

NANO GLOW

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

10046695



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Lieber Kunde, liebe Kundin,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Bitte lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, wird keine Haftung übernommen. Bitte scannen Sie den QR-Code, um die aktuelle Bedienungsanleitung und weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.



INHALT

Sicherheitshinweise	Stromschlagrisiko	4
Hinweise zu Bedienung und Wartung		5
Installation des Kochfelds		9
Geräteübersicht		13
Bedienfeld		14
Über das Induktionskochen		15
Bedienung		15
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs		16
Bedienung		17
Verwendung der Boost-Funktion		18
Zoneneinschränkungen		18
Flexizone		18
Erweiterte Funktionen		20
Kochtipps		24
Heizleistung einstellen		25
Reinigung und Pflege		26
Fehlersuche und Fehlerbehebung		28
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland		31
Hinweise zur Entsorgung		33
Hersteller & Importeur (UK)		33

English 35
Français 65
Italiano 95
Español 125

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046695
Stromversorgung	220–240 V ~ 50–60 Hz
Max. Leistung	6600–7400 W
Kochzonen	4 Zonen
Produktmaße L x H x B	590 X 520 X 60 mm

SICHERHEITSHINWEISE Stromschlagrisiko

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verbindung zu einem geerdeten Stromanschluss ist erforderlich und vorgeschrieben.
- Veränderungen am Stromanschluss dürfen nur von einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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



WARNUNG

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsrisiken

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

**VORSICHT**

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

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

**WARNUNG**

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

herunterfallende Gegenstände ernsthaft verletzt werden. Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn, dies wird explizit in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen und stellen Sie diese auch nicht dort ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese auch nicht über die Glasoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine Metallbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B. Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

Vor der Installation

Vergewissern Sie sich, dass:

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

Nach der Installation

Vergewissern Sie sich, dass:

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

Vorsichtsmaßnahmen



WARNUNG

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

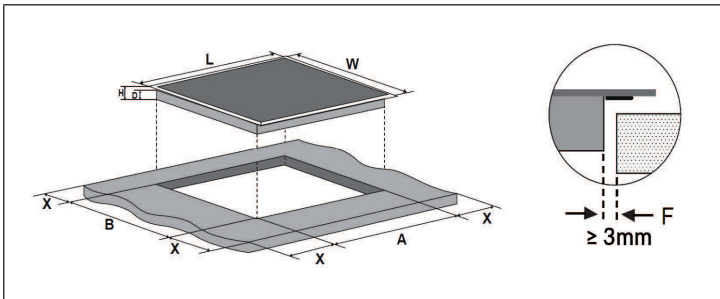
- Das Gerät darf nicht direkt oberhalb von Geschirrspülmaschinen, Kühlschränken, Gefrierschränken, Waschmaschinen oder Trocknern installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Geräts beschädigen könnte.
- Das Gerät sollte so installiert werden, dass die Hitze abstrahlen kann, wodurch die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

INSTALLATION DES KOCHFELDS

Vorbereitung der Arbeitsfläche

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

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten der Kochstelle und den Innenseiten der Arbeitsfläche sollte mindestens 5 mm betragen.

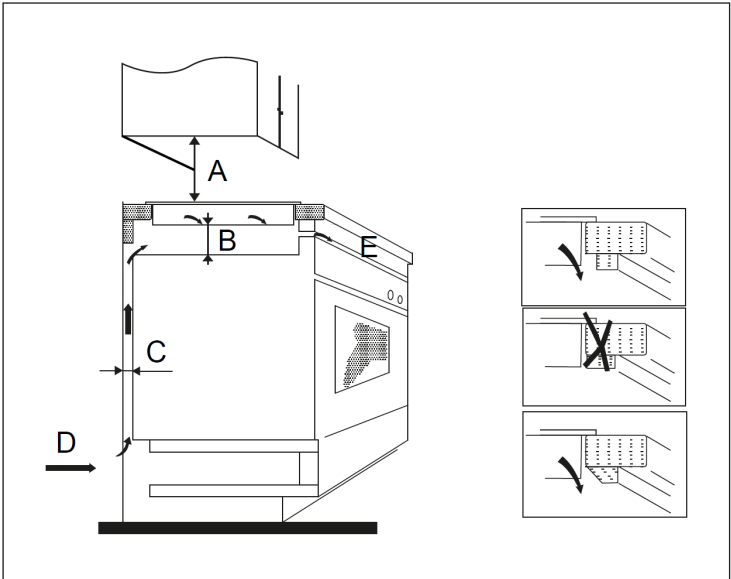


Maße in mm

Artikel	L	B	H	D	A	C	X	F
10046695	590	520	60	56	560	490	min. 50	min. 3

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

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

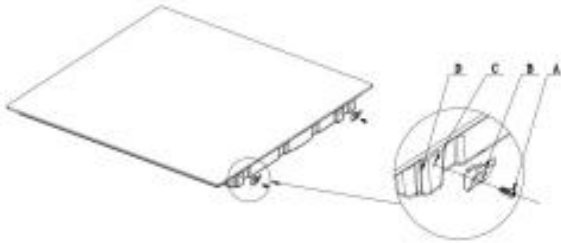


Hinweis: Bei den in der Tabelle dargestellten Maßen, handelt es sich um mm.

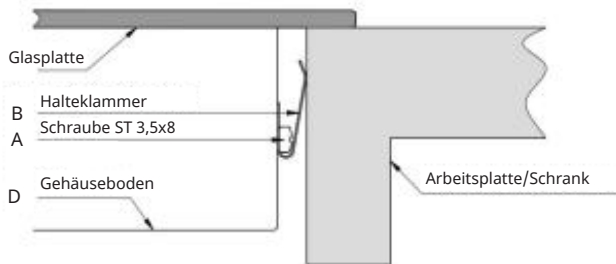
A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Lufteintrittsöffnung	Luftauslass 5 mm

Bevor Sie die Befestigungsklammern anbringen

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach dem Einbau 4 Halteklammern am Gehäuseboden des Kochfeldes festschrauben (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halteklammer	Schraubenloch	Gehäuseboden



Warnhinweise

- 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.

Anschluss an das Stromnetz



WARNUNG

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

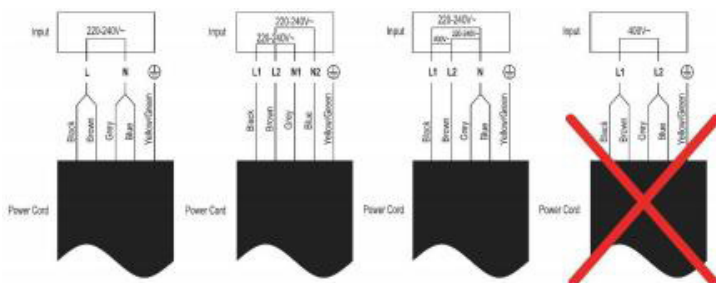
Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob:

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

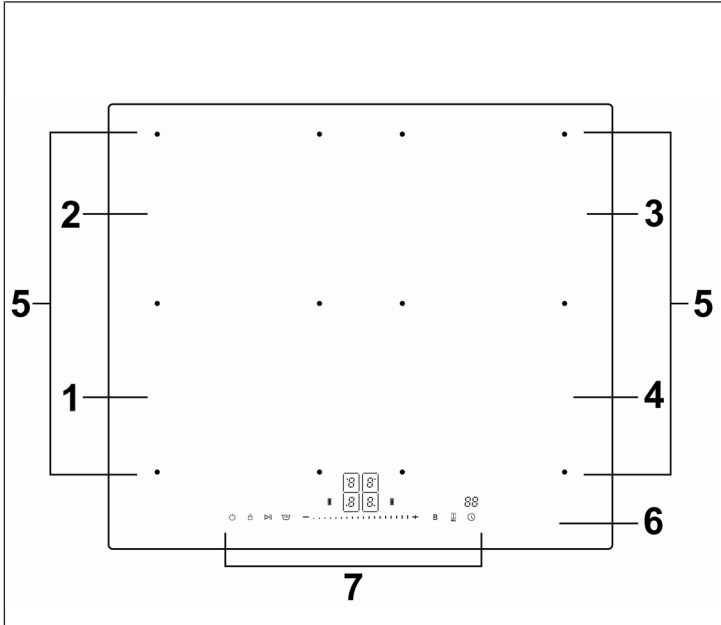
Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung keinen Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachsteckdosen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können. Das Netzstromkabel darf keine heißen Geräteteile berühren und muss so platziert werden, dass es zu keinem Zeitpunkt heißer als 75 °C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

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

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



GERÄTEÜBERSICHT



1	2.000-W-Zone, kann auf 2.600 W geboostet werden
2	1.500-W-Zone, kann auf 2.000 W geboostet werden
3	2.000-W-Zone, kann auf 2.600 W geboostet werden
4	1.500-W-Zone, kann auf 2.000 W geboostet werden
5	2.800-W-FlexiZone, kann auf 3.500 W geboostet werden
6	Glasplatte
7	Bedienfeld

Minstdurchmesser und maximaler Durchmesser

- Zone 1 und Zone 2: 140 mm (min.) bis 190 mm (max.)

BEDIENFELD

Bedienfeld

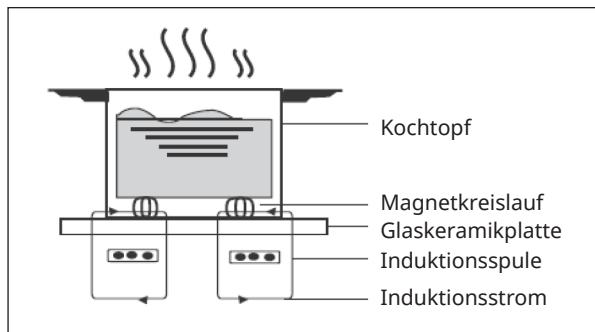
The diagram shows a control panel with the following elements:

- 1:** Four square buttons arranged in a 2x2 grid, each with a small icon.
- 2:** A digital display showing '88'.
- 3:** A horizontal slider control with '-' and '+' symbols at the ends.
- 4:** A button with a square icon.
- 5:** A button with a circle icon.
- 6:** A button with a 'B' symbol.
- 7:** Two buttons with a flame icon.
- 8:** A button with a play/pause symbol.
- 9:** A button with a grill icon.
- 10:** A button with a flame icon.

1	Bedienelemente für die Heizzonenauswahl
2	Timer
3	Leistungs-/Timer-Regler
4	Tastensperre
5	EIN/AUS-Taste
6	Boost-Taste
7	Flexizone-Taste
8	Pausen-Taste
9	Grill-Taste
10	Warmhalte-Taste

ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHEN

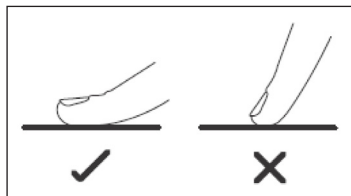
Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es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



BEDIENUNG

Touch-Bedienfeld

- 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 erschweren.

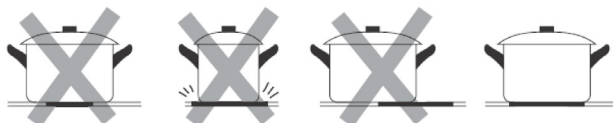


AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

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



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



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

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



BEDIENUNG

1. 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. Dann leuchtet das unsichtbare Bedienfeld auf.
2. 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.
3. Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone berühren, blinkt die Anzeige.
4. Stellen Sie eine Leistungsstufe ein, indem Sie den Regler verschieben.
 - a. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Dann müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.
 - b. Sie können die Heizstufe während des Kochens jederzeit ändern.
 - c. Der Leistungsregler variiert von Stufe 0 bis Stufe 9.

Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Heizstufe blinkt, bedeutet das:

- 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

1. Berühren Sie die Auswahl taste für die Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie das „-“ nach links schieben. Die Anzeige sollte zuerst „0“ und danach „H“ anzeigen.
3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren.
4. Vorsicht vor heißen Oberflächen
„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.

VERWENDUNG DER BOOST-FUNKTION

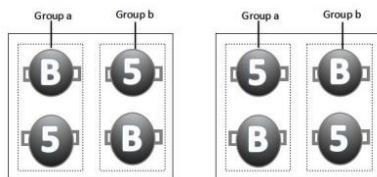
Bei der Boost-Funktion wird die Leistung einer Zone innerhalb einer Sekunde für eine Dauer von 5 Minuten erhöht. So können Sie leistungsfähiger und schneller kochen.

