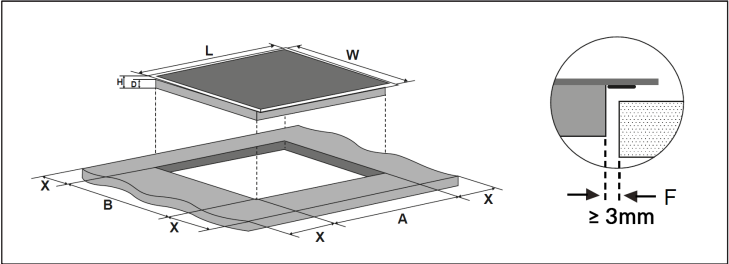
Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	• das Aufwärmen kleiner Mengen feiner Speisen • das Schmelzen von Schokolade, Butter und anderen Lebensmitteln, die leicht anbrennen • leichtes Köcheln • langsames Wiederaufwärmen
3-4	• Wiederaufwärmem • schnelles Köcheln • das Kochen von Reis
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• kurzes Anbraten unter Rühren • das Kochen von Nudeln
9	• kurzes Anbraten unter Rühren und scharfes Anbraten • das Aufkochen von Suppe • das Aufkochen von Wasser

INSTALLATION

Auswahl des Montage-Equipments

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Material für die Arbeitsfläche verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert), um einen elektrischen Schlag und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten der Kochstelle und den



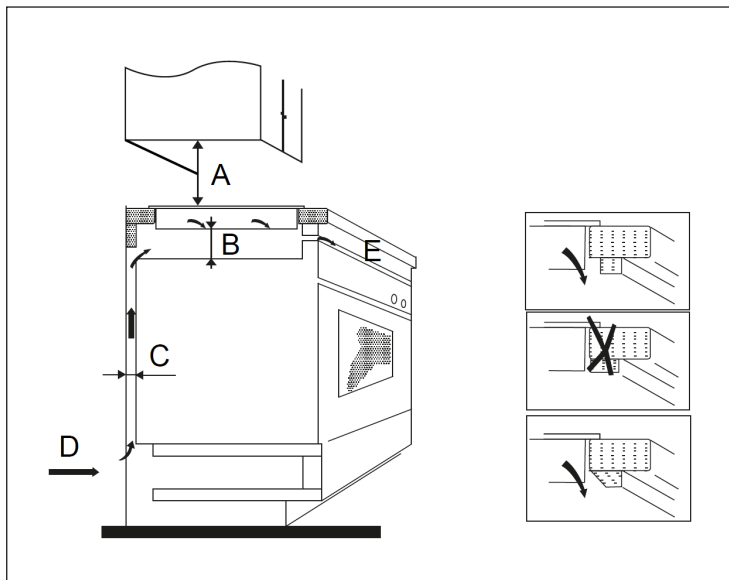
Innenseiten der Arbeitsfläche sollte mindestens 3 mm betragen.

Hinweis: Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen handelt es sich um „mm“.

L	B	H	D	A	C	X	F
590	520	60	56	562	492	min. 50	min. 3

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

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



Hinweis: Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen handelt es sich um „mm“.

A	B	C	D	E
760	min. 60	min. 20	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Vor der Installation des Kochfelds

Versichern Sie sich, dass:

- die Arbeitsfläche gerade und waagrecht ist und keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen und isolierten Material gefertigt ist
- der Backofen ein eingebautes Kühlgebläse hat, falls das Kochfeld über einem Backofen installiert ist
- die Installation alle Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt
- ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, in die permanente Verkabelung integriert ist und so angebracht und positioniert ist, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht
- Der Trennschalter muss ein zugelassenes Modell sein und einen Luftspalt von 3 mm zwischen den Kontakten aller Pole aufweisen (oder zwischen allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen).
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist, wenn das Kochfeld installiert ist
- Sie im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörden und Verordnungen konsultieren
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld verwenden.

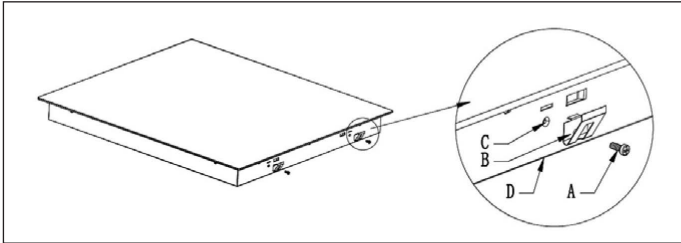
Nach der Installation des Kochfelds

Versichern Sie sich, dass:

- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Schrankes zur Basis des Kochfelds gewährleistet ist
- unter dem Sockel des Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere angebracht wird, falls das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist

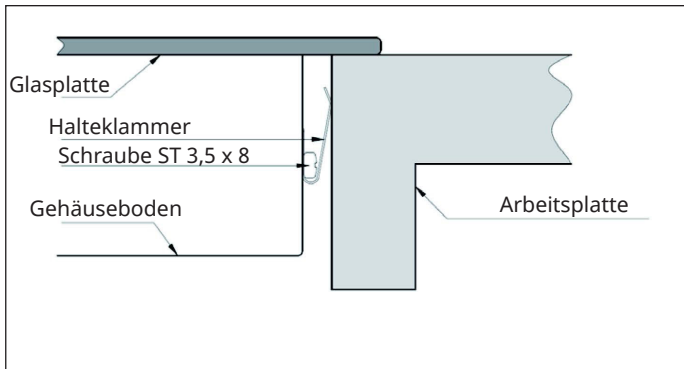
Anpassen der Position der Halterung

1. Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche stehen (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.
2. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach dem Einbau 4 Halterungen an das untere Gehäuse des Kochfeldes schrauben (siehe Abbildung).



3. Passen Sie die Klammern an die Dicke der Arbeitsplatte an.

A	B	C	D
Schraube	Klammer	Schrauben- loch	Gehäusebo- den



Warnhinweise



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Führen Sie die Installation 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.
- Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG

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

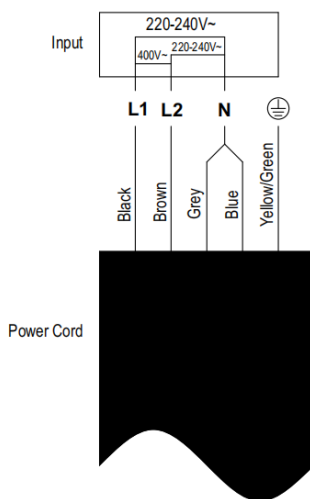
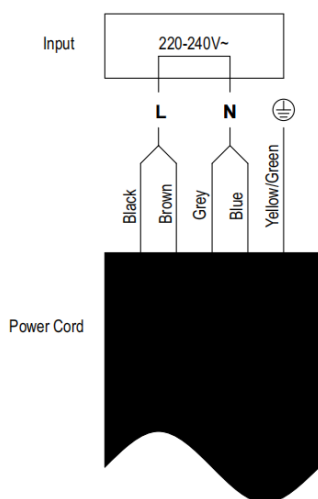
Bevor das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, überprüfen Sie, ob:

- die Hausinstallation für die Stromaufnahme des Kochfeldes geeignet ist
- die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht
- die Abschnitte des Stromversorgungskabels der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können

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

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

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



PFLEGE UND REINIGUNG

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

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzung auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Überreste auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist 3. Spülen Sie diesen mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder an.	• Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann sich verfärben.

Was?	Wie?	Wichtig!
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße Zuckerreste auf dem Glas.	Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kochfeldschaber, der für Induktionskochfelder aus Glas geeignet ist, aber achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an dem heißen Kochfeld verbrennen. 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Übergekochte mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzung auf Glas“ aus.	• Entfernen Sie Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erst mal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung des Kochfeldschabers entfernt wird, ragt die scharfe Klinge heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen. Verstauen Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern. Verstauen Sie den Schaber immer mit aufgesetzter Schutzabdeckung außerhalb der Reichweite von Kindern.
Übergekochtes auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Wischen Sie das Verschüttete auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Touch-Steuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Küchenpapier vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	• Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, wenn Flüssigkeit darauf ist. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe: Das richtige Kochgeschirr auswählen Siehe: Pflege und Reinigung
Manches Kochgeschirr macht knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Induktionsgerät gibt ein leises summen- des Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung ver- wendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnolo- gie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die HitzeEinstellung verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktions- kochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhit- zung zu schützen. Es kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktions- kochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfor- dert keine Maßnahmen. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.
Die Pfannen werden nicht heiß und  wird angezeigt.	1. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. 2. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe: Das richtige Kochgeschirr auswählen Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte und achten Sie darauf, dass der Boden der Größe der Kochstelle entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochtimers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.

Fehleranzeige und Inspektion

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld auszubauen oder von der Arbeitsfläche zu entfernen.

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F3/F4	Ausfall des Temperatursensors der Induktionsspule	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
F9/FA	Der Temperatursensor des IGBTs ist ausgefallen.	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Induktionsspule	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors	Starten Sie bitte erneut, nachdem das Kochfeld abgekühlt ist.

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 Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen 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:

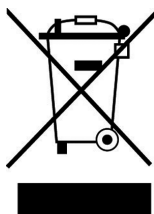
Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- 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.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Gerät oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Gerät 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. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

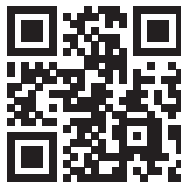
Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
Großbritannien

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10046693		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Induktionskochzone		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn Links hinten Rechts	18 18 32 cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L B		cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts	191,1 192,5 197,9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	194,0	Wh/kg

Dear Customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	38
Instructions on Use and Maintenance	39
Product Overview	42
Control Panel	43
A word on induction cooking	44
Using your Induction Hob	46
Device Protection	51
Timer Control	52
Cooking Guidelines	54
Heat Settings	55
Installation	56
Care and Cleaning	62
Troubleshooting	64
Disposal Considerations	66
Manufacturer & Importer (UK)	66
Product Data Sheet	67

TECHNICAL DATA

Item number	10046693
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Cooking zones	3 zones
Total output	6600–7400 W
Product size (L×W×H)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical shock hazard

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

**CAUTION**

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

General Instructions

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

**WARNING**

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on

the hob surface since they can get hot.

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



WARNING

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

INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

Electrical shock hazard

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

Health hazard

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



WARNING

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

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

**WARNING**

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

General Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use. Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**WARNING**

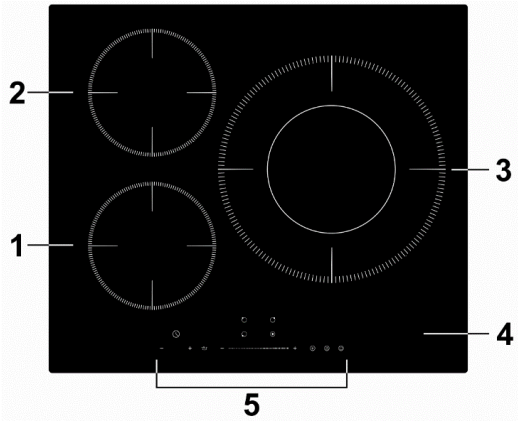
Risk of injury! The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.

**WARNING**

Risk of injury! Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only..