Verwendung der Boost-Funktion, um mehr Leistung zu erhalten

1. Berühren Sie die Auswahltaste für die Heizzone, die Sie boosten möchten; die Anzeige blinkt.
2. Berühren Sie die Boost-Taste, und die Heizzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Auf der Leistungsanzeige erscheint „P“, um anzuzeigen, dass die Zone mit Boost betrieben wird.
3. Der Boost-Modus hält 5 Minuten lang an. Danach wird die Kochzone wieder auf die vorherige Leistungsstufe zurückgesetzt.
4. 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 dann die Boost-Taste oder einen beliebigen Punkt des Schiebereglers. Die Heizzone wird auf die Leistungsstufe zurückgestellt, die vor dem Boost eingestellt war, oder auf die von Ihnen gewählten Leistungsstufe.

ZONENEINSCHRÄNKUNGEN

Die vier Zonen wurden in zwei Gruppen unterteilt. Wenn Sie in einer Gruppe den Boost-Modus in einer Zone verwenden möchten, stellen Sie zunächst sicher, dass die andere Zone maximal auf Leistungsstufe 5 arbeitet.



FLEXIZONE

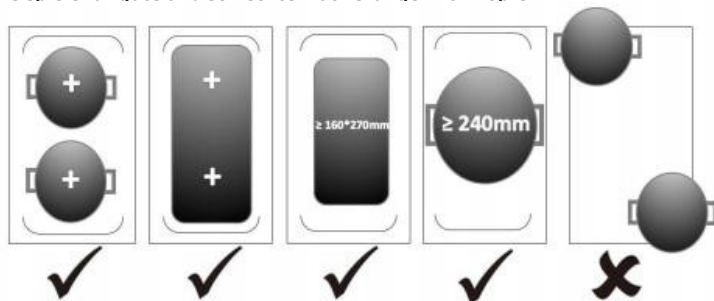
Dieser Bereich kann je nach Bedarf als eine einzige Zone oder als zwei individuelle Zonen genutzt werden.

Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt voneinander gesteuert werden können. Beim Betrieb als eine einzige

Zone wird ein Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone zur anderen bewegt, wobei die Kochstufe der Zone, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert war, beibehalten wird, und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, nicht erhitzt wird.

Wichtig: Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf die einzelne Kochzone zu stellen. Bei großem, ovalem, rechteckigem und länglichem Kochgeschirr ist darauf zu achten, dass das Kochgeschirr mittig in der Kochzone platziert wird und beide Kreuze bedeckt.

Beispiele für gute und schlechte Platzierungen von Töpfen



Als eine große Zone

Um den flexiblen Bereich als eine einzige große Zone zu verwenden, drücken Sie einfach die entsprechende Taste . Die Leistungseinstellung funktioniert wie bei jeder anderen Zone.

Als zwei unabhängige Zonen

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie die entsprechende Taste erneut, und die Zonen kehren zu ihren alten Einstellungen zurück.

Nutzung der Flexzonen

1. Wählen Sie eine Zone aus, in der Sie die Flex-Funktion nutzen wollen, und stellen Sie die Leistungsstufe ein. Berühren Sie dann die Flex-Taste. Die Zone 2 in der Flex-Gruppe hat die gleiche Einstellung wie die ausgewählte Zone. Wenn Sie die Leistungsstufe einstellen, ändert sie sich gleichzeitig in beiden Zonen.
2. Um die Flexfunktion auszuschalten, wählen Sie eine Zone der Flexgruppe aus und berühren Sie dann die Flexzonen-Taste, um die Flex-Funktion auszuschalten. Die Heizzone wird auf die Leistungsstufe „0“ zurückgestellt.

ERWEITERTE FUNKTIONEN

Nutzung der Grill-Funktion

Die Grill-Funktion wird im Flexizone-Modus verwendet und ermöglicht eine zum Grillen geeignete, gleichbleibende Oberflächentemperatur der Pfanne.

1. Berühren Sie die Taste für die Auswahl der Heizzone, in der Sie die Grill-Funktion nutzen möchten. Wenn die Anzeige neben der Taste blinkt, berühren Sie die Grill-Taste, um die Grill-Funktion zu aktivieren. Dann werden „b“ und „q“ angezeigt.
2. Um die Grill-Funktion auszuschalten, wählen Sie zuerst die Kochzone aus und berühren Sie dann die Grill-Taste. Die Grill-Funktion wird ausgeschaltet. Die Heizzone wird auf die Leistungsstufe „0“ zurückgestellt.

Nutzung der Warmhalte-Funktion

Die Warmhalte-Funktion ist zum Warmhalten von Speisen geeignet.

Nutzung der Warmhalte-Funktion für eine stabile Temperatur

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

Nutzung der Pausen-Funktion

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 Pausen-Taste 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. Um den Pausenzustand aufzuheben, berühren Sie die Pausen-Taste – 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. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Tastensperre aktiviert ist, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Aktivierung der Tastensperre:

Berühren Sie die Sperrtaste. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.

Deaktivierung der Tastensperre:

- 1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
- 2. Halten Sie die Sperrtaste eine Weile gedrückt.
- 3. Sie können Ihr Induktionskochfeld jetzt wieder nutzen.

Wenn sich das Kochfeld 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.

Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld 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.

Automatisches Abschalten

Das automatische Abschalten ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie einmal vergessen, den Herd auszuschalten. Die Standardzeiten für verschiedene Stufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungs- stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Voreingestell- te Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	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.

Nutzung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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

Verwendung des Timers als Minutenzähler

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch ohne Auswahl einer Kochzone nutzen.
2. Berühren Sie die Timer-Taste. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, in der Timer-Anzeige wird „00“ angezeigt und die „0“ blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den „-“-Regler verschieben.
4. Berühren Sie den Timer-Regler erneut; die „0“ wird blinken.
5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Schieberegler verschieben. Der Timer ist jetzt auf 65 Minuten eingestellt.
6. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt „--“, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten. (z. B. Zone 2).
2. Berühren Sie die Timer-Taste. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, in der Timer-Anzeige wird „00“ angezeigt und die „0“ blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Schieberegler verschieben.
4. Berühren Sie den Timer-Regler erneut; die „0“ wird blinken.
5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Schieberegler verschieben. Der Timer ist jetzt auf 65 Minuten eingestellt.
6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen.

HINWEIS: Ein roter Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass eine Zone ausgewählt wurde.

7. Wenn der Timer mit einer Kochzone verbunden wurde, schaltet sich die entsprechende Kochzone nach Ablauf der Zeit automatisch aus und zeigt „H“.

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

Einstellung des Timers zum Ausschalten von mehr einer Kochzone

1. Wenn diese Funktion für mehrere Heizzonen verwendet wird, zeigt die Timer-Anzeige immer die kürzeste Zeit an (z. B. Zone 1# Timer auf 3 Minuten eingestellt, Zone 2# Timer auf 6 Minuten eingestellt, die Timer-Anzeige zeigt „3“).

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsanzeige bedeutet, dass die Timer-Anzeige die Zeit für diese Heizzone anzeigt. Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Heizzone überprüfen möchten, berühren Sie die Auswahl Taste für die entsprechende Heizzone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.

2. Wenn der Timer mit einer Kochzone verbunden wurde, schaltet sich die entsprechende Kochzone nach Ablauf der Zeit automatisch aus und zeigt „H“.

Hinweis: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.

KOCHTIPPS



WARNUNG

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

Tipps für das Kochen

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

Köcheln, Reis kochen

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

Steak scharf anbraten

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

Essen unter Rühren anbraten

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

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

HEIZLEISTUNG EINSTELLEN

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	• das Erwärmen von kleineren Mengen Essen • das Schmelzen von Schokolade, Butter und die Zubereitung von Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Köcheln • langsames Erwärmen
3-4	• Aufwärmen • schnelles Köcheln • das Kochen von Reis
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• kurzes Anbraten • das Kochen von Nudeln
9	• Frittieren und scharfes Anbraten • das Aufkochen von Suppe • das Aufkochen von Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Was	Wie	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Sprühen Sie einen Kochplattenreiniger auf, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Platte mit einem Handtuch ab. 4. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist, erlischt die Anzeige „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochplatte noch heiß ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen! • Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Putzmittel für Keramik Kochplatten geeignet ist. • Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Weichen Sie die Rückstände ein. 3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4. Befolgen Sie die Schritte 2–4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.	• Es kann sein, dass die Kochplatte piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie die Platten wieder einschalten.

Was	Wie	Wichtig!
Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramik Kochplatten, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen. 1 Schalten Sie die Kochplatte aus. 2 Halten Sie den Kratzer in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte. 3 Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.	• Entfernen Sie Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erst mal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Kochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktions-tasten reagieren nicht.	Die Tasten sind blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten oder sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Vergewissern Sie sich, dass die Tasten trocken sind und benutzen Sie den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. Scheuermittel benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen bei bestimmtem Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.
Das Gerät gibt ein leises summendes Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Dies ist normal. Das Geräusch sollte allerdings leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät gibt Ventilatoren-geräusche von sich.	Der in das Gerät eingebaute Ventilator hat sich eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Es kann vorkommen, dass der Ventilator noch einige Zeit weiterläuft, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	Das ist normal und bedarf keiner Handlung. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht.	1. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil dieser nicht induktionsgeeignet ist. 2. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil der Topf entweder zu klein für das Kochfeld ist oder sich nicht in der Mitte des Kochfelds befindet.	Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes und vergewissern Sie sich, dass die Maße der Unterseite passend für das Kochfeld sind.
Das Gerät oder das Kochfeld hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton erklingt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, trennen Sie das Gerät vom Strom und kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehleranzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus über und zeigt die entsprechenden Schutz-Codes an:

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Handlung
F3/F4	Ausfall des Temperatursensors der Induktionsspule	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
F9/FA	Der Temperatursensor des IGBT ist ausgefallen.	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
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 wenden Sie sich an den Anbieter.
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 Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.



Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

Großbritannien

Dear customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	Risk of electric shock	36
Notes on operation and maintenance		37
Installing the hob		41
Device Overview		45
Control panel		46
A Word on Induction Cooking		47
Operation		47
Choosing the right cookware		48
Operation		49
Using the boost		50
Zone Restrictions		50
Flexizone		50
Extended Functions		52
Cooking tips		56
Set the heating power		57
Cleaning and Care		58
Troubleshooting		60
Disposal Considerations		63
Manufacturer & Importer (UK)		63

TECHNICAL INFORMATION

Article number	10046695
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Max. power	6600-7400 W
Cooking zones	4 zones
Product size L×H×W	590X520X60 mm

SAFETY INSTRUCTIONS Risk of electric shock

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



CAUTION

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

General Safety Instructions

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

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

**WARNING**

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

NOTES ON OPERATION AND MAINTENANCE

Risk of electric shock

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

Health risks

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

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

General Safety Instructions

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

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

Before installation

Make sure that:

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

After installation

Make sure that:

- the mains cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- fresh air access to the underside of the unit is ensured so that air exchange can take place.
- a heat shield is fitted underneath the appliance when the appliance is installed above drawers or cupboards.
- the circuit breaker is easily accessible to the user of the induction hob.

Precautions



WARNING

Risk of injury! The induction hob must be installed by qualified professionals or technicians. Never attempt to install the unit yourself.

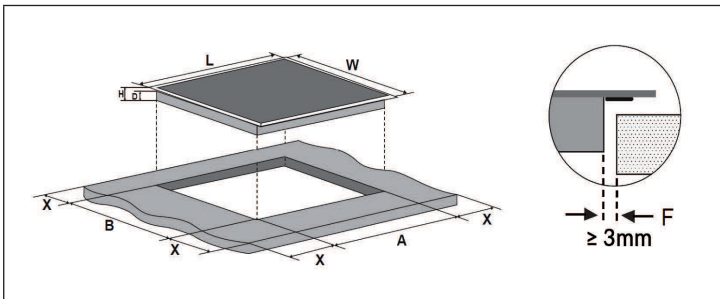
- The appliance must not be installed directly above dishwashers, refrigerators, freezers, washing machines or dryers, as the moisture could damage the appliance's electronics.
- The unit should be installed so that the heat can radiate, which can improve the reliability of the unit.
- The walls and surfaces surrounding the appliance must be heat-resistant.
- To avoid damage, the adhesive layer must be heat resistant.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

INSTALLING THE HOB

Preparation of the work surface

Cut out the work surface according to the dimensions in the drawing. For installation purposes, keep at least 5 cm of worktop around the hole. Make sure that the thickness of the worktop is at least 30 mm. Select a heat-resistant and insulating worktop material. Wood and similar fibre-rich or moisture-binding material should only be chosen as a work surface if it has been impregnated to avoid the risk of electric shock and deformation due to heat.

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inside of the worktop should be at least 5 mm.