PRODUCT OVERVIEW

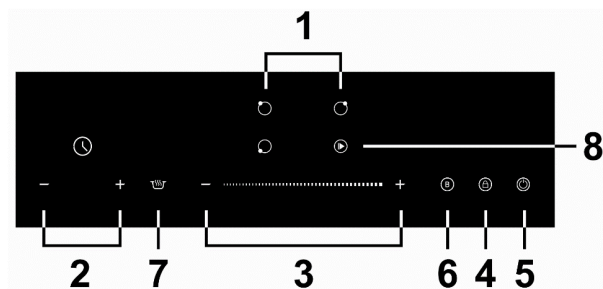
10046342, 10046343



1	2000W zone, boost to 2600W	4	Glass plate
2	1500W zone, boost to 1800W	5	Control panel
3	3000W zone, boost to 3500W		

CONTROL PANEL

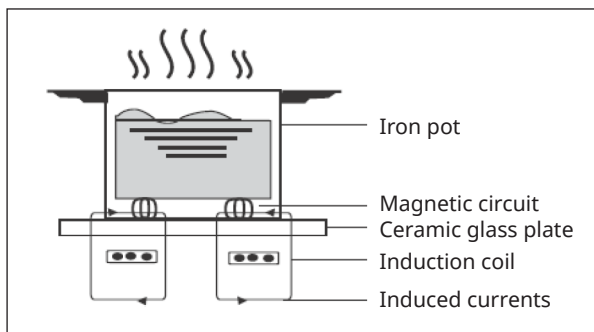
10046342, 10046343



1	Heating zone selection controls	5	ON/OFF control
2	Timer control	6	Boost control
3	Power setting controls	7	Keep warm control
4	Keylock control	8	Stop+Go

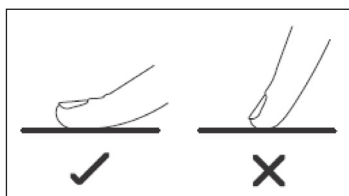
A WORD ON INDUCTION COOKING

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



Using the touch controls

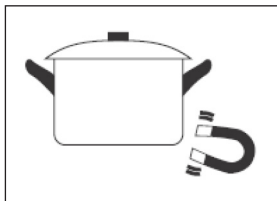
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware

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

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



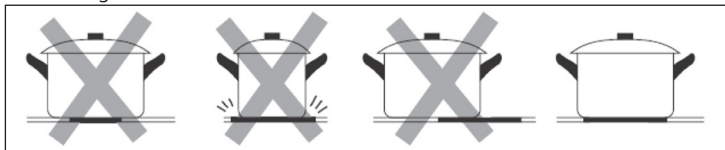
If you do not have a magnet:

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

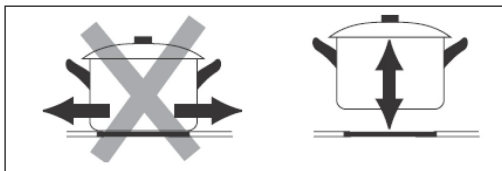
Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Pan Dimension

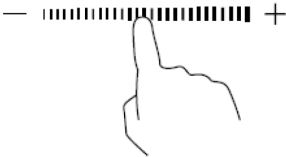
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware
	Minimum (mm)
1	120
2	120
3	280

USING YOUR INDUCTION HOB

Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "--" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	

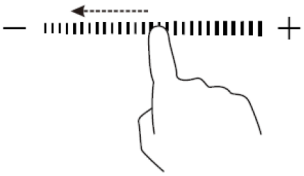
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	
	
Adjust the power by either touching the “-” or “+” or by running your finger along the temperature slider or touching anywhere on it. • If you do not select a temperature setting within one minute, the induction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

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

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

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

When you have finished cooking

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

Using the boost function

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

Using the boost function to get larger power

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

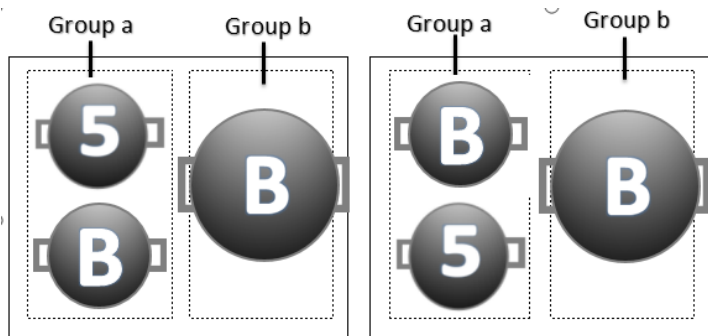
Note: The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage which was set before boost. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating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

Boost function

1. Touch the heating zone selection that you wish to boost, an indicator next to the key will flash. Then, touch the boost button to active boost function. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.
2. After we set Boost function. The Boost power will last for 5 minutes. After 5 minutes, the zone will exit the boost power. The "P" on the digital tube will disappear.
3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating zone will exit the boost power.

Restrictions when using boost function

The four zones were divided into two groups. In group a, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5. If the one zone is working above power level 5, and set the other zone of the group "boost". the "P" and "9" symbols will flash on the display of the other zone and power level will be automatically set as 9.



Using the keep-warm function

The keep warm function is suitable for keeping food warm.

1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the keep warm button, the cooking zone indicator will display "A".
3. If you want to cancel the keep warm, touch the heating zone selection button, and then touch the keep warm button. The heating zone will go back to "0" power stage.

Using the Pause function- STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.
3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.

Locking the controls

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

To lock the controls: Touch Keylock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch Keylock for a while.
3. You can now start using your Induction hob.

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

DEVICE PROTECTION

Over-temperature protection

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

Detection of small articles

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

Auto Shutdown protection

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

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

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



Caution! Danger of personal injury

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

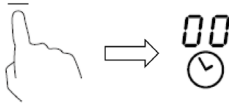
TIMER CONTROL

You can use the timer in two different ways:

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

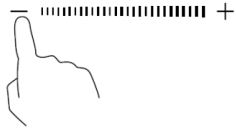
You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder If you are not selecting any cooking zone

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

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

Setting the timer to turn one cooking zone off

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

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

COOKING GUIDELINES



WARNING

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

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

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

HEAT SETTINGS

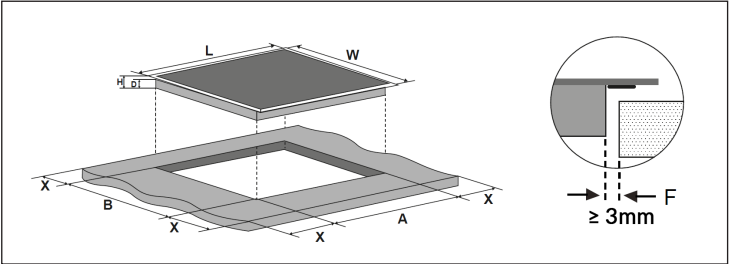
Power level	Suitability
1-2	- reheating small quantities of delicate food - melting chocolate, butter and food that burns easily - gentle simmering - slow reheating
3-4	- reheating - rapid simmering - cooking rice
5-6	pancakes
7-8	- stir-fry - cooking pasta
9	- stir-frying and searing - bringing soup to the boil - boiling water

INSTALLATION

Selection of installation equipment

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

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

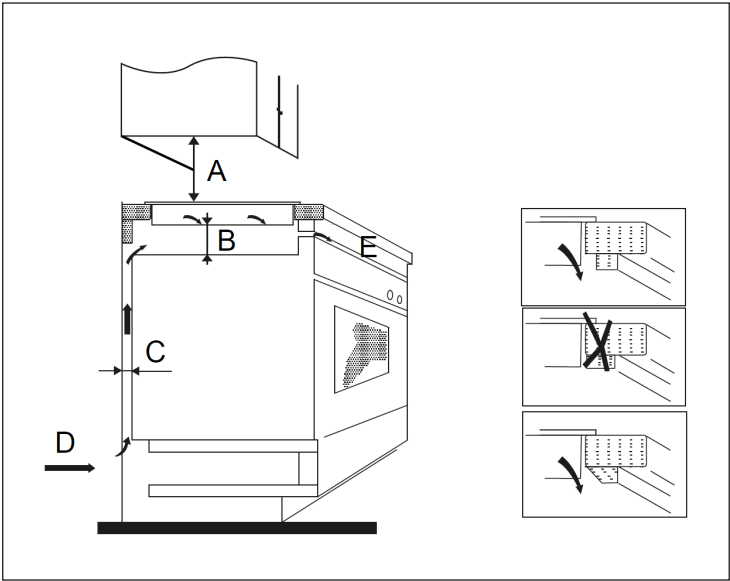


Note: The dimensions given in the table are “mm”.

L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	60	56	562	492	min. 50	min. 3

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

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



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

A	B	C	D	E
760	min. 60	min. 20	Air intake	Air exit 5 mm

Before Installing the Hob

Make sure that:

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

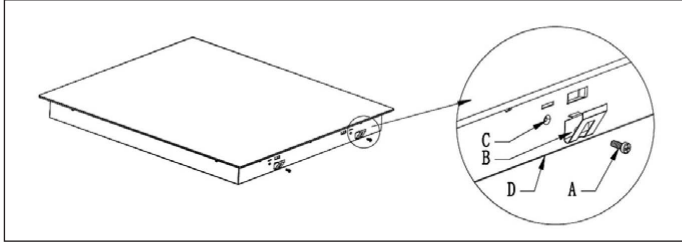
After Installing the Hob

Make sure that:

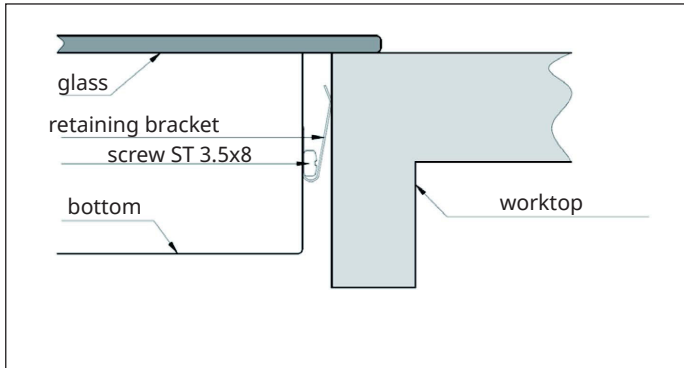
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

Adjusting the bracket position

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions



WARNING

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

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



WARNING

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

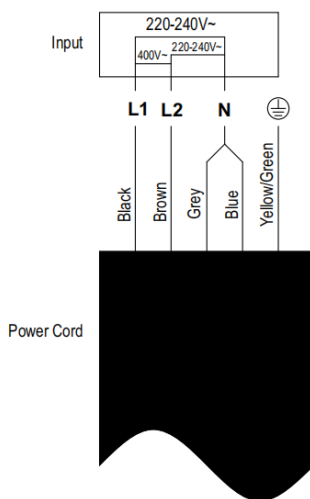
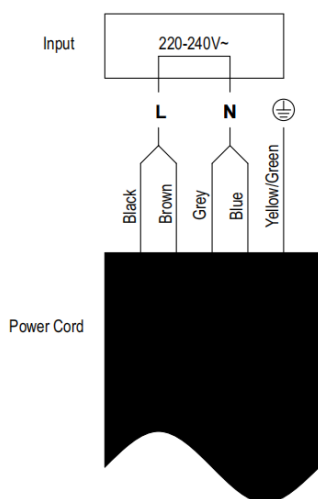
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

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

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



CARE AND CLEANING

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

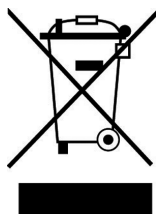
Problem	Possible causes	Possible solutions
Pans do not become hot and  appears in the display.	1. The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. 2. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on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

Failure Display and Inspection

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

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

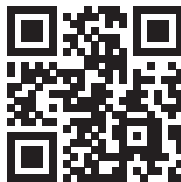
United Kingdom

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value		Unit
Model identification	10046693			
Type of hob	Built-In Hob			
Number of cooking zones and/or areas		3		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone			
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front Left Rear Right	18 18 32	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W			cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right	191.1 192.5 197.9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	194.0		Wh/kg

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. 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. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Sommaire	69
Consignes de sécurité	70
Mode d'emploi et instructions d'entretien	71
Aperçu du produit	74
Panneau de contrôle	75
Un mot sur la cuisson à induction	76
Utilisation de la table de cuisson à induction	78
Protection de l'appareil	83
Commande de la minuterie	84
Conseils de cuisson	86
Réglages de la chaleur	87
Installation	88
Entretien et nettoyage	94
Dépannage	96
Informations pour le recyclage	99
Fabricant & importateur (Royaume-Uni)	99
Fiche technique du produit	100

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046693
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zones de cuisson	3 zones
Puissance totale	6600-7400 W
Taille du produit L×L×H (mm)	590 X 520 X 60
Dimensions d'encastrement A × B (mm)	560 X 490

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien ou de réparation.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.



ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords des panneaux sont tranchants. Le non-respect des précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions générales

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un disjoncteur assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.



MISE EN GARDE

Risque de choc électrique ! Pour réduire le 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.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé 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 ! Au lieu de cela, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture ignifuge ou un couvercle de casserole.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne stockez pas d'autres objets sur les surfaces de cuisson, à l'exception des poêles et des casseroles.

MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil à l'aide de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteignez la table de cuisson au niveau du mur.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas refroidie.