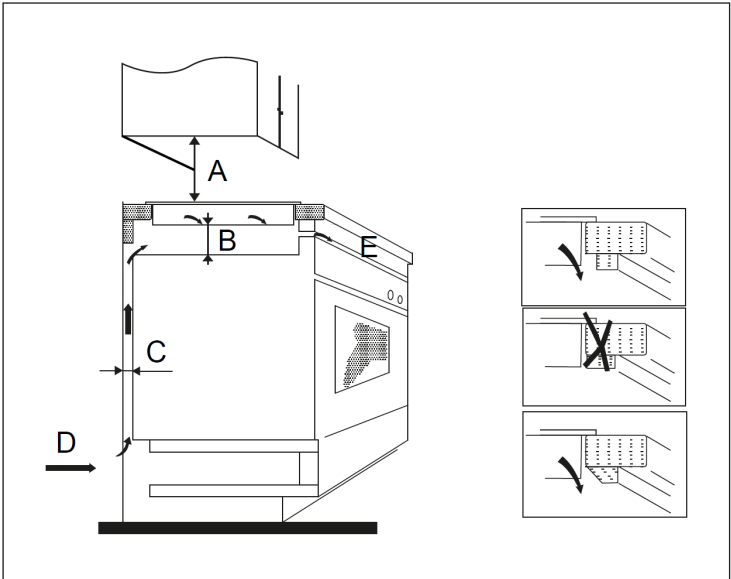


Measurements in mm

Article	L	W	H	D	A	B	X	F
10046695	590	520	60	56	560	490	min 50	min 3

In all circumstances, ensure that the unit is adequately ventilated and that the air inlet and outlet openings are not blocked. Make sure the unit is in good condition before installing it.

Note: The safety distance between the cooking surface and the wall cabinet above the cooking surface should be at least 760 mm.

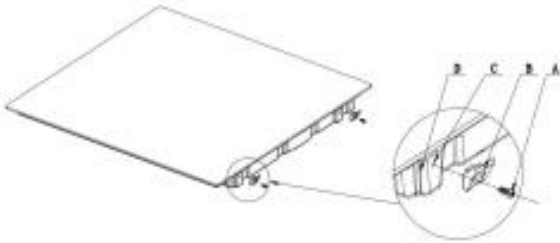


Note: The dimensions shown in the table are in mm.

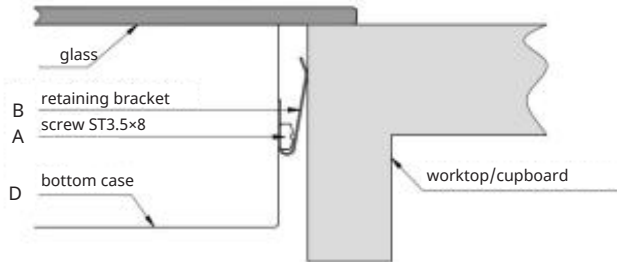
A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Air inlet opening	Air outlet 5 mm

Before locating the fixing brackets

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

- 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.

Connection to the mains



WARNING

Risk of injury! This appliance may only be connected to the mains by qualified personnel or an electrician.

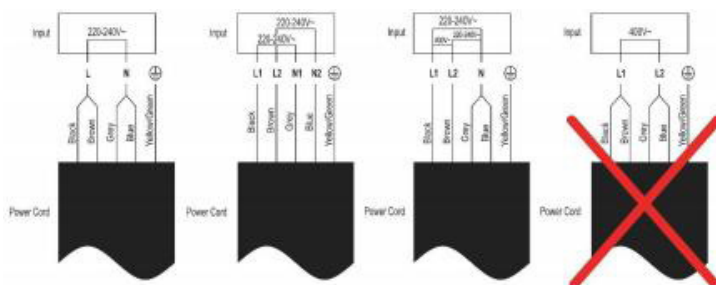
Before connecting to the mains, check that:

- the cable system in your home is suitable for the power required by the unit.
- the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the unit label.
- the power supply cables can withstand the load shown on the unit label.

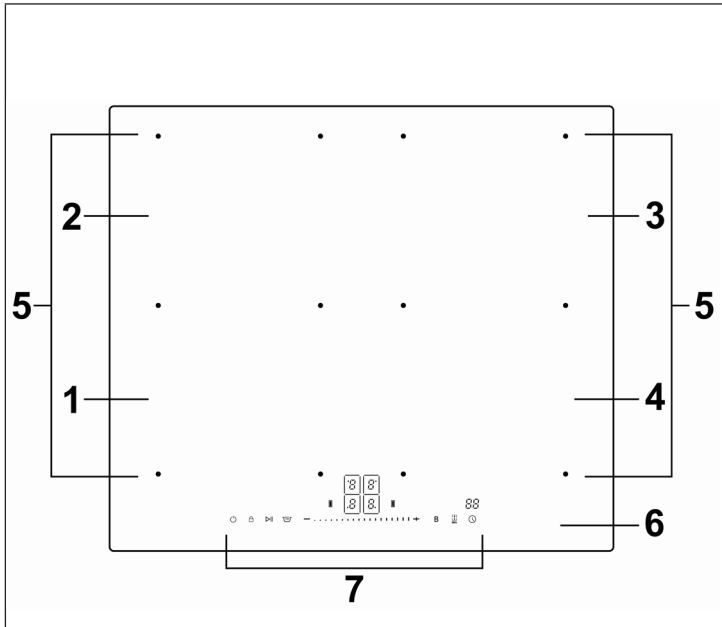
Do not use adapters, reducers or multiple sockets to connect the appliance to the power supply as they may cause overheating and fire. The mains power cable must not touch any hot parts of the appliance and must be placed so that it does not get hotter than 75 °C at any time.

Note: Consult your electrician to ensure that the mains supply in your home is suitable for the appliance. If changes have to be made to the power supply, these may only be carried out by a qualified electrician.

- If the mains power cable is damaged and needs to be replaced, contact the manufacturer or customer service to avoid damage to property and/or personal injury.
- If the unit is connected directly to the mains socket, an omnipolar circuit breaker, with a contact opening of at least 3 mm between all contacts, must be installed.
- The installer must check the safety of the electrical connection and ensure that it complies with all standards.
- The mains power cable must not be bent or crushed.
- The mains power cable must be checked regularly for damage.



DEVICE OVERVIEW



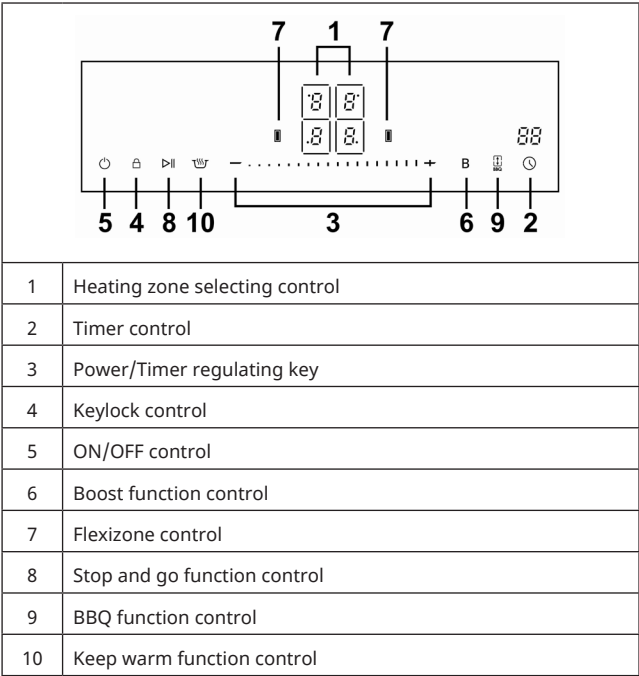
1	2000 W zone, boost to 2600 W
2	1500 W zone, boost to 2000 W
3	2000 W zone, boost to 2600 W
4	1500 W zone, boost to 2000W
5	FlexiZone 2800 W boost 3500 W
6	Glass plate
7	Control panel

Minimum diameter and maximum diameter

- Zone 1 & Zone 2: 140 mm (min.) to 190 mm (max.)

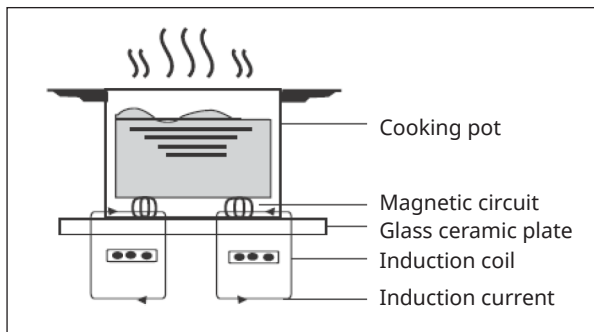
CONTROL PANEL

Control panel



A WORD ON INDUCTION COOKING

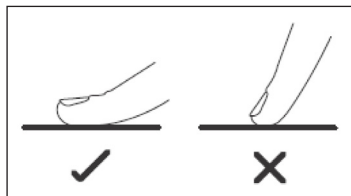
Induction cooking is an advanced, efficient and affordable cooking technology. It works with the help of electromagnetic vibrations and transfers the heat directly to the pot instead of heating it indirectly via the glass surface. The glass only gets hot because the pot heats it up.



OPERATION

Touch Controls

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

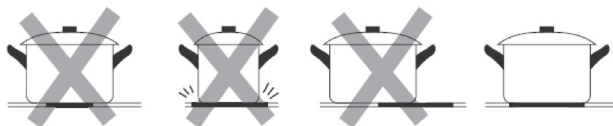


CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

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



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



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

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



OPERATION

1. 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. Then the invisible control board will light up.
 2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
 3. Touching the heating zone selection control, the indicator will flash.
 4. Set a power level by sliding along the control .
- a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
 - c. If you slide along the power slider, it will vary from stage 0 to stage 9.

If the display flashes ternately with the heat setting, this means that:

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

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

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

When you have finished cooking

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

USING THE BOOST

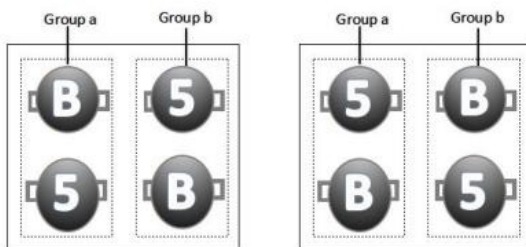
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, the indicator will flash.
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.
3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage set before boost function.
4. 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 or any point of the slider. The heating zone will go back to the power stage. Which was set before boost or the power level that you choose.

ZONE RESTRICTIONS

The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.



FLEXIZONE

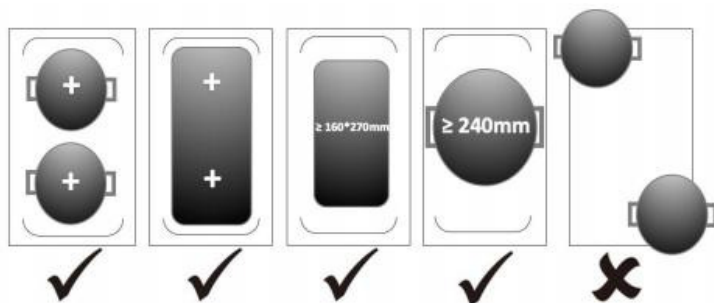
This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to

the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.

Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements



As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key. The power setting works as any other normal area.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their old settings.

Use the flexizones

1. Select one zone that needs to use the flex function and set the power level. Then touch the flex button. The 2 zone in the flex group will be the same level as the selected zone. Then select the power stage, these two will change at the same time.
2. To turn off the flex function, choose one zone of the flex group, then touch the flex zone button, then flex function will turn off. The heating zone will go back to "0" power stage.

EXTENDED FUNCTIONS

Using the Barbecue function

BBQ is the function that used at the flexizone mode which will allow the pan surface temperature stay at a reasonable level and suitable to grill.

1. Touch the heating zone selection button that you wish to use BBQ, and indicator next to the key will flash, and then touch the BBQ button to active the BBQ function. Then 'b' and 'q' will be displayed.
2. To turn off the BBQ function, select the cooking zone first, then press the BBQ button, the BBQ function will turn off. The heating zone will go back to "0" power stage.

Using the Keep-warm Function

Keep warm function is suitable for keeping food warm.

Using the Keep warm to get stable temperature

1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, the indicator will flash.
2. Touch the 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 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 deactivated within the cope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.

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

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control 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.

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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

Using the timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the timer as a minute minder

1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the timer control, the minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display and the "0" flashes.
3. Set the time by sliding along the " " control.
4. Touch the timer control again, the "0" will flash.
5. Set the time by sliding along the sliding control. Now the timer you set is 65 minutes.
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 2).
2. Touch the timer control, the minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display and the "0" flashes.
3. Set the timer by sliding along the slider control.
4. Touch the timer control again, the "0" will flash.
5. Set the time by sliding along the slider control. Now the timer you set is 65 minutes.
6. When the time is set, it will begin to count down immediately.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".
-

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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time (e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3").

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

2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show " H" .

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

COOKING TIPS



WARNING

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

Tips for cooking

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

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

Stir-frying food

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

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

SET THE HEATING POWER

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

CLEANING AND CARE

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

What	How	Important!
Daily contamination on the glass (fingerprints, marks and stains caused by overflowing, non-sugary food and liquids)	1. Turn the hotplate off. 2. Spray on a hotplate cleaner while the plate is still warm but no longer hot. 3. Wipe with a damp cloth and dry the plate with a towel. 4. Turn the hotplate back on.	• When the hotplate is switched off, the "Hot surface" indicator goes out even though the hotplate is still hot. Be careful not to burn yourself! • Do not use scouring pads or abrasives as they may damage the finish. Check the package to see if your cleaning agent is suitable for ceramic hotplates. • Do not leave any cleaner residue on the plate, otherwise the glass could tarnish.
Spilled food or liquids on the function keys.	1. Turn the hotplate off. 2. Soak the residues. 3. Wipe the keys with a damp cloth, soft sponge or kitchen towel. 4. Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• The hotplate may beep, switch itself off and the buttons may stop working while there is liquid on them. Make sure that the buttons are clean and dry before switching the plates back on.

What	How	Important!
Overcooked, melted or hot, sugary residues and splashes on the glass.	Remove the dirt with a carpet knife, a razor blade or a scraper for ceramic hotplates, but be careful not to burn yourself on the hot hotplate. 1 Turn the hotplate off. 2 Hold the scraper at a 30° angle and scrape the dirt into a cold corner of the hotplate. 3 Remove the dirt with a cloth or kitchen towel. 4 Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• Remove the stains and splashes immediately, as they are more difficult to remove once they have become cold. • Attention: risk of injury! As soon as the safety cover is removed from the carpet knife, the sharp knife will stick out. Handle it carefully so that you do not injure yourself.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Potential solution
The hotplate cannot be switched on.	No power.	Make sure that the hotplate is connected to the mains and switched on. Check if a fuse is possibly flipped or broken. If the problem persists, contact a qualified technician.
The function keys do not respond.	The keys are blocked.	Deactivate the key lock.
The keys are difficult to operate.	There is a thin film of water on the keys or you are using the tip of your finger instead of the ball of your finger.	Make sure the keys are dry and use the ball of your finger.
The glass is scratched.	Cookware with sharp edges or an abrasive sponge or scouring agent was used for cleaning.	Only use cookware with flat, clean bottoms. Do not use any scouring pads or scouring agents for cleaning.
Some pans make cracking or clicking noises.	Due to their construction, such noises can occur with certain cookware, as the bases are often made of different materials that expand differently when heated.	This is not a fault, such noises are normal.
The appliance makes a low humming noise when used with a high heat setting.	This is caused by induction cooking technology.	This is normal. However, the noise should become quieter or disappear completely when you reduce the heat setting.

Problem	Possible cause	Potential solution
The unit emits fan sounds.	The fan built into the unit has switched on to prevent the electronics from overheating. It may happen that the fan continues to run for some time after you have switched off the unit.	This is normal and does not require any action. Do not disconnect the device from the power supply while the device's fan is still running.
The pots do not heat up.	1. The appliance cannot detect the pot because it is not suitable for induction. 2. The appliance cannot detect the pot because the pot is either too small for the hob or is not in the centre of the hob.	Place the pot in the centre of the hob and make sure that the dimensions of the bottom are suitable for the hob.
The appliance or hob has unexpectedly switched itself off, a sound is heard and an error code is displayed.	Technical error.	Please write down the error code, unplug the device and contact customer service.

Failure display and inspection

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

Error code	Possible causes	Action
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
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 supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Félicitations pour l'achat de votre 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. Veuillez scanner le code QR pour accéder aux dernières instructions d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	Risque d'électrocution	66
Notes sur le fonctionnement et l'entretien		67
Après avoir installé la table de cuisson		71
Vue d'ensemble de l'appareil		75
Panneau de contrôle		76
Un mot sur la cuisson à induction		77
Fonctionnement		77
Choix du bon ustensile de cuisson		78
Fonctionnement		79
Utilisation de la fonction Boost		80
Restrictions de zone		80
Flexizone		80
Fonctions étendues		82
Conseils de cuisson		86
Réglage de la puissance de chauffage		87
Nettoyage et entretien		88
Dépannage		90
Informations pour le recyclage		93
Fabricant & importateur (Royaume-Uni)		93

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046695
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance maximale	6600-7400 W
Zones de cuisson	4 zones
Taille du produit L×H×L	590 X 520 X 60 mm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ Risque d'électrocution

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



ATTENTION

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

Consignes générales de sécurité

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

- Pour 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.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles de casseroles sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car la cuisson avec de l'huile ou de la graisse en particulier peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez plutôt l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.



MISE EN GARDE

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

NOTES SUR LE FONCTIONNEMENT ET L'ENTRETIEN

Risque de choc électrique

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

Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Les porteurs d'un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent contacter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser l'appareil pour s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique de la plaque chauffante.
- Le non-respect des instructions peut entraîner la mort.

**ATTENTION**

Risque de brûlures ! Pendant l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur deviennent si chaudes qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Veillez à ce que votre corps, vos vêtements et tout matériel autre que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi.

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

**MISE**

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

Consignes générales de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et des éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'autres ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez aucun objet magnétisé (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez les tables de cuisson et la surface de cuisson comme indiqué dans le présent mode d'emploi (par exemple, à l'aide de la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection des pots pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les pots.
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Dans l'intérêt des enfants, ne rangez rien dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent secrètement sur l'appareil peuvent être gravement blessés par la chute d'objets.

- Les enfants ou les personnes dont les capacités mentales sont réduites doivent être initiés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans se mettre en danger ou mettre en danger les autres.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Tous les autres travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne laissez pas tomber ou ne placez pas d'objets lourds sur la surface de cuisson.
- Ne pas se tenir sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface en verre, car vous risqueriez de la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et les environnements similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients dans les hôtels, les motels et les chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais les plaques de cuisson à mains nues pendant leur utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas pouvoir s'approcher de l'appareil.

Avant l'installation

Vérifiez que :

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

Après l'installation

Vérifiez que :

- le câble secteur n'est pas accessible à travers les portes des placards ou les tiroirs.
- l'accès de l'air frais à la face inférieure de l'appareil est assuré pour permettre l'échange d'air.
- un bouclier thermique est installé sous l'appareil lorsque celui-ci est installé au-dessus de tiroirs ou de placards.
- le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur de la table de cuisson à induction.

Précautions



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La table de cuisson à induction doit être installée par un personnel ou des techniciens qualifiés. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.

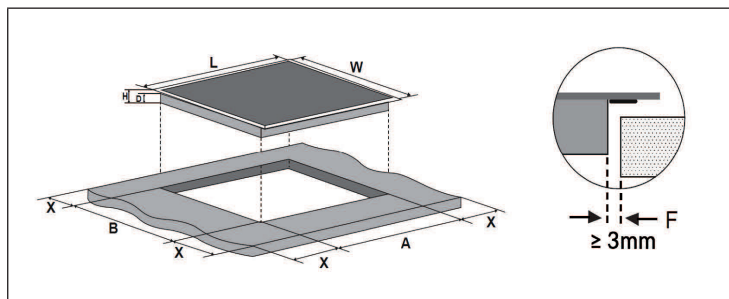
- L'appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de l'appareil.
- L'appareil doit être installé de manière à ce que la chaleur puisse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

APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA TABLE DE CUISSON

Préparation du plan de travail

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma. Pour l'installation, laissez au moins 5 cm de plan de travail autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur et isolant. Le bois et les matériaux similaires riches en fibres ou liant l'humidité ne doivent être choisis comme plan de travail que s'ils ont été imprégnés, afin d'éviter tout risque de choc électrique et de déformation due à la chaleur.

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 5 mm.

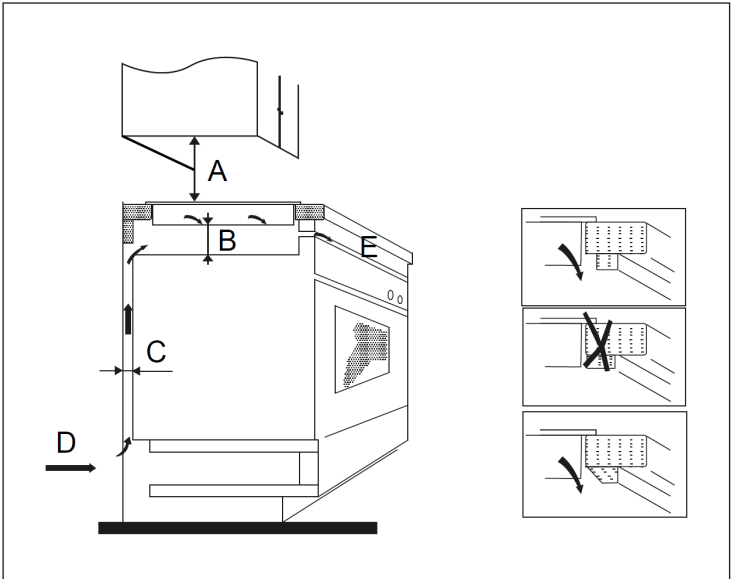


Dimensions

Article	L	W	H	D	A	B	X	F
10046695	590	520	60	56	560	490	min. 50	min. 3

Dans tous les cas, assurez-vous que l'appareil est correctement ventilé et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que l'appareil est en bon état avant de l'installer.

Remarque : La distance de sécurité entre la surface de cuisson et l'armoire murale située au-dessus de la surface de cuisson doit être d'au moins 760 mm.

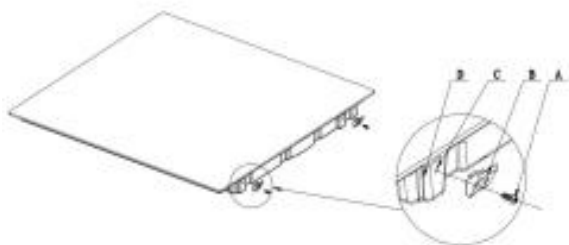


Remarque : Les dimensions indiquées dans le tableau sont en mm.

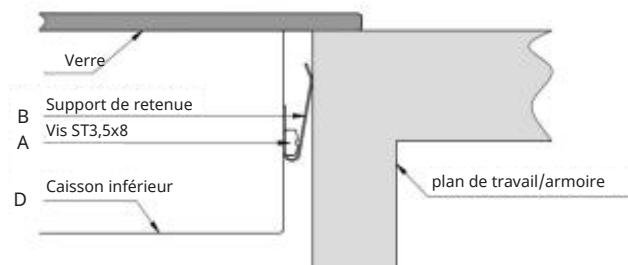
A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Ouverture d'en- trée d'air	Sortie d'air 5 mm

Avant de placer les supports de fixation

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports sur le caisson inférieur de la table de cuisson (voir l'image) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Caisson inférieur



Attention

- 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 sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la table de cuisson
- La 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 couche sandwich et l'adhésif doivent être

résistants à la chaleur.

Raccordement au réseau électrique



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Cet appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par du personnel qualifié ou un électricien.

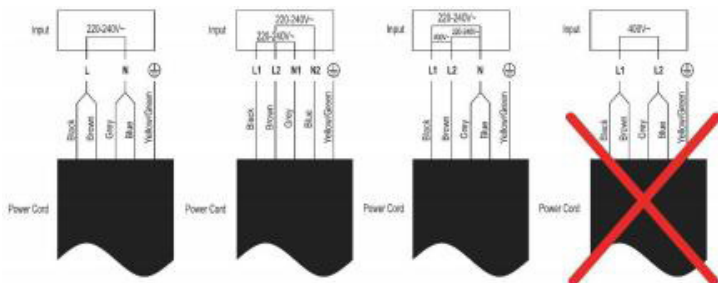
Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :

- le système de câblage de votre domicile est adapté à la puissance requise par l'appareil.
- la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- les câbles d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur l'étiquette de l'appareil.

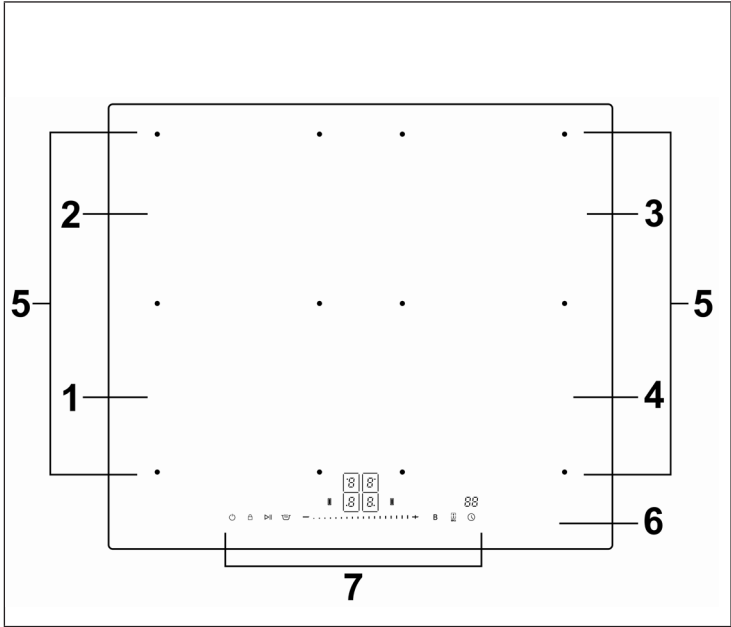
N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de prises multiples pour connecter l'appareil à l'alimentation électrique, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation secteur ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse jamais 75 °C à aucun moment.