- Tenir les enfants à l'écart.
- Les manches des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées.
- Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne 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 lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants. Le non-respect des précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions générales

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez.
L'ébullition provoque des fumées et des éclaboussures de graisse qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne comptez pas sur la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser grièvement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne

responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour son environnement.

- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre de l'appareil à induction, car vous risquez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre à induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants. Le non-respect des précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

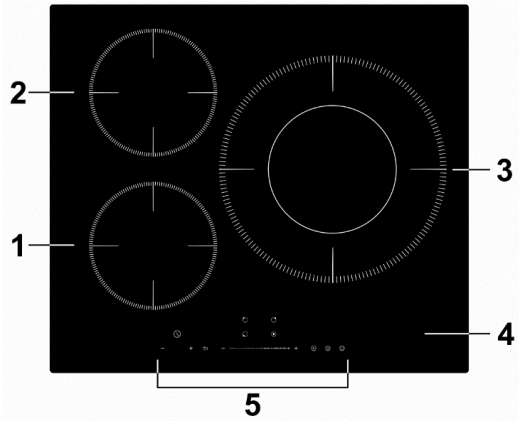


MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Utilisez uniquement les protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme appropriées ou les protections de plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents. Cet appareil est équipé d'une prise de terre à des fins fonctionnelles uniquement.

APERÇU DU PRODUIT

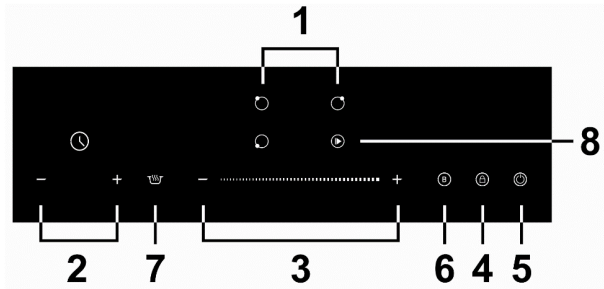
10046342, 10046343



1	zone 2000 W, boost jusqu'à 2600 W	4	Plaque de verre
2	zone 1500 W, boost jusqu'à 1800 W	5	Panneau de contrôle
3	zone 3000 W, boost jusqu'à 3500 W		

PANNEAU DE CONTRÔLE

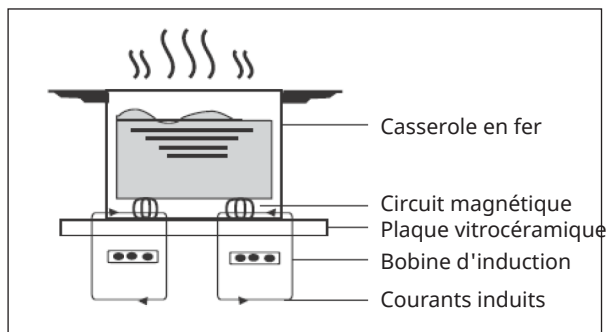
10046342, 10046343



1	Commandes de sélection des zones de chauffage	5	Commande ON/OFF
2	Commande de la minuterie	6	Contrôle de la fonction Boost
3	Commandes de réglage de la puissance	7	Contrôle du maintien au chaud
4	Contrôle du verrouillage	8	Stop+Go

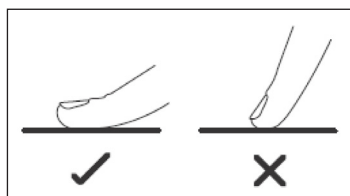
UN MOT SUR LA CUISSON À INDUCTION

La cuisson par induction est une technologie sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole finit par le réchauffer.



Utilisation des commandes tactiles

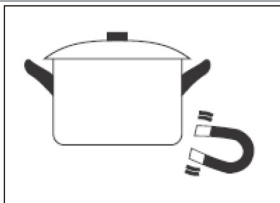
- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir les bons ustensiles de cuisine

Remarque : N'utilisez que des ustensiles de cuisine avec une base adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Déplacer un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la poêle est adaptée à l'induction.



Si vous n'avez pas d'aimant :

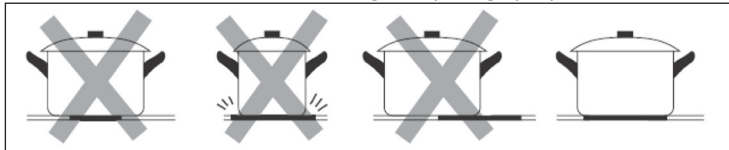
1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Si l ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois,

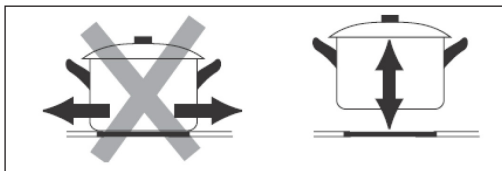


porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.

Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone



Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Dimension de la poêle

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la poêle. Toutefois, le fond de cette poêle doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

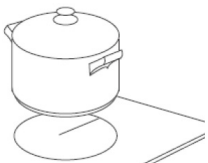
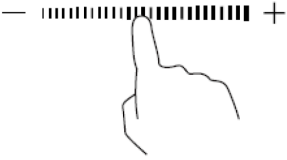
Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction
	Minimum (mm)
1	120
2	120
3	280

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Démarrer la cuisson

Touchez la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les écrans affichent « - » ou « -- », ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.



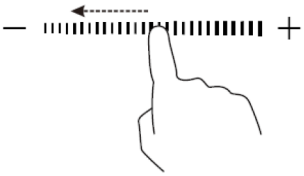
Placez une poêle appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un témoin à côté de la touche clignote.	
	
Réglez la puissance en touchant le « - » ou le « + » ou en glissant votre doigt le long du curseur de température ou en touchant n'importe où dessus. • Si vous ne sélectionnez pas un réglage de température dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devez ensuite rallumer l'appareil et recommencer à l'étape 1. • Vous pouvez modifier le réglage de la température à tout moment pendant la cuisson. • Si vous glissez votre doigt le long du curseur de température, la puissance varie de l'étape 1 à l'étape 9.	

Si   clignote à l'affichage en alternance avec le réglage de la chaleur :

- vous n'avez pas placé de poêle sur la bonne zone de cuisson, ou
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la poêle est trop petite ou pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

L'appareil ne chauffe pas tant qu'il n'y a pas de poêle appropriée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucune poêle appropriée n'est placée dessus.

En fin de cuisson

	
Désactivez la zone de cuisson en glissant le long du « - » jusqu'au point gauche, puis en touchant le « - » et en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0 »	
Assurez-vous que l'écran d'alimentation affiche « 0 », puis « H ». Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.	
	
le témoin H s'affiche, ce qui signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour la toucher. Le témoin s'éteint lorsque la surface atteint une température sûre. La chaleur résiduelle peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.	

Utilisation de la fonction Boost

La fonction Boost permet de faire passer une zone à une puissance supérieure en une seconde et pendant 5 minutes. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation de la fonction boost pour obtenir plus de puissance

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de chauffe que vous souhaitez booster, un indicateur à côté de la touche clignotera.
2. Appuyez sur la touche boost, la zone de cuisson passe en mode boost.
3. L'écran d'affichage de la puissance indique « P » pour indiquer que la zone est en train d'amplifier sa puissance.

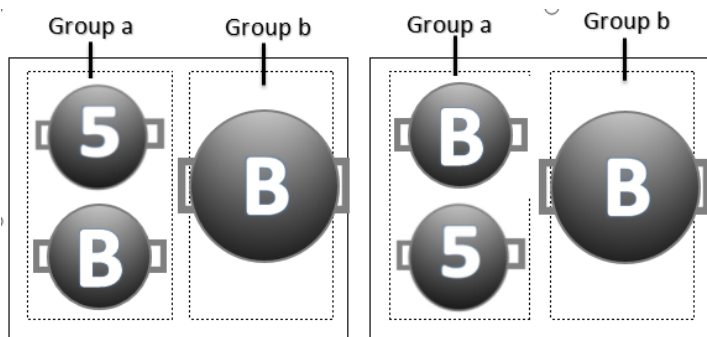
La puissance Boost dure 5 minutes, puis la zone revient au niveau de puissance initial avant le Boost. Si vous souhaitez annuler le Boost pendant ces 5 minutes, appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffe, un indicateur situé à côté de la touche clignotera. Puis touchez le bouton Boost. La zone de chauffe revient au niveau de puissance avant le boost.

Fonction Boost

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez booster, un indicateur à côté de la touche clignotera. Ensuite, touchez le bouton boost pour activer la fonction boost. L'écran d'affichage de la puissance indique " P " pour indiquer que la zone est en train d'amplifier sa puissance.
2. Après avoir défini la fonction Boost. La puissance augmentée dure 5 minutes. Au bout de 5 minutes, la zone quitte la puissance augmentée. Le P sur l'affichage numérique disparaît.
3. Si vous souhaitez annuler le Boost pendant ces 5 minutes, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, un indicateur situé à côté de la touche clignotera. Puis touchez le bouton Boost. La zone de cuisson quitte la fonction boost.

Restrictions d'utilisation de la fonction boost

Les quatre zones ont été divisées en deux groupes. Si l'une des zones fonctionne au-dessus du niveau de puissance 5 et que l'autre zone du groupe est réglée sur boost, les symboles et 9 clignotent sur l'écran de l'autre zone et le niveau de puissance se règle automatiquement sur 9.



Utilisation de la fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de conserver les aliments au chaud.

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez maintenir au chaud, un indicateur à côté de la touche clignotera.
2. Appuyez sur la touche de maintien au chaud, l'indicateur de la zone de cuisson affiche A.
3. Si vous souhaitez annuler le maintien au chaud, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis sur la touche de maintien au chaud. La zone de chauffage revient à l'étape de puissance 0.

Utilisation de la fonction Pause - STOP+GO

La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la cuisson à induction et de la reprendre.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Effleurer la touche STOP+GO, l'indicateur de la zone de cuisson affiche II. Le fonctionnement de la table de cuisson à induction est alors désactivé dans toutes les zones de cuisson, à l'exception des touches STOP+GO, marche/arrêt et verrouillage.
3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur la touche STOP+GO, puis la zone de cuisson reviendra à l'étape de puissance réglée auparavant.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes : Touchez la commande Keylock. L'indicateur de la minuterie affiche « Lo »

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Touchez Keylock pendant un moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant de l'utiliser à nouveau.

PROTECTION DE L'APPAREIL

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré permet de contrôler la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction et à infrarouge. Lorsqu'une température excessive est contrôlée, les plaques de cuisson à induction et à infrarouge s'arrêtent automatiquement.

Détection de petits ustensiles

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (aluminium, par exemple), ou tout autre petit objet (couteau, fourchette, clé, par exemple) a été laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute (). Le ventilateur continue de refroidir la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque de cuisson à induction. La table de cuisson s'éteint automatiquement si vous oubliez de terminer la cuisson. La durée de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance est indiquée dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Attention ! Risque de dommages corporels

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

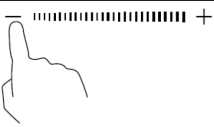
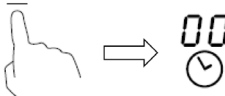
COMMANDE DE LA MINUTERIE

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

1. Vous pouvez l'utiliser comme une minuterie. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
2. Vous pouvez programmer l'arrêt d'une ou plusieurs zones de cuisson à la fin de la durée programmée.

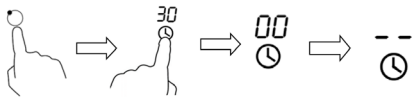
Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.

Utilisez la minuterie comme minuteur sans sélectionner une zone de cuisson

Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.	
Appuyez sur « - » ou « + » sur la commande de la minuterie. Le voyant du minuteur se met à clignoter et « 30 » s'affiche sur l'écran du minuteur.	
Appuyez une fois sur la commande « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.	
Touchez le « - » pour diminuer la minuterie et le « 00 » s'affichera sur l'écran des minutes.	
Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.	
Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « -- » lorsque le temps réglé est écoulé.	

Remarque : la cuisson se poursuit, cette fonction est uniquement un minuteur, elle ne met pas la table de cuisson en marche ou à l'arrêt.