Remarque : consultez votre électricien pour vous assurer que le réseau électrique de votre domicile est adapté à l'appareil. Les modifications du branchement électrique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.
- 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 vérifier la sécurité du raccordement électrique et s'assurer qu'il est conforme à toutes les normes.
- Le câble d'alimentation secteur ne doit pas être plié ou écrasé.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé.



VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL



1	zone 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
2	zone de 1500 W, augmentation jusqu'à 2000 W
3	zone 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
4	zone de 1500 W, augmentation jusqu'à 2000 W
5	FlexiZone 2800 W boost 3500 W
6	Plaque de verre
7	Panneau de contrôle

Diamètre minimal et diamètre maximal

- Zone 1 & Zone 2 : 140 mm (min.) à 190 mm (max.)

PANNEAU DE CONTRÔLE

Panneau de contrôle

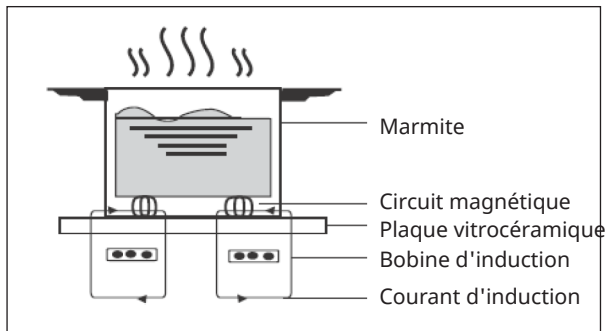
The diagram shows a control panel with the following layout:

- Buttons 5, 4, 8, and 10 are on the left side.
- Buttons 3, 6, 9, and 2 are on the right side.
- Buttons 1 and 7 are at the top, connected by a bracket.
- Buttons 1 and 7 are connected to a central display area showing four digits (8, 8, 8, 8).
- Buttons 3, 6, 9, and 2 are connected to a central display area showing two digits (88).
- Buttons 1 and 7 are connected to a central display area showing two digits (88).

1	Commandes de sélection des zones de chauffage
2	Commande de la minuterie
3	Touche de réglage de la puissance et de la minuterie
4	Commande de verrouillage
5	Commande ON/OFF
6	Contrôle de la fonction Boost
7	Contrôle Flexizone
8	Contrôle de la fonction stop and go
9	Contrôle de la fonction BBQ
10	Contrôle du maintien au chaud

UN MOT SUR LA CUISSON À INDUCTION

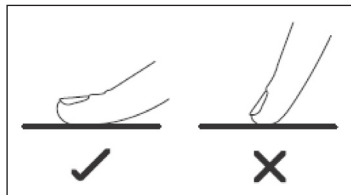
La cuisson par induction est une technologie de cuisson avancée, efficace et abordable. Elle fonctionne à l'aide de vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole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



FONCTIONNEMENT

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.

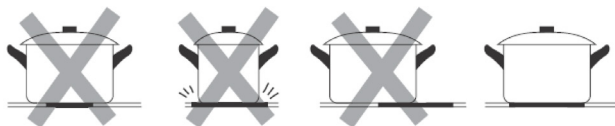


CHOIX DU BON USTENSILE DE CUISSON

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



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



Assurez-vous que le fond de votre casserole est plat, qu'il repose bien sur la surface en verre et qu'il est de la même taille que la plaque de cuisson. N'utilisez que des casseroles dont le diamètre correspond au marquage de la plaque de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie est consommée au niveau d'efficacité le plus élevé. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table de cuisson à induction. Placez toujours la casserole au centre de la plaque de cuisson.

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



FONCTIONNEMENT

1. Appuyez sur la touche ON/OFF. Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les écrans affichent « - » ou « - - » indiquant que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille. Le tableau de commande invisible s'allume alors.
2. 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.
3. Lorsque vous touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, un témoin à côté de la touche clignote.
4. Réglez un niveau de puissance en faisant glisser la commande.
 - a. Si vous ne réglez pas la puissance dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
 - b. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.
 - c. Faites glisser le curseur de puissance entre les niveaux 0 à 9.

Si l'affichage clignote en alternance avec le niveau de chauffage, cela signifie que :

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

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.
2. Éteignez la zone de cuisson en glissant le long du « » jusqu'au point gauche. Assurez-vous que l'écran d'alimentation affiche « 0 », puis « H »
3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.
4. Attention aux surfaces chaudes

le témoin H s'affiche pour indiquer 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

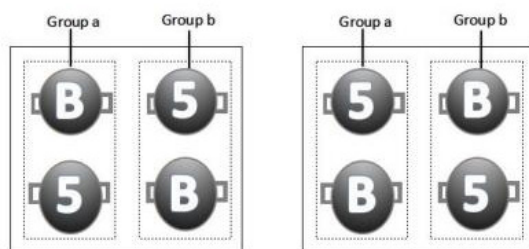
La fonction Boost permet de faire passer une zone à une puissance supérieure en une seconde et pendant 5 minutes. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation de la fonction boost pour obtenir plus de puissance

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson 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. L'écran d'affichage de la puissance indique « P » pour indiquer que la zone est en train d'amplifier sa puissance.
3. La puissance Boost dure 5 minutes, puis la zone revient au niveau de puissance précédant le Boost.
4. 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 clignote. Puis touchez le bouton Boost ou n'importe quel point du curseur. La zone de cuisson revient à son niveau de puissance précédant le boost ou le niveau de puissance que vous avez choisi.

RESTRICTIONS DE ZONE

Les quatre zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si l'on utilise le boost sur une zone, il faut d'abord s'assurer que l'autre zone fonctionne sur/en dessous du niveau de puissance 5.



FLEXIZONE

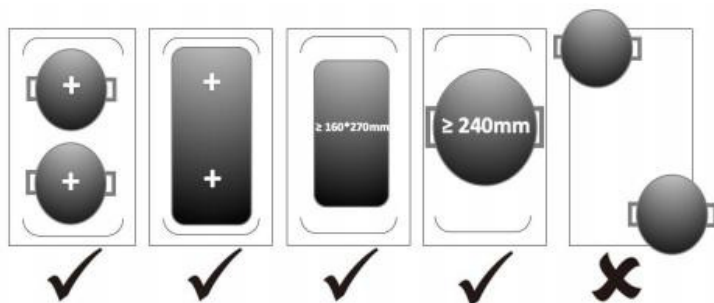
Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.

La zone flexible est constituée de deux inductances indépendantes contrôlables séparément. Lorsqu'il s'agit d'une zone unique, un ustensile de cuisine déplacé

d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible conserve le même niveau de puissance de la zone où l'ustensile de cuisine était placé à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile de cuisine ne sera pas chauffée.

Important : veuillez à placer les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson unique. Dans le cas de grandes casseroles, de casseroles ovales, rectangulaires et allongées, veuillez à placer les casseroles au centre de la zone de cuisson, en couvrant les deux côtés.

Exemples de bons et de mauvais placements de casseroles



Grande zone

Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la touche dédiée. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche dédiée et les zones reprendront leurs anciens réglages.

Utilisation des zones flex

1. Sélectionnez une zone qui doit utiliser la fonction flex et réglez le niveau de puissance. Appuyez ensuite sur la touche « flex. » La zone 2 du groupe flex sera au même niveau que la zone sélectionnée sur . Sélectionnez ensuite la puissance, ces deux éléments seront modifiés en même temps.
2. Pour désactiver la fonction flex, choisissez une zone du groupe flex, puis appuyez sur le bouton de la zone flex, la fonction flex s'éteindra et la zone de chauffage reviendra à l'étape de puissance « 0. »

FONCTIONS ÉTENDUES

Utilisation de la fonction Barbecue

BBQ est la fonction utilisée en mode flexizone qui permet de maintenir la température de la surface de la poêle à un niveau raisonnable et adapté aux grillades.

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser pour le BBQ, le voyant à côté de la touche clignote, puis appuyez sur la touche BBQ pour activer la fonction BBQ. Les mentions « b » et « q » s'affichent ensuite.
2. Pour désactiver la fonction BBQ, sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis appuyez sur la touche BBQ, la fonction BBQ s'éteint. La zone de chauffage revient au niveau de puissance 0.

Utilisation de la fonction de maintien au chaud

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

Utilisation de la fonction Maintien au chaud pour obtenir une température stable

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 clignote.
2. Appuyez sur le bouton , 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 au niveau 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. Appuyez 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.

Pour annuler l'état de pause, appuyez sur la touche STOP+GO, puis la zone de cuisson reviendra à l'étape de puissance précédente.

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 de verrouillage. L'indicateur de la minuterie affiche « Lo »

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Maintenez la commande de verrouillage des touches pendant un moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillé, 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 devez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant de la réutiliser.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, 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 (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 continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Arrêt automatique de protection

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 l'éteindre en fin de 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	A	II
Durée de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	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.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme une minuterie. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.
- La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme un minuteur

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, l'indicateur de minuterie commence à clignoter et « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie et le « 0 » clignote.
3. Réglez un niveau de puissance en faisant glisser la commande .
4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le 0 clignote.
5. Réglez un niveau de puissance en faisant glisser le curseur. La minuterie que vous avez réglée est maintenant de 65 minutes.
6. Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « - - » lorsque le temps réglé est écoulé.

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie (par exemple, zone 2).
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, l'indicateur de minuterie commence à clignoter et « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie et le « 0 » clignote.
3. Réglez la minuterie en faisant glisser le curseur.
4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le "0" clignote.
5. Réglez la durée en faisant glisser le curseur. La minuterie que vous avez réglée est maintenant de 65 minutes.
6. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

Un point rouge s'allume à côté de l'indicateur de niveau de puissance pour indiquer qu'une zone a été sélectionnée.

7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche H.

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

Réglage de la minuterie pour désactiver plus d'une zone de cuisson

8. Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur de la minuterie affiche le temps le plus court (par exemple, si la zone 1# est réglée sur 3 minutes, la zone 2# sur 6 minutes, l'indicateur de la minuterie affichera « 3 »).

REMARQUE : Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie affiche l'heure de la zone de cuisson. Si vous souhaitez vérifier l'heure de réglage d'une autre zone de cuisson, touchez la zone de cuisson une fois. La minuterie indique la durée programmée.

9. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».

REMARQUE : Si vous souhaitez modifier l'heure une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à l'étape 1.

CONSEILS DE CUISSON



MISE EN GARDE

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

Conseils pour la cuisine

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

Mijoter, cuire du riz

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

Saisir un steak

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

Sauter les aliments

1. Choisir un wok peu profond ou une grande casserole compatible avec l'induction.
2. Préparez tous les ingrédients et accessoires. La cuisson doit être rapide. Si vous avez de grandes quantités d'aliments, faites-les frire par portions et non en une seule fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à café d'huile.
4. Faites d'abord sauter la viande, puis retirez-la et gardez-la au chaud.
5. Faire revenir les légumes en remuant. Lorsque les légumes sont chauds mais encore fermes sous la dent, réduire le feu de la cuisinière, placer la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
6. Mélanger délicatement les ingrédients pour s'assurer que tout est réchauffé.
7. Servez immédiatement les aliments.

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

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFAGE

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	• Réchauffer de petites quantités de nourriture • faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijotage • Chauffage lent
3-4	• Réchauffage • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	• Crêpes
7-8	• Friture brève • Cuisson des pâtes
9	• Frire et saisir • Porter la soupe à ébullition • Porter de l'eau à ébullition

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Ce qu'il faut faire	Comment	Important !
Contamination quotidienne du verre (empreintes digitales, marques et taches causées par des aliments et des liquides non sucrés qui débordent)	1. Éteignez la plaque chauffante. 2. Vaporiser un nettoyant pour plaque chauffante lorsque la plaque est encore tiède mais pas trop chaude. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la plaque avec une serviette. 4. Mettre en marche la plaque de cuisson	• Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, le voyant « Surface chaude » s'éteint même si la plaque est encore chaude. Attention à ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez sur l'emballage si votre produit de nettoyage est adapté aux plaques de cuisson en céramique. • Ne laissez aucun résidu de nettoyant sur la plaque, sinon le verre pourrait se ternir.
Des aliments ou des liquides ont été renversés sur les touches de fonction.	1. Éteignez la plaque chauffante. 2. Faire tremper les résidus. 3. Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Contamination quotidienne »	• La plaque de cuisson peut émettre un signal sonore, s'éteindre et les boutons peuvent cesser de fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les boutons sont propres et secs avant de remettre les plaques en marche.