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie. (par exemple, zone 1#)	
Appuyez sur la commande de la minuterie. Le voyant du minuteur se met à clignoter et « 30 » s'affiche sur l'écran du minuteur.	
Réglez la durée en appuyant sur la commande « - » ou « + ». Appuyez une fois sur la commande « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Si le temps sélectionné dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute. Pour annuler la minuterie, appuyez sur le « - » de la commande de la minuterie jusqu'à ce que « 00 » s'affiche.	
Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.	
Un point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer qu'une zone a été sélectionnée.	
	
Pour annuler la minuterie, touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, puis touchez Timer, la minuterie est annulée et « 00 » s'affiche dans l'écran des minutes, puis « -- ». Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche H.	

Remarque : Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

CONSEILS DE CUISSON



MISE EN GARDE

Soyez prudent lors de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Vous devez également cuire les sauces épaissies à base d'œufs et de farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines cuissons, notamment la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.
-

Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés du steak d'huile. Verser un peu d'huile dans la poêle chaude et y déposer la viande.
4. Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson : plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laisser reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes

pour qu'il se détende et soit tendre avant de le servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien réchauffés .
7. Servez immédiatement.

Remarque : Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) est laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

RÉGLAGES DE LA CHALEUR

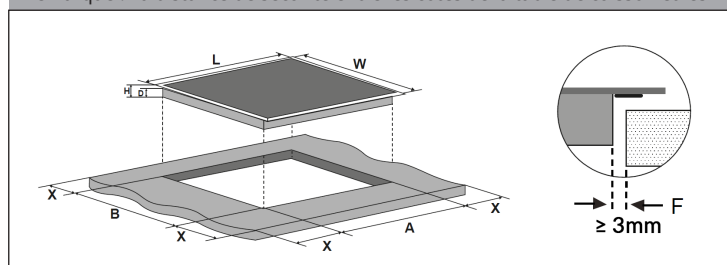
Niveau de puissance	Pertinence
1-2	• réchauffer de petites quantités d'aliments délicats • faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • mijotage doux • Chauffage lent
3-4	• réchauffer • mijoter rapide • cuire du riz
5-6	• crêpes
7-8	• sauté • cuisson des pâtes
9	• Frire et saisir • porter la soupe à ébullition • eau bouillante

INSTALLATION

Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez consulter le site pour choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes provoqués par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous.

Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les



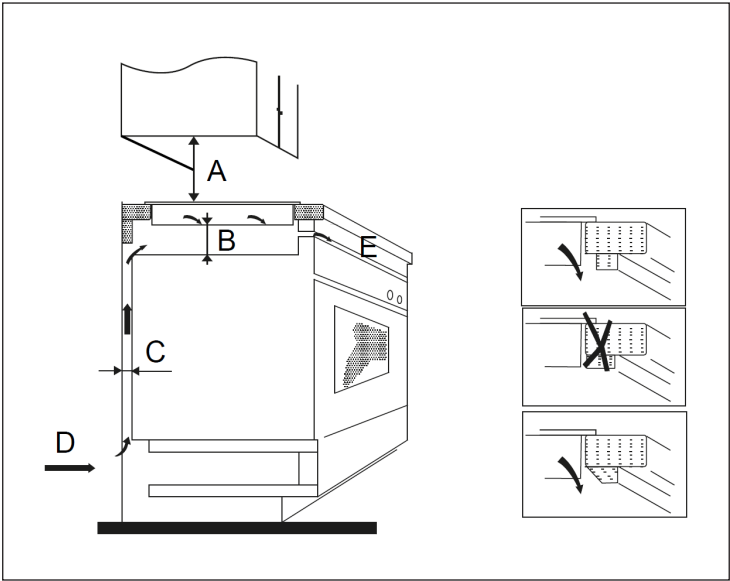
surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

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

L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	60	56	562	492	min. 50	min. 3

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement.

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



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

A	B	C	D	E
760	min. 60	min. 20	Admission d'air	Sortie d'air 5 mm

Avant d'installer la table de cuisson

Veillez à ce que :

- Le plan de travail est carré et au même niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur est intégré au câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations de câblage locales.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales compétentes en matière de construction et de réglementation
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

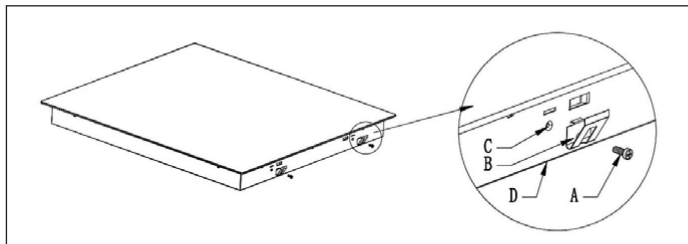
Après avoir installé la table de cuisson

Veillez à ce que :

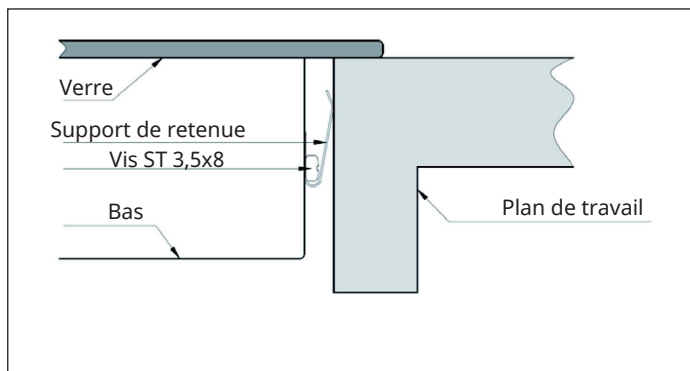
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.

Réglage de la position du support

1. L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage).
Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.
2. Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir l'image) après l'installation.
3. Ajuster les supports à l'épaisseur du plan de travail.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Caisson inférieur



Attention**MISE EN GARDE**

Risque de blessure ! La plaque de cuisson à induction doit être installée par des personnes qualifiées ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service.

N'effectuez jamais l'opération vous-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 les composants électroniques de la table de cuisson.
- La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la niveau interne et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique**MISE EN GARDE**

Risque de blessure ! Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

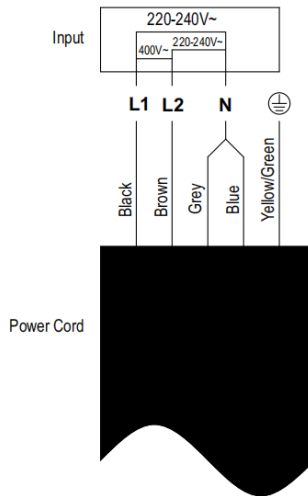
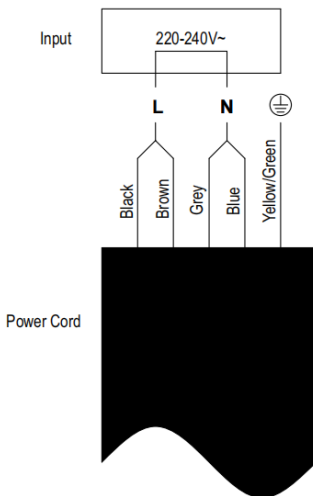
Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

- Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
- Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.

Remarque : Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remarque: Toujours éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Éteindre la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Allumer la table de cuisson.	• Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges abrasives, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : ils peuvent laisser des traces

Quoi ?	Comment ?	Important !
Les ébullitions, les aliments fondus et les éclaboussures de sucre chaud sur le verre.	Enlevez la saleté à l'aide d'un couteau à tapis, d'une lame de rasoir ou d'un grattoir adapté aux tables de cuisson en verre à induction, mais veillez à ne pas vous brûler sur la table de cuisson chaude. 1. Éteindre la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.	• 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 du grattoir est retiré, la lame tranchante ressort. Manipulez-le avec précaution pour ne pas vous blesser. Rangez toujours le grattoir avec le couvercle de sécurité, hors de portée des enfants. Rangez toujours le grattoir avec le couvercle de protection, hors de portée des enfants.
Débordement sur les commandes tactiles	1. Éteindre la table de cuisson. 2. Absorber ce qui a débordé 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Mettre en marche la plaque de cuisson	• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La vitre est rayée.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives. Utilisation d'une lavette ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir " Choisir les bons ustensiles de cuisine " Voir " Entretien et nettoyage ".
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des niveaux de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement en diminuant le réglage de la chaleur.

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique lorsque le ventilateur de l'appareil fonctionne encore.
Les casseroles ne chauffent pas et  s'affiche à l'écran.	1. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. 2. 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 celle-ci.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine » Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter le code d'erreur, éteindre l'appareil ou le débrancher de l'alimentation électrique et contacter le service clientèle ou un électricien qualifié.

Affichage et inspection des pannes

La plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter ou à retirer la table de cuisson du plan de travail.

Code erreur	Causes possibles	Solutions
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le service client.
F9/FA	Défaillance du capteur de température du module IGBT	Veillez contacter le service client.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le service client.
E5	Température élevée du capteur de température du module IGBT	Veillez redémarrer après que la table de cuisson a refroidi.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation légale pour l'élimination des appareils électriques et électroniques dans votre pays, 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 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 & IMPORTATEUR (ROYAUME-UNI)

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

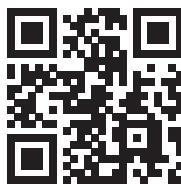
Royaume-Uni

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10046693			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson		3		
Technologie de chauffe (zones et supports de cuisson à induction, zones de cuisson rayonnantes, plaques solides)	Zone de cuisson à induction			
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Avant gauche Arrière gauche Droit	18 18 32	cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L W			cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Droit	191,1 192,5 197,9	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	194,0		Wh/kg

Gentile cliente,

Ti ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. Ti invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansiona il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	102
Istruzioni per l'uso e la manutenzione	103
Descrizione del prodotto	106
Pannello di controllo	107
Qualche parola sulla cottura a induzione	108
Utilizzo del piano cottura a induzione	110
Tutela del dispositivo	115
Controllo del timer	116
Linee guida per la cottura	118
Impostazioni di riscaldamento	119
Installazione	120
Pulizia e manutenzione	126
Risoluzione dei problemi	128
Avviso di smaltimento	130
Produttore e importatore (Regno Unito)	130
Scheda dei dati del prodotto	131

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10046693
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zone di cottura	3 zone
Potenza complessiva	6600-7400 W
Dimensioni del prodotto (Lung.xLarg.xAlt.)	590X520X60
Dimensioni per l'incasso AxB (mm)	560X490

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Pericolo di scosse elettriche

- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione.
- Il collegamento a un buon impianto di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato
- La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare scosse elettriche o morte.



ATTENZIONE

Rischio di lesioni! I bordi del pannello sono taglienti. La mancata osservanza di questa precauzione può provocare lesioni o tagli.

Istruzioni generali

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo dispositivo.
- Su questo dispositivo non devono mai essere posizionati materiali o prodotti combustibili.
- Si prega di mettere queste informazioni a disposizione del responsabile dell'installazione del dispositivo, in quanto potrebbero ridurre i costi di installazione.
- Per evitare rischi, questo dispositivo deve essere installato secondo le presenti istruzioni.
- L'installazione e la messa a terra di questo dispositivo devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito con un interruttore di isolamento integrato che garantisca il distacco completo dall'alimentazione.
- L'errata installazione del dispositivo potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, qualora siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata, per evitare pericoli.

**AVVERTENZA**

Rischio di scosse elettriche! 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.

- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura perché possono surriscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine 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 un incendio. 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 riporre oggetti sulle superfici di cottura, eccetto pentole e padelle.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Pericolo di scosse elettriche

- Non cucinare su un piano cottura rotto o crepato. Se il piano cottura dovesse rompersi o creparsi, scollegare immediatamente il dispositivo dalla rete elettrica (interruttore a parete) e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione, spegnere il piano cottura e staccare la spina.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare scosse elettriche o morte.

Pericolo per la salute

- Questo dispositivo è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, 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.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare la morte.

**AVVERTENZA**

Rischio di ustioni! Durante l'uso, le parti accessibili di questo dispositivo possono diventare sufficientemente calde da provocare ustioni. Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altro oggetto che non sia una pentola adatta entrino in contatto con il vetro a induzione finché la superficie non è fredda.

- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese.
- Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa indicazione può provocare ustioni e scottature.

**AVVERTENZA**

Pericolo di lesioni! La lama affilata di un raschietto per piani cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza è aperto. Utilizzare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza di questa precauzione può provocare lesioni o tagli.

Istruzioni generali

- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso. Il traboccamento provoca fumo e fuoriuscite di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non poggiare o lasciare 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 suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ad es. utilizzando i comandi touch).
- Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedersi o starci in piedi sopra o di arrampicarsi.
- Non riporre oggetti di interesse per i bambini negli armadietti sopra il dispositivo. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area di utilizzo del dispositivo. I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare il dispositivo devono essere istruiti da una persona responsabile e competente. L'istruttore deve accertarsi che la persona in questione sia in grado di utilizzare il dispositivo senza pericolo per sé o per l'ambiente circostante.

- Non riparare o sostituire alcun componente del dispositivo se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non stare in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le padelle sulla superficie a induzione per non graffiare il vetro.
- Non utilizzare spatole o altri detergenti abrasivi per pulire il piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismo; da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.
- Il dispositivo e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**AVVERTENZA**

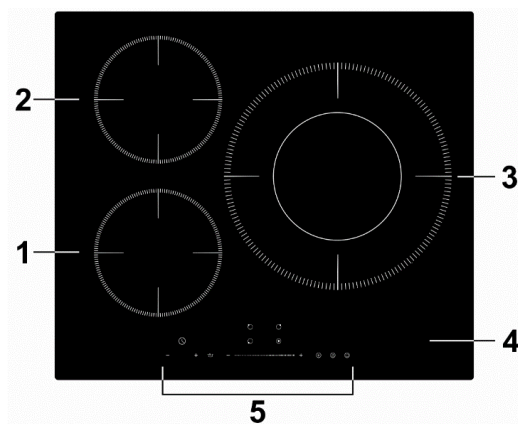
Pericolo di lesioni! La lama affilata di un raschietto per piani cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza è aperto. Utilizzare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza di questa precauzione può provocare lesioni o tagli.

**AVVERTENZA**

Pericolo di lesioni! Utilizzare esclusivamente le protezioni del piano di cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee o le protezioni del piano di cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti. Questo dispositivo è dotato di una messa a terra solo per scopi funzionali.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

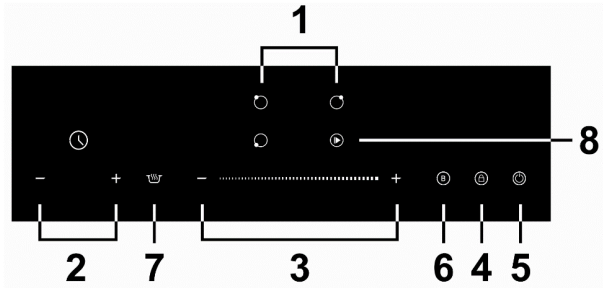
10046342, 10046343



1	Zona da 2000 W, boost a 2600 W	4	Pannello di vetro
2	Zona da 1500 W, boost a 1800 W	5	Pannello di controllo
3	Zona da 3000 W, boost a 3500 W		

PANNELLO DI CONTROLLO

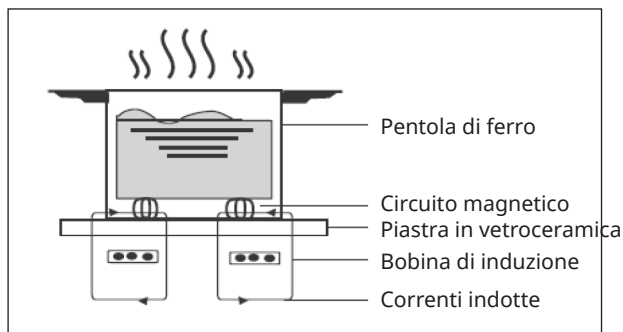
10046342, 10046343



1	Controlli per selezionare le zone di riscaldamento	5	Controllo ON/OFF
2	Controllo del timer	6	Controllo della funzione Boost
3	Controlli per l'impostazione della potenza	7	Controllo per la funzione scal-davivande
4	Controllo del blocco dei tasti	8	Stop+Go

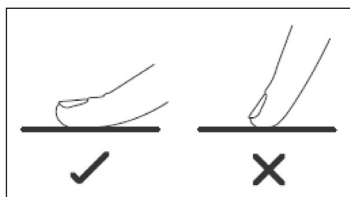
QUALCHE PAROLA SULLA COTTURA A INDUZIONE

La cottura a induzione è una tecnologia sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.



Utilizzo dei controlli touch

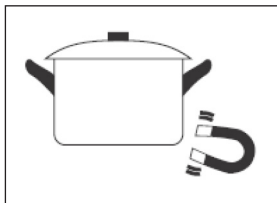
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (ad esempio un utensile o un panno). Anche una sottile pellicola d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei comandi.



Scegliere le pentole giuste

Nota: utilizzare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

È possibile verificare se le pentole sono adatte effettuando un test magnetico. Spostare un magnete verso la base della pentola. Se è attratto, la pentola è adatta all'induzione.



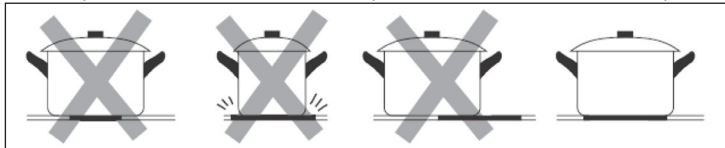
Se non si dispone di un magnete:

1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che volete controllare.
2. Se l'il display non lampeggia e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.

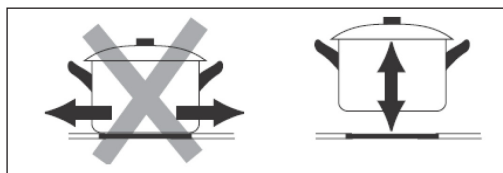
Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro sia pari al grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola un po' più larga l'energia verrà utilizzata con la massima efficienza. Se si utilizzano pentole più piccole, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Un tegame più piccolo di 140 mm potrebbe non essere rilevato dal piano di cottura. Posizionare sempre la



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione, senza farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



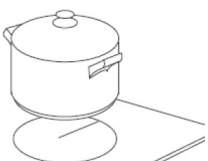
Dimensione tegame

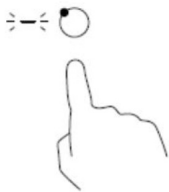
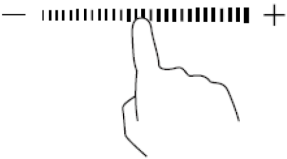
Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino a un limite, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza del piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole a induzione
	Minimo (mm)
1	120
2	120
3	280

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Iniziare a cucinare

Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutti i display mostrano "-" o "--", a indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.	
Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	

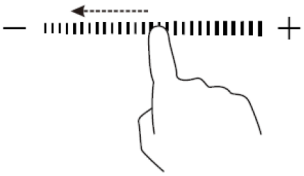
Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore posto accanto al tasto lampeggia.	
	
Regolare la potenza toccando i tasti "-" o "+", facendo scorrere il dito sul cursore della temperatura o toccando un punto qualsiasi su di esso. • Se non si seleziona un'impostazione di temperatura entro un minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. È quindi necessario riaccendere il dispositivo e ricominciare dal 1° passaggio. • È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualsiasi momento durante la cottura. • Muovendo il dito sul cursore della temperatura, la potenza varia dal livello 1 al livello 9.	

Se sul display lampeggia $\geq \underline{U} \leq$ alternativamente con l'impostazione del calore:

- non è stata posizionata una pentola sulla zona di cottura corretta oppure,
- la pentola che si sta utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non è correttamente centrata sulla zona di cottura.

Il riscaldamento non avviene se non c'è una pentola adatta sulla zona di cottura. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata alcuna pentola adatta.

Al termine della cottura

	
Spegner la zona di cottura facendo scorrere il cursore "-" verso sinistra e poi toccare "-" e scorrere fino a "0".	
Assicurarsi che il display della potenza mostri "0", poi "H". Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.	
	
Viene mostrata la lettera 'H', che indica che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata. Scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico, se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.	

Utilizzo della funzione boost

La funzione boost incrementa in un secondo la potenza di una zona per 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e veloce.

Utilizzo della funzione boost per ottenere una maggiore potenza

1. Toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento che si desidera potenziare, un indicatore accanto al tasto lampeggia.
2. Premendo il tasto boost, la zona di riscaldamento inizierà a funzionare in modalità boost.
3. Il display della potenza mostra "P" per indicare che la zona è in fase di boost.

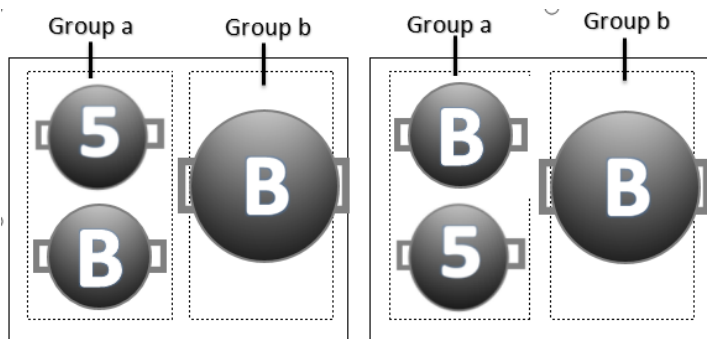
Nota: la potenza boost durerà 5 minuti e poi la zona tornerà al livello di potenza impostato in precedenza. Se si desidera annullare il boost durante questi 5 minuti, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento; l'indicatore accanto al tasto lampeggia. Quindi toccare il tasto boost. La zona di riscaldamento tornerà al livello di potenza impostato in precedenza.

Funzione boost

1. Toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento che si desidera potenziare, un indicatore accanto al tasto lampeggia. Quindi, toccare il tasto boost per attivare la funzione boost. Il display della potenza mostra "P" per indicare che la zona è in fase di boost.
2. Dopo aver impostato la funzione boost. La funzione boost dura 5 minuti. Dopo 5 minuti, la zona uscirà dalla funzione boost. La "P" sul display digitale scompare.
3. Se si desidera annullare il boost durante questi 5 minuti, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento; l'indicatore accanto al tasto lampeggia. Quindi toccare il tasto boost. La zona di riscaldamento uscirà dalla funzione boost.

Restrizioni nell'utilizzo della funzione boost

Le quattro zone sono state suddivise in due gruppi. Nel gruppo a, se si utilizza il boost su una zona, assicurarsi innanzitutto che l'altra zona stia funzionando a un livello di potenza pari o inferiore a 5. Se una zona sta funzionando al di sopra del livello di potenza 5 e si imposta l'altra zona del gruppo "boost", i simboli "P" e "9" lampeggeranno sul display dell'altra zona e il livello di potenza sarà automaticamente impostato su 9.



Utilizzo della funzione scaldavivande.

La funzione scaldavivande serve a tenere calde le pietanze.

1. Toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento su cui si desidera utilizzare la funzione scaldavivande e un indicatore accanto al tasto lampeggia.
2. Toccare il tasto della funzione scaldavivande e l'indicatore della zona di cottura mostra "A".
3. Se si desidera annullare la funzione scaldavivande, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il tasto della funzione scaldavivande. La zona di riscaldamento torna al livello di potenza "0".

Utilizzo della funzione di pausa STOP+GO

La funzione di pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di interrompere il funzionamento del piano cottura a induzione e di riavviarlo successivamente.

1. Assicurarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccare il tasto STOP+GO, l'indicatore della zona di cottura mostra "II". In questo modo il funzionamento del piano cottura a induzione viene disattivato in tutte le zone di cottura, ad eccezione dei tasti STOP+GO, on/off e blocco dei tasti.
3. Per annullare lo stato di pausa, toccare il tasto STOP+GO e la zona di cottura tornerà al livello di potenza precedentemente impostato.

Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, tutti i comandi, tranne ON/OFF, sono disattivati.

Per bloccare i comandi: toccare il tasto per bloccare i comandi. L'indicatore del timer mostra "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Toccare il tasto del blocco dei comandi per un po'.
3. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura a induzione.

Quando il piano cottura funziona in modalità di blocco, tutti i comandi sono disattivati, tranne ON/OFF. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando ON/OFF, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima di poter effettuare qualsiasi altra operazione.

TUTELA DEL DISPOSITIVO

Protezione da sovratemperatura

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

Rilevamento di piccoli oggetti

Se sul piano cottura è stata lasciata una padella di dimensioni inadatte o non magnetica (ad esempio, in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio, coltello, forchetta, chiave), il piano cottura si mette automaticamente in standby entro 1 minuto. La ventola continuerà a raffreddare il piano a induzione per un altro minuto.