Ce qu'il faut faire	Comment	Important !
Résidus et éclaboussures de sucre trop cuit, fondu ou chaud sur le verre.	Retirez la saleté avec un couteau à tapis, une lame de rasoir ou un grattoir pour plaques vitrocéramiques, mais faites attention à ne pas vous brûler sur la plaque chaude. 1 Éteignez la plaque chauffante. 2 Tenez le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté dans un coin froid de la plaque chauffante. 3 Enlever la saleté à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4 Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Contamination quotidienne »	• Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures, car elles sont plus difficiles à éliminer une fois froides. • Attention : risque de blessure ! Dès que le couvercle de sécurité est retiré du couteau à tapis, le couteau tranchant ressort. Manipulez-le avec précaution pour ne pas vous blesser.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution envisagée
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est branchée sur le secteur et allumée. Vérifier si un fusible n'est pas inversé ou cassé. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Désactiver le verrouillage des touches.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Il y a une fine pellicule d'eau sur les touches ou vous utilisez la pointe du doigt au lieu de la pulpe.	Veillez à ce que les touches soient sèches et utilisez la pulpe de votre doigt.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisine à bords tranchants ou une éponge abrasive ou un produit à récurer pour le nettoyage.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est plat et propre. Ne pas utiliser de tampons ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	En raison de leur construction, de tels bruits peuvent se produire avec certains ustensiles de cuisine, car les bases sont souvent composées de différents matériaux qui se dilatent différemment lorsqu'ils sont chauffés.	Il ne s'agit pas d'un défaut, de tels bruits sont normaux.
La table 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.	Ceci est normal. Toutefois, le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous réduisez le réglage de la chaleur.

Problème	Cause possible	Solution potentielle
L'appareil émet des sons de ventilateur.	Le ventilateur intégré à l'appareil s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut arriver que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.	Ceci est normal 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.	1. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. 2. L'appareil ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la table de cuisson ou qu'elle n'est pas centrée sur la table de cuisson.	Placez la casserole au centre de la table de cuisson et assurez-vous que les dimensions du fond sont adaptées à la table de cuisson.
L'appareil ou la table de cuisson s'est éteint inopinément, un son retentit et un code d'erreur s'affiche.	Erreur technique.	Veuillez noter le code d'erreur, débrancher l'appareil et contacter le service clientèle.

Affichage et inspection des pannes

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entre automatiquement en mode protection et affiche les codes de protection correspondants :

Code erreur	Causes possibles	Action
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Défaillance du capteur de température du module IGBT	Veillez contacter le fournisseur.
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 fournisseur.
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 dans votre pays concernant l'élimination des équipements électriques et électroniques, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. En revanche, il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous en débarrassant de l'appareil conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour obtenir des informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT & 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

Gentile cliente,

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



INDICE

Istruzioni di sicurezza	Rischio di scosse elettriche	96
Note sul funzionamento e la manutenzione		97
Installazione del piano cottura		101
Panoramica del dispositivo		105
Pannello di controllo		106
Qualche parola sulla cottura a induzione		107
Utilizzo		107
Scegliere le pentole giuste		108
Utilizzo		109
Utilizzo del Booster		110
Restrizioni di zona		110
Flexizone		110
Funzioni estese		112
Consigli per la cottura		116
Impostare la potenza di riscaldamento		117
Pulizia e manutenzione		118
Risoluzione dei problemi		120
Avviso di smaltimento		123
Produttore e importatore (Regno Unito)		123

INFORMAZIONI TECNICHE

Numero articolo	10046695
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza massima	6600-7400 W
Zone di cottura	4 zone
Dimensioni del prodotto LxAxP	590X520X60 mm

ISTRUZIONI DI SICUREZZA Rischio di scosse elettriche

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



ATTENZIONE

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

Avvertenze di sicurezza generali

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

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



AVVERTENZA

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

NOTE SUL FUNZIONAMENTO E LA MANUTENZIONE

Rischio di scosse elettriche

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

Rischi per la salute

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

**ATTENZIONE**

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

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

**AVVERTENZA**

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

Avvertenze di sicurezza generali

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

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

Prima dell'installazione

Assicurarsi che:

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

Dopo l'installazione

Assicurarsi che:

- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli degli armadi o i cassetti.
- l'accesso all'aria fresca sul lato inferiore dell'unità sia garantito per consentire il ricambio dell'aria.
- se il dispositivo è installato sopra cassetti o armadi, sotto il dispositivo venga montato uno scudo termico.
- l'interruttore automatico sia facilmente accessibile all'utente del piano cottura a induzione.

Precauzioni



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni! Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale qualificato o tecnici. Non tentare mai di installare l'unità da soli.

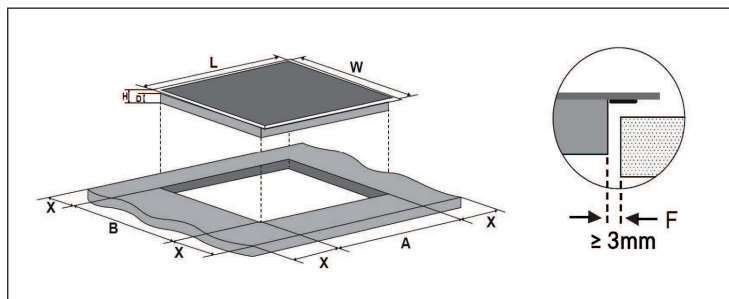
- Il dispositivo non deve essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i suoi componenti elettronici.
- L'unità deve essere installata in modo che il calore possa essere irradiato, il che può migliorare l'affidabilità dell'unità.
- Le pareti e le superfici che circondano il dispositivo devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, lo strato adesivo deve essere resistente al calore.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire il dispositivo.

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

Preparazione della superficie di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Per l'installazione, mantenere almeno 5 cm di piano di lavoro intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale per il piano di lavoro resistente al calore e isolante. Il legno e altri materiali simili ricchi di fibre o legati all'umidità devono essere scelti come superficie di lavoro solo se impregnati, per evitare il rischio di scosse elettriche e deformazioni dovute al calore.

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.

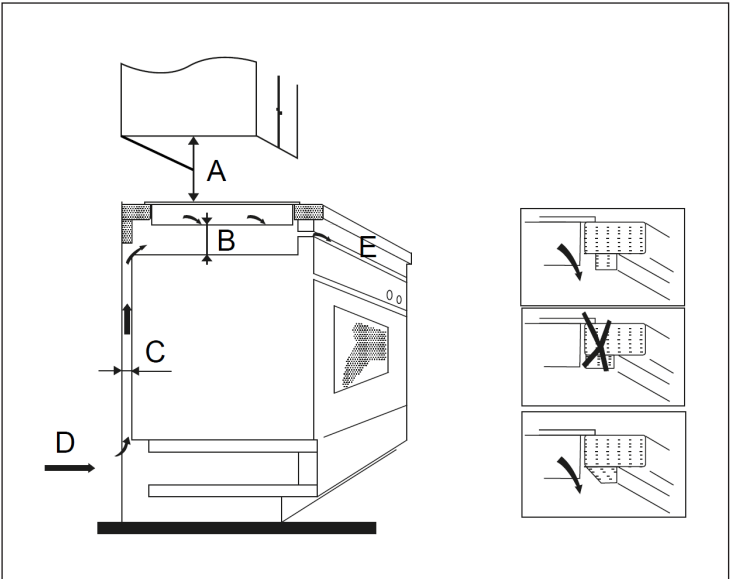


Dimensioni in mm

Articolo	L	W	H	D	A	B	X	F
10046695	590	520	60	56	560	490	min. 50	min. 3

In ogni caso, assicurarsi che l'unità sia adeguatamente ventilata e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che l'unità sia in buone condizioni prima di installarla.

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

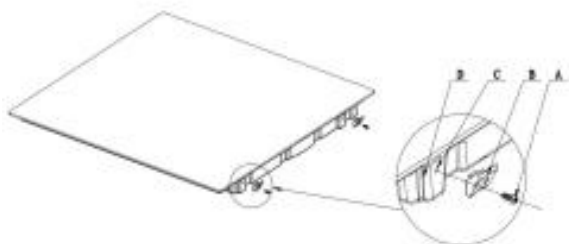


Nota: le dimensioni indicate nella tabella sono espresse in mm.

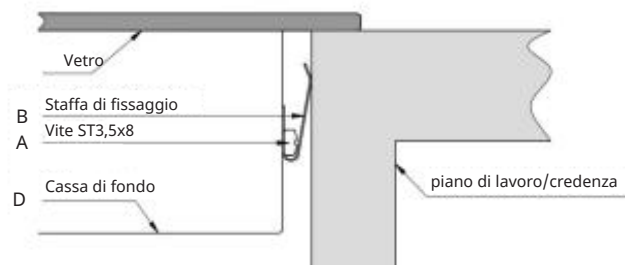
A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Apertura di ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le 4 staffe sul telaio inferiore del piano cottura (vedi immagine).



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



Attenzione

- 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.

Collegamento alla rete elettrica



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni! Questo dispositivo deve essere collegato alla rete elettrica solo da personale qualificato o da un elettricista.

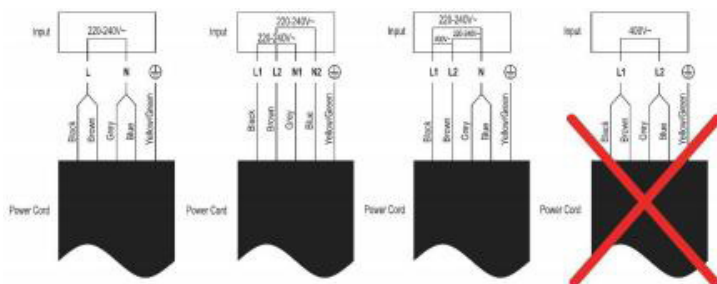
Prima di collegarlo all'alimentazione, assicurarsi che:

- il sistema di cablaggio dell'abitazione sia adatto alla potenza richiesta dall'unità.
- la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'unità.
- i cavi di alimentazione siano in grado di sopportare il carico indicato sull'etichetta dell'unità.

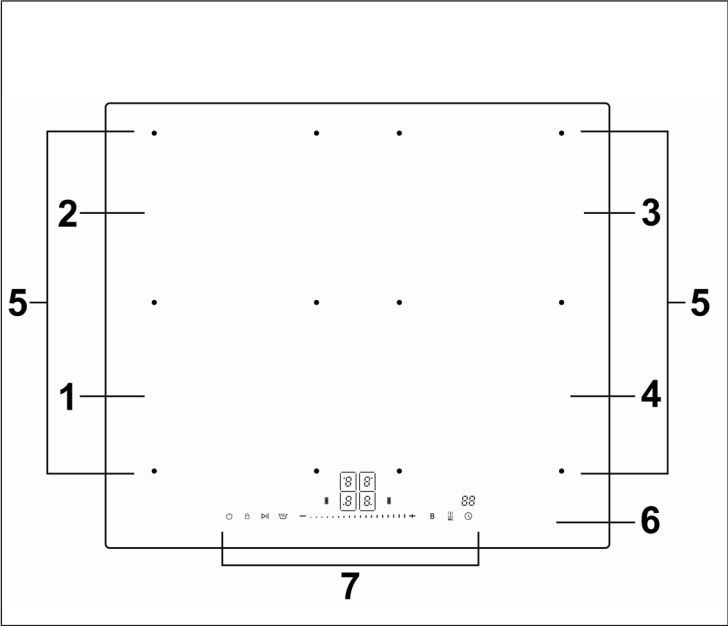
Non utilizzare adattatori, riduttori o prese multiple per collegare l'apparecchio alla rete elettrica, poiché potrebbero causare surriscaldamento e incendi. Il cavo di alimentazione di rete non deve toccare parti calde del dispositivo e deve essere posizionato in modo da non superare mai i 75 °C.

Nota: consultare il proprio elettricista di fiducia per verificare che la rete elettrica dell'abitazione sia adatta all'apparecchio. Se il collegamento elettrico deve subire modifiche, queste possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare danni materiali e/o a persone.
- Se l'unità viene collegata direttamente alla presa elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve verificare la sicurezza del collegamento elettrico e assicurarsi che sia conforme a tutte le norme.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo di alimentazione deve essere controllato regolarmente per verificare che non sia danneggiato.



PANORAMICA DEL DISPOSITIVO



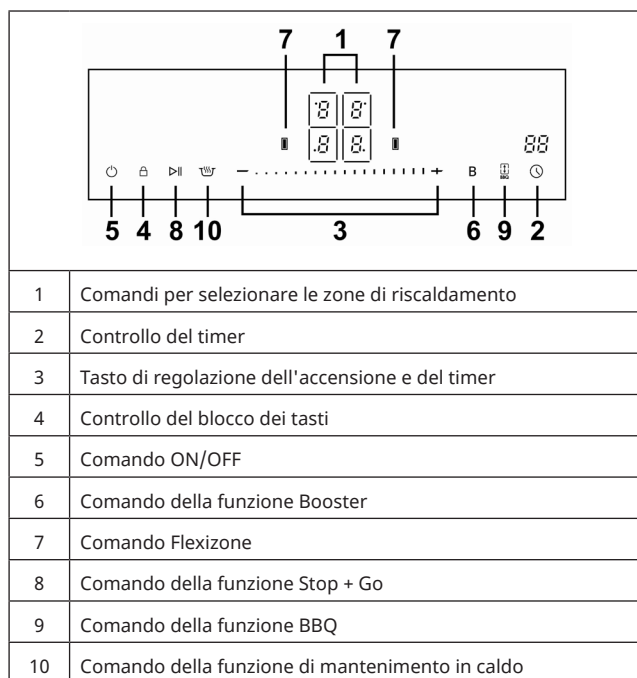
1	Zona da 2000 W, Booster da 2600 W
2	Zona da 1500 W, Booster da 2000 W
3	Zona da 2000 W, Booster da 2600 W
4	Zona da 1500 W, Booster da 2000 W
5	FlexiZone 2800 W, Booster da 3500 W
6	Pannello di vetro
7	Pannello di controllo

Diametro minimo e diametro massimo

- Zona 1 e zona 2: da 140 mm (min.) a 190 mm (max.)

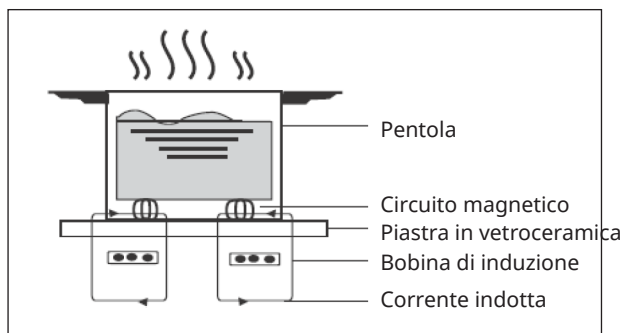
PANNELLO DI CONTROLLO

Pannello di controllo



QUALCHE PAROLA SULLA COTTURA A INDUZIONE

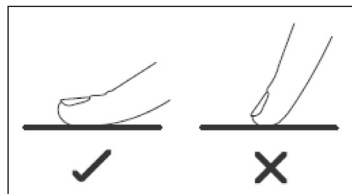
La cottura a induzione è una tecnologia avanzata, efficiente e conveniente. Funziona con l'aiuto di vibrazioni elettromagnetiche e trasferisce il calore direttamente alla pentola invece di riscaldarla indirettamente attraverso la superficie di vetro. Il vetro si scalda solo perché la pentola lo riscalda.



UTILIZZO

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.

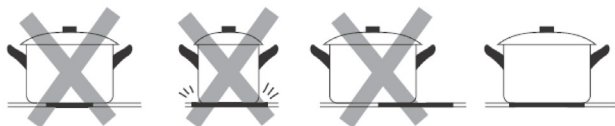


SCEGLIERE LE PENTOLE GIUSTE

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



Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi taglienti o con fondo arrotondato.



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

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



UTILIZZO

1. 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. A questo punto la scheda di controllo invisibile si accende.
2. 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.
3. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, una spia posta accanto al tasto lampeggia.
4. Impostare un livello di potenza scorrendo lungo il comando.
 - a. Se non si imposta la potenza entro 1 minuto, il piano di cottura a induzione si spegnerà automaticamente e bisognerà ricominciare dal punto 1.
 - b. È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.
 - c. Scorrendo lungo il cursore di potenza, questo varierà dallo stadio 0 allo stadio 9.

Se sul display lampeggia alternativamente l'impostazione del calore significa che:

- 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 spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata alcuna pentola adatta.

Al termine della cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.
2. Spegnerla zona di cottura facendo scorrere il " " verso sinistra. Assicurarsi che il display della potenza mostri "0", poi "H".
3. Spegnerla intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.
4. Fare attenzione a superfici calde
Viene mostrata la lettera 'H', indicante quale 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 DEL BOOSTER

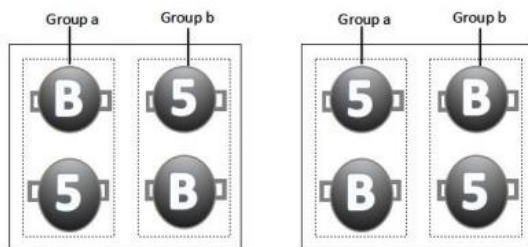
La funzione Booster incrementa in un secondo la potenza di una zona per 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e veloce.

Utilizzo della funzione Booster per ottenere una maggiore potenza

1. Quando si tocca il tasto di selezione della zona di riscaldamento che si desidera potenziare, una spia accanto al tasto lampeggerà.
2. Premendo il tasto Booster, la zona di riscaldamento inizierà a funzionare in modalità Booster. Il display della potenza mostra "P" per indicare che la zona è in fase di convogliamento della potenza.
3. La potenza Booster durerà 5 minuti e poi la zona tornerà al livello di potenza impostato in precedenza.
4. Se si desidera annullare il Booster durante questi 5 minuti, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento; la spia accanto al tasto lampeggia. Quindi toccare il pulsante Booster o un punto qualsiasi del cursore. La zona di riscaldamento tornerà al livello di potenza impostato prima del Booster o del livello di potenza scelto dall'utente.

RESTRIZIONI DI ZONA

Le quattro zone sono state suddivise in due gruppi. In un gruppo, se si utilizza il Booster su una zona, assicurarsi prima che l'altra zona stia lavorando al livello di potenza 5 o al di sotto.



FLEXIZONE

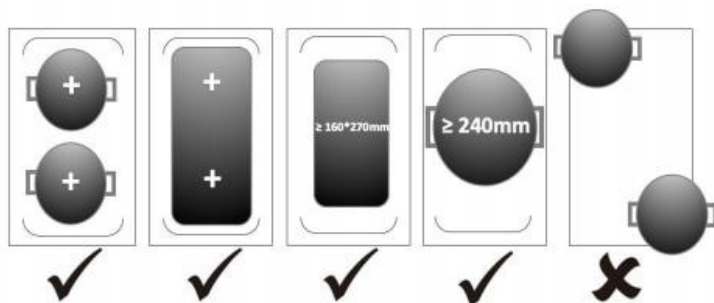
Questa zona può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.

L'area flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati

separatamente. Quando si lavora su una zona singola, le pentole vengono spostate da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile, mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui le pentole erano state originariamente posizionate, e la parte non coperta dalle pentole non si riscalda.

Importante: assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura singola. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate, assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura, coprendo entrambi i lati.

Esempi di posizionamento buoni e cattivi delle pentole



Come zona grande

Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere il tasto dedicato. L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.

Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due zone diverse con impostazioni di potenza differenti, premere nuovamente il tasto dedicato e le zone torneranno alle loro impostazioni precedenti.

Utilizzare le Flexizone

1. Selezionare una zona che deve utilizzare la funzione flex e impostare il livello di potenza. Quindi toccare il tasto flex. La zona 2 del gruppo flex avrà lo stesso livello della zona selezionata. Quindi selezionare lo stadio di potenza, che cambierà contemporaneamente.
2. Per disattivare la funzione flex, scegliere una zona del gruppo flex, quindi toccare il pulsante della zona flex; la funzione flex si spegnerà. La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "0".

FUNZIONI ESTESE

Utilizzo della funzione Barbecue

BBQ è la funzione utilizzata in modalità flexizone che consente di mantenere la temperatura della superficie della pentola a un livello ragionevole e adatto alla cottura alla griglia.

1. Toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento che si desidera utilizzare per il Barbecue; la spia accanto al tasto lampeggia, quindi toccare il tasto BBQ per attivare la funzione Barbecue. Verranno quindi visualizzate le lettere "b" e "q".
2. Per spegnere la funzione Barbecue, selezionare prima la zona di cottura, quindi premere il pulsante BBQ. La funzione Barbecue si spegnerà. La zona di riscaldamento torna al livello di potenza "0".

Utilizzo della funzione di mantenimento in caldo

La funzione di mantenimento in caldo serve a tenere calde le pietanze.

Usare la funzione di mantenimento in caldo per ottenere una temperatura stabile

1. Toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento su cui si desidera utilizzare la funzione di mantenimento in caldo e una spia accanto al tasto lampeggerà.
2. Toccare il tasto  e la spia della zona di cottura visualizzerà "A".
3. Se si desidera annullare la funzione di mantenimento in caldo, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento. Quindi toccare il tasto . 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. La spia della zona di cottura mostrerà "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.

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 comando di blocco dei tasti. La spia del timer mostra "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il comando di blocco tasti per un po' di tempo.
3. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura a induzione.

Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati, 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.

Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione 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.

Spegnimento automatico

L'autospegnimento è una funzione di protezione per il piano cottura a induzione. 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	A	II
Tempo operativo predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	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.

Impostare il timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

- Si può usare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostare lo spegnimento di una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

Usare il timer come contaminuti

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
È possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.
2. Quando si tocca il comando del timer, la spia del contaminuti inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "00".
3. Impostare un livello di potenza scorrendo lungo il " " comando.
4. Toccando nuovamente il comando del timer, lo "0" lampeggerà.
5. Impostare un livello di potenza scorrendo lungo il comando scorrevole. Ora il timer impostato è di 65 minuti.
6. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e la spia del timer mostra "-
-" al termine dell'impostazione.

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer (ad esempio, zona 2).
2. Quando si tocca il comando del timer, la spia del contaminuti inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "00".
3. Impostare il timer scorrendo lungo il comando scorrevole.
4. Toccando nuovamente il comando del timer, lo "0" lampeggerà.
5. Impostare il timer scorrendo lungo il comando scorrevole. Ora il timer impostato è di 65 minuti.
6. Quando la durata è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia.

NOTA: il punto rosso accanto alla spia del livello di potenza si accende per indicare che è stata selezionata una zona.

7. Quando il timer di cottura scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente mostrando "H".

Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, la spia del timer mostrerà il tempo più breve (ad esempio, zona 1# tempo di impostazione di 3 minuti, zona 2# tempo di impostazione di 6 minuti, la spia del timer mostra "3").

NOTA: il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che la spia del timer sta mostrando l'ora della zona di riscaldamento. Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare una volta la zona di riscaldamento. Il timer indicherà l'ora impostata.

2. Quando il timer di cottura scade, la zona di riscaldamento corrispondente si spegne automaticamente mostrando "H".

NOTA: se si desidera modificare l'ora dopo che il timer è stato impostato, è necessario ricominciare dal punto 1.

CONSIGLI PER LA COTTURA



AVVERTENZA

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

Consigli per cucinare

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

Sobbollire, cuocere il riso

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

Scottare la bistecca

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

Saltare in padella

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

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

IMPOSTARE LA POTENZA DI RISCALDAMENTO

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Cosa	Come	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni e macchie causati dal rovesciamento di alimenti e liquidi non zuccherati)	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Spruzzare un detergente per piani cottura quando è ancora caldo ma non più bollente. 3. Pulire con un panno umido e asciugare il piano con uno strofinaccio. 4. Riaccendere il piano.	• Quando il piano è spento, l'indicatore "Superficie calda" si spegne anche se è ancora caldo. Fare attenzione a non bruciarsi! • Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi per non danneggiare la finitura. Controllare la confezione per verificare se il detergente è adatto ai piani in ceramica. • Non lasciare residui di detergente sul piano, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Alimenti o liquidi versati sui tasti funzione.	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Ammorbidire i residui. 3. Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o uno strofinaccio da cucina. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 della sezione "Sporco quotidiano".	• Il piano può emettere un segnale acustico, spegnersi e i tasti possono smettere di funzionare in presenza di liquido. Prima di riaccendere le zone, accertarsi che i tasti siano puliti e asciutti.