Protezione dallo spegnimento automatico

L'autospegnimento è una funzione di protezione per il piano cottura a induzione. Il piano cottura si spegne automaticamente se ci si dimentica di terminare la cottura. I tempi operativi predefiniti per i vari livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo operativo predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



Attenzione! Pericolo di lesioni personali

I portatori di pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questo dispositivo.

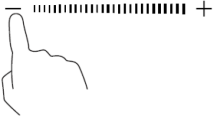
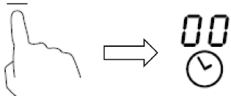
CONTROLLO DEL TIMER

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

1. Si può usare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
2. È possibile impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.

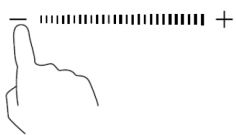
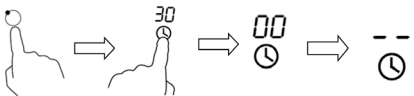
È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti se non si seleziona alcuna zona di cottura

Accertarsi che il piano cottura sia acceso. È possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.	
Toccare "-" o "+" del controllo del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "30".	
Toccare una volta il comando "-" o "+" per diminuire o aumentare di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.	
Toccando "-", il timer diminuisce e sul display dei minuti appare "00".	
Quando la durata è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.	
Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer mostra "--" al termine dell'impostazione.	

Nota: il piano cottura continuerà a funzionare; questa funzione del timer serve solo come contaminuti, non accende o spegne il piano cottura.

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer. (ad esempio, zona 1#)	
Toccare il controllo del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "30".	
Impostare la durata toccando il comando "-" o "+". Toccando una volta il comando "-" o "+" si diminuisce o aumenta di 1 minuto. Tenendo premuto il comando "-" o "+" del timer si diminuisce o aumenta di 10 minuti. Se la durata impostata supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0 minuti. Per annullare il timer, toccare il comando del timer "-" fino a visualizzare "00".	
Quando la durata è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.	
Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per indicare che è stata selezionata una zona.	
	
Per annullare il timer, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare "Timer"; il timer viene annullato e sul display dei minuti appare "00", poi "--". Quando il timer di cottura scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".	

Nota: le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

LINEE GUIDA PER LA COTTURA



AVVERTENZA

Fare attenzione quando si frigge, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza PowerBoost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente, con grave rischio di incendio.

Consigli per la cottura

- Quando gli alimenti raggiungono l'ebollizione, ridurre la temperatura impostata.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia perché trattiene il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati.

Sobbollire, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bollicine salgono solo occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per ottenere deliziose zuppe e teneri stufati, perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo gli alimenti. È inoltre consigliabile cuocere le salse a base di uova e quelle addensate con la farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore a quella minima per garantire una cottura corretta nel tempo consigliato.
-

Scottare la bistecca

Per cucinare bistecche succulente e saporite:

1. Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con una base pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con dell'olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi poggiare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutarne il grado di cottura: più è soda, più sarà "ben cotta".

5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla rilassare e diventare tenera prima di servirla.

Per saltare in padella

1. Scegliere un wok piatto compatibile con l'induzione o una padella grande.
2. Preparare tutti gli ingredienti e gli utensili. Questo tipo di cottura deve essere veloce. Se si cucinano grandi quantità di alimenti, cuocerle in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la zona di cottura, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano riscaldati.
7. Servire immediatamente.

Nota: se sul piano cottura è stata lasciata una padella di dimensioni inadatte o non magnetica (ad esempio, in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio, coltello, forchetta, chiave), il piano cottura si mette automaticamente in standby entro 1 minuto. La ventola continuerà a raffreddare il piano a induzione per un altro minuto.

IMPOSTAZIONI DI RISCALDAMENTO

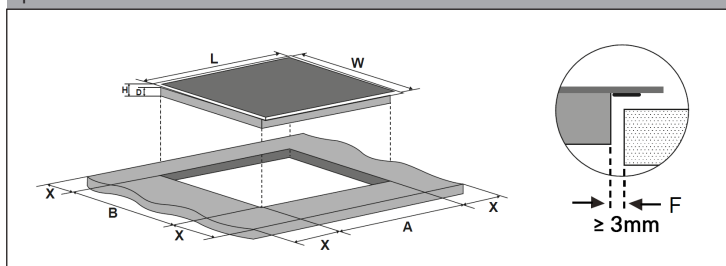
Livello di potenza	Idoneità
1-2	• Riscaldare piccole quantità di alimenti delicati • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano facilmente • Sobbollire dolcemente • Riscaldare lentamente
3-4	• Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cottura del riso
5-6	• Pancake
7-8	• Saltare in padella • Cucinare la pasta
9	• Friggere e scottare • Portare a ebollizione la zuppa • Acqua bollente

INSTALLAZIONE

Selezione dell'attrezzatura di installazione

Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore e isolato (il legno e materiali simili fibrosi o igroscopici non devono essere utilizzati come materiale per la superficie di lavoro, a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni più grandi causate dall'irradiazione di calore dalla piastra. Come mostrato di seguito.

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

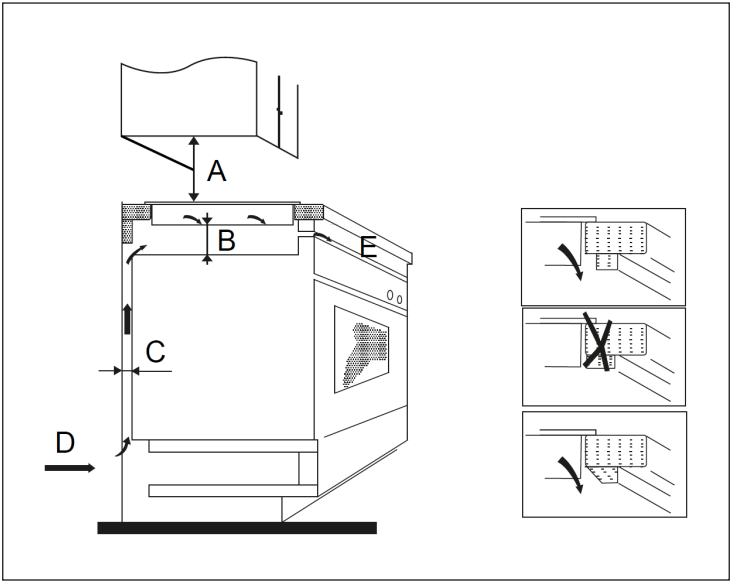


Nota: le dimensioni indicate nella tabella sono "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	60	56	562	492	min. 50	min. 3

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento.

Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e l'armadio sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



Nota: le dimensioni indicate nella tabella sono "mm".

A	B	C	D	E
760	min. 60	min. 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Prima di installare il piano cottura

Assicurarsi che:

- La superficie di lavoro sia quadrata e piana e nessun elemento strutturale interferisca con i requisiti di spazio.
- 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 incorporata.
- L'installazione sarà conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e agli standard e regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è integrato un sezionatore adeguato che fornisce la disconnessione completa dalla rete di alimentazione, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo approvato e prevedere una separazione dei contatti di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore sarà facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità edilizie e le leggi locali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle in ceramica) per le pareti intorno al piano cottura.

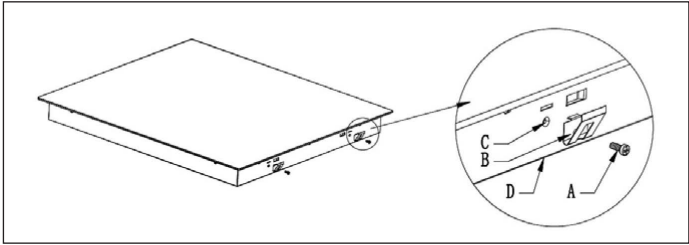
Dopo aver installato il piano cottura

Assicurarsi che:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli degli armadi o i cassetti.
- Il flusso d'aria fresca dall'esterno dell'armadio è sufficiente per raggiungere la base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura viene installata una barriera di protezione termica.
- Il sezionatore è facilmente accessibile dal cliente.

Regolazione della posizione della staffa

- 1. L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
- 2. Dopo l'installazione, fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le 4 staffe sul telaio inferiore del piano cottura (v. l'immagine).
- 3. Regolare le staffe in base allo spessore della superficie di lavoro.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per la vite	Cassa di fondo

Attenzione**AVVERTENZA**

Pericolo di lesioni! La piastra a induzione deve essere installata da personale qualificato o tecnici. Abbiamo professionisti al vostro servizio.

Non eseguire mai l'operazione da soli.

- Il piano cottura non può 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.
- La piastra a induzione deve essere installata in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato interno e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non si deve usare un pulitore a vapore.

Collegamento del piano cottura alla rete di alimentazione**AVVERTENZA**

Pericolo di lesioni! Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata.

Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi

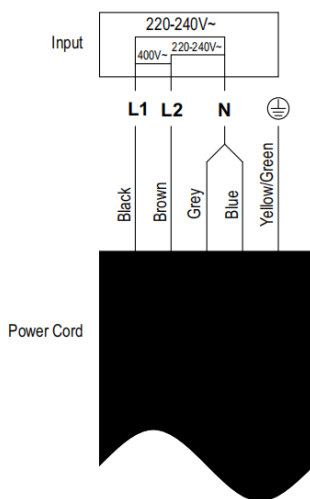
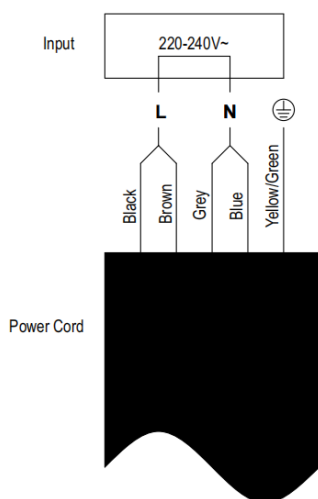
che:

- Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
- La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta
- Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di diramazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi. Il cavo di alimentazione non deve toccare componenti caldi e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

Nota: verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza bisogno di modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: spegnere sempre il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni, macchie lasciate da alimenti o rovesciamenti non zuccherini sul vetro)	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando il piano cottura è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fare molta attenzione. • Le spatole dure, alcune spatole di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spatola sono adatti. • Non lasciare mai residui di detergenti sul piano di cottura: il vetro può macchiarsi.

Cosa?	Come?	Importante!
Rovesciamenti, scioglimento e fuoriuscite di zuccheri caldi sul vetro.	Rimuovere lo sporco con un taglierino per tappeti, una lametta o un raschietto per piani cottura adatti ai piani in vetro a induzione, facendo attenzione a non scottarsi sul piano cottura caldo. 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il prodotto rovesciato in un'area fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o il prodotto versato con un panno per i piatti o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro".	• 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 si rimuove il coperchio di sicurezza del raschietto, viene esposta la lama affilata. Maneggiarlo con cura per evitare di ferirsi. Conservare sempre il raschietto con il coperchio di sicurezza posizionato, fuori dalla portata dei bambini. Conservare sempre il raschietto con il coperchio protettivo posizionato, fuori dalla portata dei bambini.
Prodotti rovesciati sui controlli touch	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire il prodotto rovesciato. 3. Pulire l'area del controllo touch con una spugna o un panno umido e pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano.	• Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e i comandi touch potrebbero non funzionare in presenza di liquido. Assicurarsi di asciugare l'area del controllo touch prima di riaccendere il piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Non è possibile accendere il piano cottura.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella casa o nella zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato.
I controlli touch non reagiscono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi.
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	È possibile che i comandi siano ricoperti da una leggera pellicola d'acqua o che si stiano toccando i comandi con la punta del dito.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi taglienti. Utilizzo di prodotti per la pulizia non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. V. "Scegliere le pentole giuste". V. "Pulizia e manutenzione"
Alcune pentole producono 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.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto quando si riduce l'impostazione del calore.

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare che l'elettronica si riscaldi eccessivamente. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare il dispositivo dall'alimentazione quando la ventola è ancora in funzione.
Le pentole non si scaldano e  appare sul display.	1. Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione. 2. 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.	Utilizzare solo pentole adatte alla cottura a induzione. V. il capitolo "Scegliere le pentole giuste". Centrare la padella e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene mostrato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare il codice di errore, spegnere il dispositivo o scollegarlo dall'alimentazione e contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.

Visualizzazione e ispezione degli errori

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questo test il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di diversi componenti senza smontare o disassemblare il piano cottura dalla superficie di lavoro.

Codice di errore	Possibili cause	Cosa fare
F3/F4	Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione	Contattare il servizio clienti.
F9/FA	Guasto al sensore di temperatura dell'IGBT.	Contattare il servizio clienti.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione è normale. Accendere il dispositivo quando l'alimentazione torna alla normalità.
E3	Elevata temperatura del sensore di temperatura della bobina a induzione	Contattare il servizio clienti.
E5	Elevata temperatura del sensore di temperatura dell'IGBT	Riavviare dopo che il piano cottura si è raffreddato.

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. Smaltendoli secondo le regole, si tutela l'ambiente e la salute del prossimo da conseguenze negative. Per informazioni sul riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto, contattare le autorità 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

London, W8 6ND

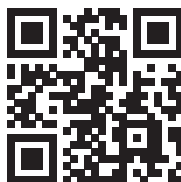
United Kingdom

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10046693		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		3	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zona di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Destra	18 18 32 cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	L W		cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Destra	191,1 192,5 197,9 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	194,0	Wh/kg

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	134
Instrucciones de uso y mantenimiento	135
Productos	138
Panel de control	139
Unas palabras sobre la cocina de inducción.	140
Utilización de la placa de inducción	142
Protección del aparato	147
Temporizador	148
Pautas para cocinar	150
Ajustes de calor	151
Instalación	152
Cuidado y limpieza	158
Detección y resolución de anomalías	160
Indicaciones sobre la retirada del aparato	163
Fabricante e importador (Reino Unido)	163
Ficha técnica del producto	164

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10046693
Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zonas de cocción	3 zonas
Producción total	6600-7400 W
Tamaño del producto (L×W×H)	590X520X60
Dimensiones de montaje A × B (mm)	560X490

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico sólo deben ser realizadas por un técnico cualificado
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.



PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones! Los bordes del panel están afilados. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones generales

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- En ningún momento deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Siga las presentes indicaciones a la hora de instalar el aparato para evitar riesgos.
- Solamente un técnico especializado debe instalar y conectar este aparato a tierra.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- No permita que niños jueguen con el aparato. Los niños solamente podrán limpiar el aparato si se encuentran bajo supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.



ADVERTENCIA ;

Riesgo de descarga eléctrica! 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, sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina, ya que cocinar 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 otros objetos sobre las superficies de cocción, excepto sartenes y ollas.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa de cocción de la pared antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

**ADVERTENCIA**

¡Riesgo de incendio! Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente como para poder causar quemaduras. No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.

- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas.
- Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta indicación puede provocar quemaduras y escaldaduras.

**ADVERTENCIA**

¡Riesgo de lesiones! La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones generales

- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en uso. La ebullición provoca humos y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje cerca del aparato objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3), ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles).
- No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No deje a los niños jugar con el aparato, sentarse, ponerse de pie o trepar sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato. Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe cerciorarse de que

pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos ni para su entorno.

- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Solamente un técnico cualificado debe llevar a cabo cualquier mantenimiento.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

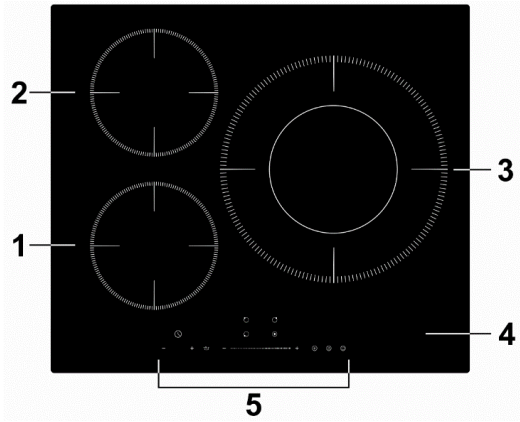


ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Utilice únicamente protectores de placa de cocción que el fabricante del aparato haya diseñado o indicado como adecuados en el presente manual de instrucciones, o que se incluyan en el volumen de suministro. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes. Este aparato incorpora una toma de tierra con fines exclusivamente funcionales..

PRODUCTOS

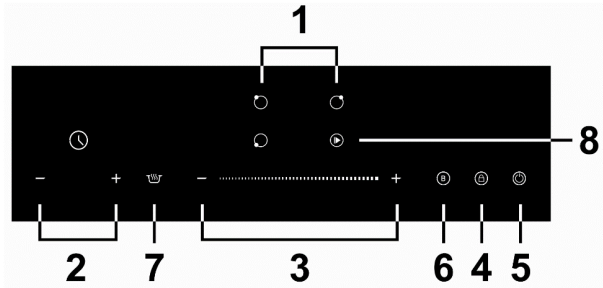
10046342, 10046343



1	zona de 2000 W, aumento a 2600 W	4	Placa de vidrio
2	zona de 1500 W, aumento a 1800 W	5	Panel de control
3	zona de 3000 W, aumento a 3500 W		

PANEL DE CONTROL

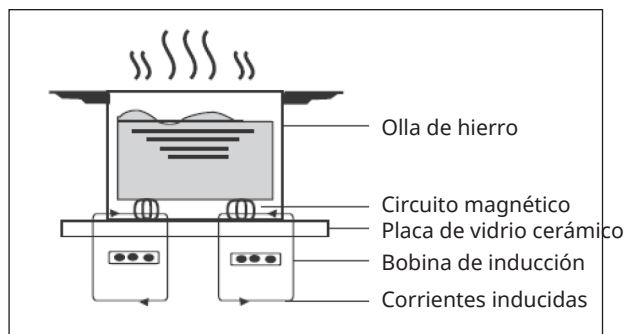
10046342, 10046343



1	Controles de selección de la zona de calefacción	5	Control ON/OFF
2	Temporizador	6	Control del Boost
3	Controles de ajuste de potencia	7	Control de mantenimiento del calor
4	Mando con llave	8	Stop+Go

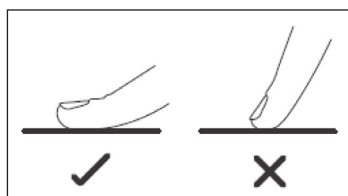
UNAS PALABRAS SOBRE LA COCINA DE INDUCCIÓN.

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El vaso se calienta sólo porque la sartén acaba calentándolo.



Uso de los controles táctiles

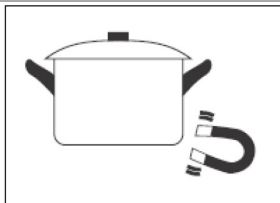
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los reguladores estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo de los reguladores.



Elegir la batería de cocina adecuada

Nota: Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla.

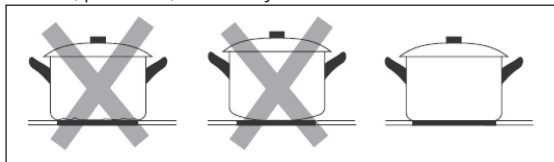
Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para inducción.



Si no dispone de imán:

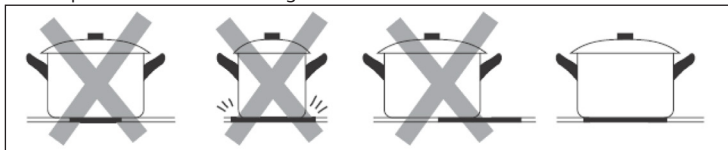
1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

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

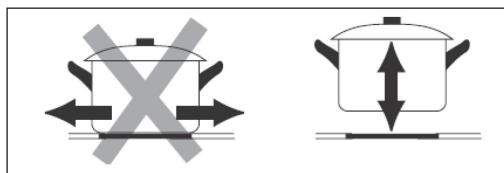


dentados o base curva.

Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra la placa de vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Utilizando una olla un poco más ancha de energía se utilizará en su máxima eficiencia. Si utiliza



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Dimensión panorámica

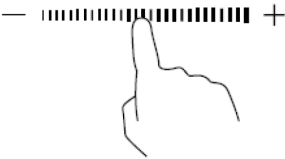
Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta un cierto límite, al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de esta olla debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de la placa de inducción
	Mínimo (mm)
1	120
2	120
3	280

UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Empezar a cocinar

Toque el mando ON/OFF. Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "--", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de espera.	
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	

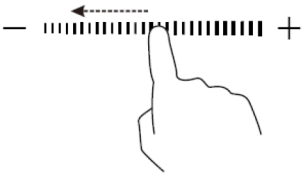
Al tocar el mando de selección de la zona de calefacción y parpadeará un indicador situado junto a la tecla.	
	
Ajusta la potencia tocando los botones «-» o «+» o pasando el dedo por el control deslizante de temperatura o tocando en cualquier parte del mismo. • Si no selecciona un ajuste de temperatura en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. A continuación, debe volver a encender el aparato y empezar desde el paso 1. • Puede cambiar el ajuste de temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción. • Si mueves el dedo por el control deslizante de temperatura, la potencia varía de la fase 1 a la fase 9.	

Si la pantalla parpadea $\geq \underline{U} \leq$ alternativamente con el ajuste de calor:

- no ha colocado una olla en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca una olla adecuada.

Cuando haya terminado de cocinar,

	
Apague la zona de cocción deslizando el "-" hacia el punto izquierdo, y luego tocando el "-" y bajando hasta el "0"..	
Asegúrese de que la pantalla de encendido muestra "0" y, a continuación, muestra "H". Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF de .	
	
"H" significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. La señal desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa que aún está caliente.	

Uso de la función boost

Boost es la función por la que una zona sube a mayor potencia en un segundo y dura 5 minutos. Así se consigue una cocción más potente y rápida.

Uso de la función boost para obtener mayor potencia

1. Toque la tecla de selección de la zona de calefacción que desea potenciar, un indicador junto a la tecla parpadeará.
2. Toque el botón boost, la zona de calefacción empezará a funcionar en modo boost.
3. La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la zona está impulsando.

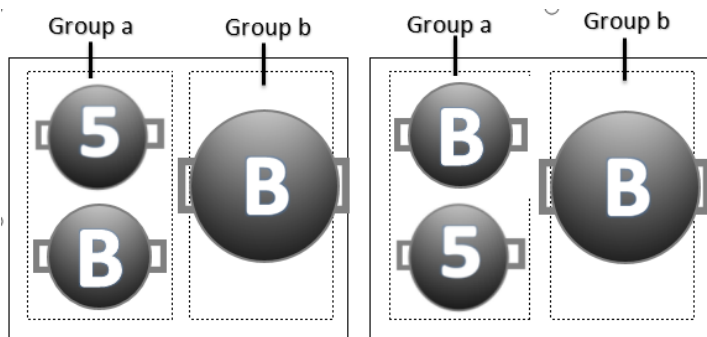
Nota: la potencia Boost durará 5 minutos y luego la zona volverá a la etapa de potencia que se estableció antes de Boost. Si desea cancelar el Boost durante estos 5 minutos, toque la tecla de selección de zona de calefacción, un indicador junto a la tecla parpadeará. Y luego toca el botón Boost. La zona de calentamiento volverá a la etapa de potencia que estaba ajustada antes de la sobrealimentación.

Función Boost

1. Toque la tecla de selección de la zona de calefacción si desea más potencia, un indicador junto a la tecla parpadeará. A continuación, toca el botón boost para activar la función boost. La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la zona está impulsando.
2. Después de establecer la función Boost. La potencia Boost durará 5 minutos. Después de 5 minutos, la zona saldrá de la potencia de refuerzo. La "P" del tubo digital desaparecerá.
3. Si desea cancelar el Boost durante estos 5 minutos, toque la tecla de selección de zona de calefacción, un indicador junto a la tecla parpadeará. Y luego toca el botón Boost. La zona de calentamiento saldrá de la potencia de refuerzo.

Restricciones de uso de la función boost

Las cuatro zonas se dividieron en dos grupos. En el grupo a, si se utiliza boost en una zona, asegúrese primero de que la otra zona está trabajando en/por debajo del nivel de potencia 5. Si una zona está trabajando por encima del nivel de potencia 5, y configura la otra zona del grupo "boost", los símbolos "P" y "9" parpadearán en la pantalla de la otra zona y el nivel de potencia se configurará automáticamente como 9.



Usar la función de mantener caliente

La función de mantener caliente es adecuada para mantener la comida caliente.

1. Toque la tecla de selección de la zona de calefacción si desea mantener caliente, un indicador junto a la tecla parpadeará.
2. Toque el botón de mantener caliente, el indicador de la zona de cocción mostrará "A".
3. Si desea cancelar el mantenimiento del calor, toque el botón de selección de la zona de calefacción y, a continuación, toque el botón de mantenimiento del calor. La zona de calefacción volverá a la etapa de potencia "0".

Uso de la función Pausa - STOP+GO

La función de pausa puede utilizarse en cualquier momento durante la cocción. Permite parar la placa de inducción y volver a ella.

1. Asegúrese de que la zona de cocción funciona.
2. Toque el botón STOP+GO, el indicador de la zona de cocción mostrará "II". Y entonces se desactivará el funcionamiento de la placa de inducción en el ámbito de todas las zonas de cocción, excepto las teclas STOP+GO, encendido/apagado y bloqueo.
3. Para cancelar el estado de pausa, toque el botón STOP+GO, entonces la zona de cocción volverá a la etapa de potencia que haya ajustado anteriormente.

Bloqueo de los mandos

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

Para bloquear los mandos: Toque Bloquear control. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Toca Keylock durante un rato.
3. Ya puede empezar a utilizar su placa de inducción.

Quando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF. Siempre puede apagar la placa de inducción con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear primero la placa en la siguiente operación.

PROTECCIÓN DEL APARATO

Protección contra sobretemperatura

Un sensor de temperatura integrado puede controlar la temperatura en el interior de la placa de inducción e infrarrojos. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción e infrarrojos deja de funcionar automáticamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando se ha dejado sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. La placa de cocción se apagará automáticamente si olvida terminar de cocinar. El tiempo de trabajo por defecto para varios niveles de potencia se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo por defecto (Horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



¡Atención! Peligro de daños personales

Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar esta unidad.

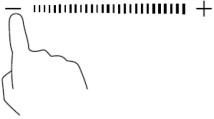
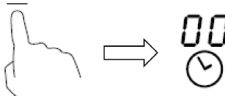
TEMPORIZADOR

Puedes utilizar el temporizador de dos formas distintas:

1. Puedes utilizarlo como minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo programado.
2. Puede programarlo para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.

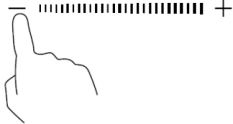
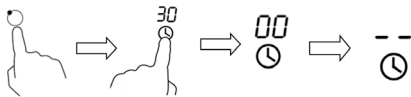
Puedes programar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como avisador de minutos Si no selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Puede utilizar el minuterero aunque no esté seleccionando ninguna zona de cocción.	
Toca "-" o "+" del temporizador El indicador del minuterero empezará a parpadear y aparecerá "30" en la pantalla del temporizador.	
Toque el mando "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.	
Tocando el "-", el temporizador disminuirá, y el "00" se mostrará en la pantalla de minutos.	
Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.	
El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando finalice el tiempo de ajuste.	

Nota: La cocina continuará cocinando, esta función del temporizador es sólo un contador de minutos, no enciende ni apaga la placa de cocción.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Toque el control de selección de la zona para la que desea ajustar el temporizador. (por ejemplo, zona 1#)	
Toca el temporizador El indicador del minutero empezará a parpadear y aparecerá "30" en la pantalla del temporizador.	
Ajuste la hora tocando el mando "-" o "+". Toque el mando "-" o "+" una vez para disminuir o aumentará en 1 minuto. Pulse y mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en intervalos de 10 minutos. Si el tiempo seleccionado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos. Para cancelar el temporizador, toque el "-" del mando del temporizador hasta que aparezca "00".	
Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.	
El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	
	
Para cancelar el temporizador, toque el control de selección de zona de calefacción, y luego toque el "Temporizador", el temporizador se cancela, y el "00" se mostrará en la pantalla de minutos, y luego "--". Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".	

Nota: Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

PAUTAS PARA COCINAR



ATENCIÓN

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando los alimentos estén bien calientes.

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las deliciosas sopas y los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.
-

Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, baje la carne a la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para medir su grado de cocción: cuanto más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para saltear

1. Elige un wok plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Selle primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltear las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remover suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan bien.
7. Sirvalo inmediatamente.

Nota: Cuando se ha dejado sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

AJUSTES DE CALOR

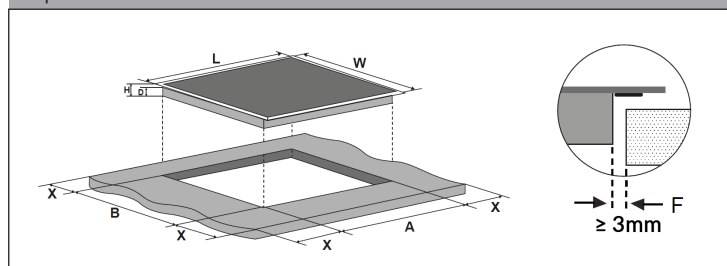
Nivel de potencia	Idoneidad
1-2	• recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • cocción a fuego lento • Recalentamiento lento
3-4	• recalentamiento • cocción rápida a fuego lento • cocinar arroz
5-6	• tortitas
7-8	• salteado • cocinar pasta
9	• saltear y dorar • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

INSTALACIÓN

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la ilustración. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor y aislante (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación.

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

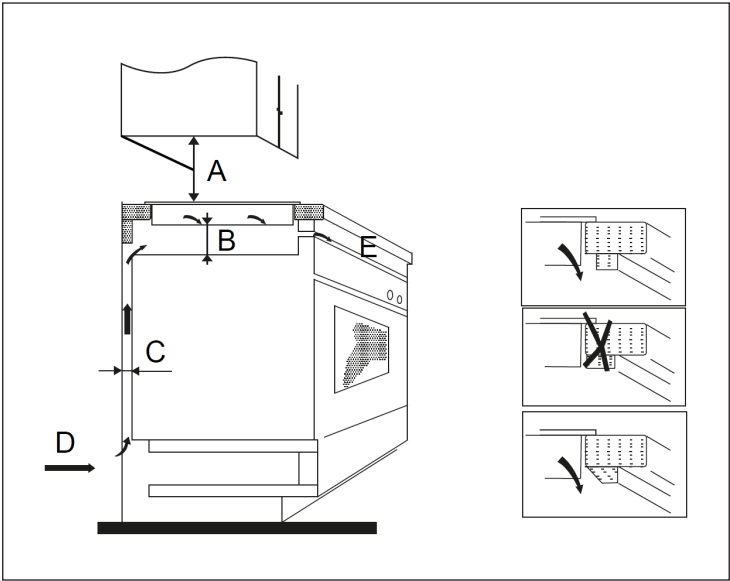


Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla son en "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	60	56	562	492	mín. 50	mín. 3

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

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de 760 mm como mínimo.



Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla son en "mm".

A	B	C	D	E
760	min. 60	mín. 20	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa de cocción

Asegúrate de que:

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa de cocción está instalada sobre un horno, este lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado permanente se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona la desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales sobre cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de 3 mm entre los contactos en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- Se puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales de construcción y las ordenanzas municipales
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

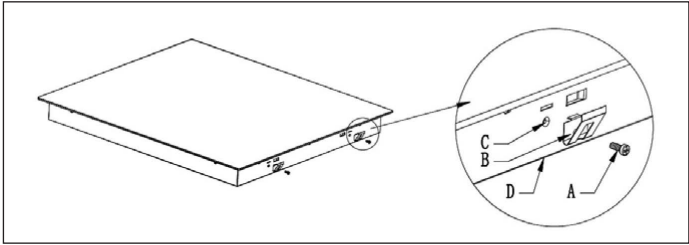
Después de instalar la placa de cocción

Asegúrate de que:

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de
- Si la placa de cocción está instalada encima de un cajón o armario, hay una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- Se puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

Ajuste de la posición del soporte

- 1. Coloque el aparato sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los reguladores que sobresalen de la placa de cocción.
- 2. Fije la placa de cocción a la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la parte inferior de la placa de cocción (véase la imagen) después de la instalación.
- 3. Ajuste los soportes al grosor de la superficie de trabajo.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio para tornillo	Caja inferior

Atención



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca la instalación usted solo.

- La placa de cocción no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
- La placa de inducción se instalará de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No utilice limpiadores de vapor.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica



ADVERTENCIA

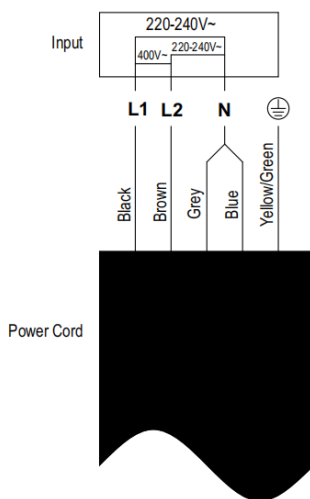
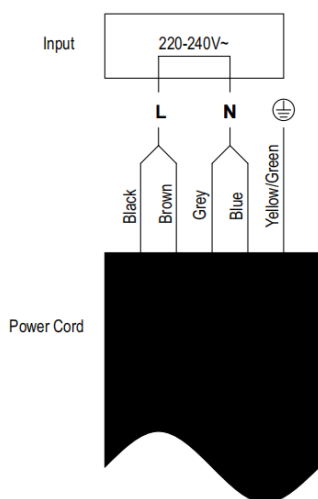
¡Riesgo de lesiones! Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada. Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

- La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de cocción.
- La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
- No coloque otros objetos sobre las superficies de cocción, excepto sartenes y ollas.

Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios. El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

Nota: Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado. Cualquier modificación debe ser realizada exclusivamente por un electricista cualificado.

- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple la normativa de seguridad.
- No doble ni aplaste el cable.
- Revise el cable periódicamente; solamente técnicos autorizados deben sustituirlo.



CUIDADO Y LIMPIEZA

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

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas, marcas, manchas de comida o derrames no gaseosos en el cristal)	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de placas de cocina mientras el cristal está todavía caliente (¡pero no caliente!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando la placa de cocción esté apagada, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Ten mucho cuidado. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Hervores, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vaso.	Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o una rasqueta apta para vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente. 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Suciedad diaria en cristales".	• 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 retira la tapa de seguridad del rascador de encimera, sobresale la afilada cuchilla. Manéjela con cuidado para no hacerse daño. Guarde siempre el rascador con la cubierta de seguridad puesta, fuera del alcance de los niños. Guarde siempre el rascador con la cubierta de protección puesta, fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en los controles táctiles	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Limpie las salpicaduras. 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Gire la placa de cocción	• Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
La placa de cocción no se puede encender.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Revise si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Emplea utensilios de cocina con bordes rugosos. Emplea estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice baterías de cocina con base plana y lisa. Vea "Elegir la batería de cocina adecuada". Vea "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la estructura 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 placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir el ajuste de calor.

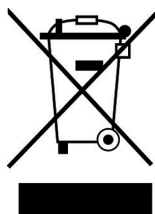
Problema	Posibles causas	Posible solución
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte el aparato de la red eléctrica mientras el ventilador del aparato esté en marcha.
Las cacerolas no se calientan  y aparecen en la pantalla.	1. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. 2. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada	Use únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Vea "Elegir la batería de cocina adecuada". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote el código de error, apague el aparato o desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.

Visualización e inspección de fallos

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la placa de cocción de la superficie de trabajo.

Código de error	Posibles causas	Qué hacer
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
F9/FA	Fallo en el sensor de temperatura de IGBT	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. El encendido después de la fuente de alimentación es normal.
E3	Alta temperatura del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura IGBT	Vuelva a encender la placa cuando se haya enfriado.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una normativa legal para la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no debe desecharse con la basura doméstica. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse del producto de acuerdo con las normas, está protegiendo el medio ambiente y la salud de sus congéneres de las consecuencias negativas. Para obtener información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
Apartado de correos 42
272 Kensington High Street
Londres, W8 6ND
Reino Unido

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10046693		
Tipo de placa	Vitreocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		3	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zona de cocción por inducción		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasera izquierda Derecha	18 18 32 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W		cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasera izquierda Derecha	191.1 192.5 197.9 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	194.0	Wh/kg



KLARSTEIN