Cosa	Come	Importante!
Residui e schizzi di zucchero troppo cotti, fusi o caldi sul vetro.	Rimuovere lo sporco con un taglierino per tappeti, una lametta o un raschietto per piani cottura in ceramica, facendo attenzione a non scottarsi sul piano cottura caldo. 1 Spegnerne il piano cottura. 2 Tenere il raschietto con un angolo di 30° e raschiare lo sporco in un angolo freddo del piano cottura. 3 Rimuovere lo sporco con un panno o uno strofinaccio da cucina. 4 Seguire i passaggi da 2 a 4 della sezione "Sporco quotidiano".	• Rimuovere immediatamente le macchie e gli schizzi, poiché sono più difficili da eliminare una volta che si sono raffreddati. • Attenzione: rischio di lesioni! Non appena il coperchio di sicurezza viene rimosso dal taglierino, viene esposta la lama. Maneggiarlo con cura per evitare di ferirsi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il piano cottura non può essere acceso.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e acceso. Verificare che un fusibile non sia invertito o rotto. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non rispondono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco dei tasti.
I tasti sono difficili da utilizzare.	I tasti sono ricoperti da una sottile pellicola d'acqua oppure si utilizza la punta del dito anziché il polpastrello.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e utilizzare il polpastrello.
Il vetro è graffiato.	Per la pulizia sono state utilizzate pentole con bordi affilati, spugne abrasive o detergenti.	Utilizzare solo pentole con fondo piatto e pulito. Per la pulizia non utilizzare spugne o agenti abrasivi.
Alcune pentole producono un rumore crepitante o un ticchettio.	A causa della loro costruzione, questi rumori possono verificarsi con alcune pentole, poiché le basi sono spesso fatte di materiali diversi che si espandono in modo differente quando vengono riscaldate.	Non si tratta di un guasto, questi rumori sono normali.
Il dispositivo emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	È normale. Tuttavia, il rumore dovrebbe diventare più silenzioso o scomparire completamente quando si riduce l'impostazione del calore.

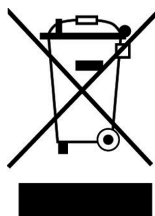
Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
L'unità emette il rumore della ventola.	La ventola integrata nell'unità si è attivata per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. Può accadere che la ventola continui a funzionare per qualche tempo dopo aver spento l'unità.	Ciò è normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare il dispositivo dall'alimentazione quando la ventola è ancora in funzione.
Le pentole non si riscaldano.	1. Il dispositivo non è in grado di rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. 2. Il dispositivo non è in grado di rilevare la pentola perché o è troppo piccola per il piano cottura o non si trova al centro del piano cottura.	Posizionare la pentola al centro del piano cottura e verificare che le dimensioni del fondo siano adatte al piano cottura.
Il dispositivo o il piano cottura si è spento inaspettatamente, si sente un suono e viene visualizzato un codice di errore.	Errore tecnico.	Annotare il codice di errore, scollegare il dispositivo e contattare il servizio clienti.

Visualizzazione e ispezione degli errori

Se si verifica un'anomalia, il piano di cottura a induzione entra automaticamente nello stato di protezione e visualizza i codici di protezione corrispondenti:

Codici di errore	Possibili cause	Azione
F3/F4	Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione.	Contattare il fornitore.
F9/FA	Guasto al sensore di temperatura dell'IGBT.	Contattare il fornitore.
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 fornitore.
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. Smaltendo questo prodotto secondo i regolamenti vigenti, si tutela l'ambiente e la salute del prossimo da conseguenze negative. Per informazioni sul riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto, contattare gli enti di governo locali o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (REGNO UNITO)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	Riesgo de descarga eléctrica 126
Notas sobre el funcionamiento y el mantenimiento	127
Instalación de la placa de cocción	131
Vista general del aparato	135
Panel de control	136
Unas palabras sobre la cocina de inducción	137
Puesta en funcionamiento	137
Elija la batería de cocina adecuada.	138
Puesta en funcionamiento	139
Uso de la función Boost	140
Restricciones de zonas de cocción	140
Flexizone	140
Funciones adicionales	142
Consejos de cocción	146
Configure la potencia de cocción	147
Limpieza y cuidado	148
Detección y resolución de anomalías	150
Indicaciones sobre la retirada del aparato	153
Fabricante e importador (Reino Unido)	153

INFORMACIÓN TÉCNICA

Número de artículo	10046695
Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia máx	6600-7400 W
Zonas de cocción	4 zonas
Dimensiones (largo×alto×ancho)	590×520×60 mm

INDICACIONES DE SEGURIDAD Riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación.
- La conexión a una toma de corriente con conexión a tierra es necesaria y obligatoria.
- Solamente un electricista cualificado debe modificar la conexión eléctrica.
- El incumplimiento de las indicaciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.



ATENCIÓN

¡Riesgo de lesiones! Los bordes de la placa de cocción son afilados. Tenga cuidado, de lo contrario podría herirse con cortes.

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.
- No coloque nunca materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Facilite esta información a la persona que instale la unidad, ya que puede ahorrar costes de instalación.
- Instale el aparato de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento para evitar daños materiales y personales.
- Solamente una persona cualificada debe instalar y poner a tierra este aparato.
- Conecte el aparato a un circuito que disponga de un disyuntor que permita la desconexión completa del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta de la unidad puede invalidar todos los derechos de garantía.
- Los niños mayores de 8 años 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 o realizar tareas de mantenimiento en el aparato si se encuentran bajo supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico del cliente o una persona con cualificación similar para evitar daños materiales o personales.

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la placa de cocción, ya que podrían calentarse mucho.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la campana.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Supervise siempre el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe estar permanentemente supervisado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina, ya que cocinar —sobre todo con aceite o grasa— puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar un incendio provocado por grasa con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o la tapa de una olla.



ADVERTENCIA

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

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO Y EL MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgos sanitarios

- Esta unidad cumple las normas de seguridad electromagnética.
- Las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben ponerse en contacto con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse de que sus implantes no se ven afectados por el campo electromagnético de la placa de cocción.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar la muerte.

**ATENCIÓN**

¡Riesgo de quemaduras! Durante el uso, las partes del aparato accesibles al usuario se calientan tanto que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, su ropa y cualquier otro material que no sean utensilios de cocina no toquen la placa de cocción hasta que se haya enfriado completamente.

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Asegúrese de manejar con cuidado los mangos de las ollas, ya que pueden calentarse mucho y provocar quemaduras. Asegúrese de que las asas de las ollas no estén directamente encima de las zonas de cocción encendidas. Asegúrese de que las asas de las ollas están fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar quemaduras y escaldamientos.

**ADVERTENCIA**

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

heridas y cortes.

Instrucciones generales de seguridad

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en uso. Una cocción excesiva puede provocar la aparición de humo y salpicaduras de grasa.
- No guarde ningún objeto en el aparato.
- No deje nunca objetos o utensilios en el aparato.
- No coloque objetos magnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria, etc.) ni aparatos electrónicos (ordenadores, reproductores MP3, etc.) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por el campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentarse o calentar la habitación.
- Apague las placas de cocción y la superficie de cocción después de su uso tal y como se describe en este manual de instrucciones (por ejemplo, utilizando el control táctil). No confíe en la función de detección de ollas para apagar el aparato cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten en él, se suban a él o se pongan de pie sobre él.
- En interés de los niños, no guarde nada en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a escondidas al aparato pueden sufrir lesiones graves por la caída de objetos.

- Los niños o las personas con capacidad mental reducida deben ser instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de ellos para garantizar que puedan utilizar el aparato sin ponerse en peligro a sí mismos ni a los demás.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende explícitamente en el manual de instrucciones. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por un electricista cualificado.
- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la superficie de cocción.
- No se ponga de pie sobre la superficie de cocción.
- No utilice ollas con bordes afilados ni las arrastre sobre la superficie de cristal, ya que podría rayarla.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que podrían rayarla.
- Este aparato está diseñado para su uso exclusivo en hogares y entornos similares, como cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en granjas, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y bed & breakfast.
- No toque nunca las placas de cocción con las manos desnudas durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato.

Antes de la instalación

Asegúrese de que:

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

Tras la instalación

Asegúrese de que:

- no se pueda acceder al cable principal a través de puertas de armarios o cajones.
- se garantice el acceso de aire fresco a la parte inferior de la unidad para que pueda producirse el intercambio de aire.
- si el aparato se instala encima de cajones o armarios, se coloca una pantalla térmica debajo del aparato.
- el disyuntor es fácilmente accesible para el usuario de la placa de inducción.

Precauciones



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Solamente un profesional o técnico cualificado debe instalar el producto. Nunca intente instalar la unidad usted mismo.

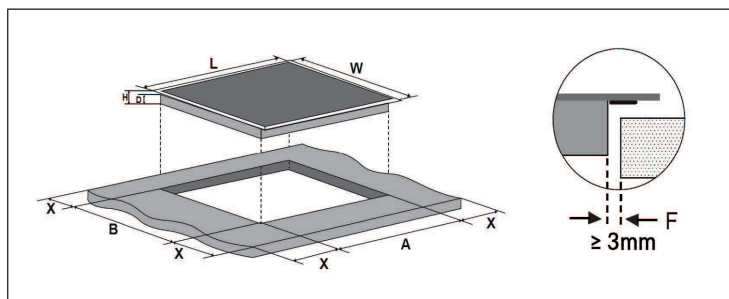
- El aparato no debe instalarse directamente encima de lavavajillas, frigoríficos, congeladores, lavadoras o secadoras, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos del mismo.
- La unidad debe instalarse de modo que el calor pueda irradiarse, lo que puede mejorar la fiabilidad de la unidad.
- Las paredes y superficies que rodean el aparato deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa adhesiva debe ser resistente al calor.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Preparación de la encimera

Recorte la superficie de encimera según las medidas indicadas en la ilustración. Para la instalación, mantenga al menos 5 cm de encimera alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Seleccione un material de encimera resistente al calor y aislante. La madera y otros materiales similares ricos en fibras o que retengan la humedad sólo deben elegirse como superficie de trabajo si han sido impregnados para evitar el riesgo de descargas eléctricas y deformaciones debidas al calor.

Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 5 mm.

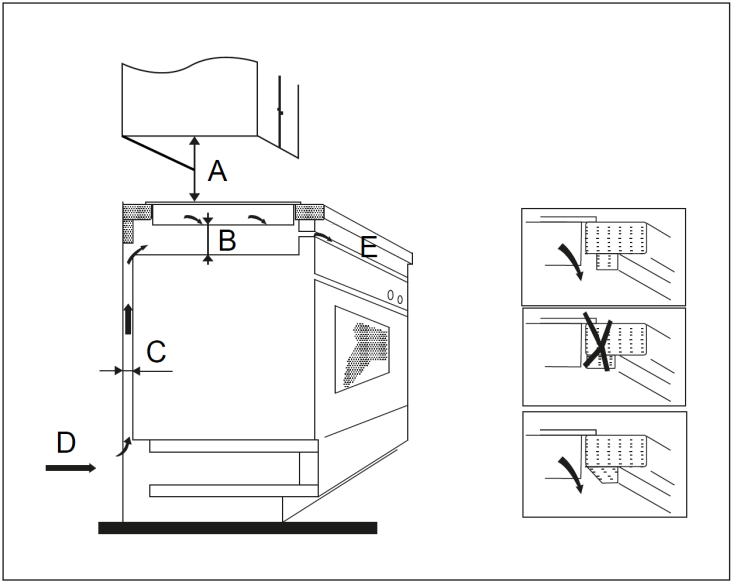


Dimensiones en mm

Artículo	Largo	Ancho	Alto	D	A	B	X	F
10046695	590	520	60	56	560	490	mín. 50	mín. 3

En todas las circunstancias, asegúrese de que la unidad esté adecuadamente ventilada y de que las aberturas de entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la unidad está en buenas condiciones antes de instalarla.

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

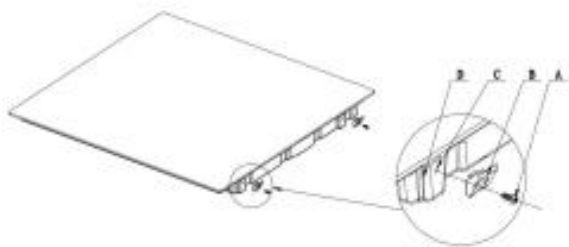


Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla son en mm.

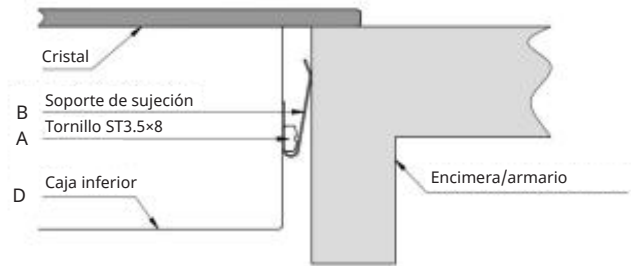
A	B	C	D	E
760	mín. 50	mín. 20	Abertura de entrada de aire	Salida de aire de 5 mm

Antes de colocar los soportes de fijación

Fije la placa de cocción a la encimera atornillando 4 soportes en la parte inferior de la placa de cocción (véase la imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio para tornillo	Caja inferior



Atención

- Solamente un personal cualificado debe instalar la placa de inducción. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca la instalación usted solo.
- No instale la placa de cocción directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
- Instale la placa de inducción 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 encimera deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión a la red eléctrica



ADVERTENCIA

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

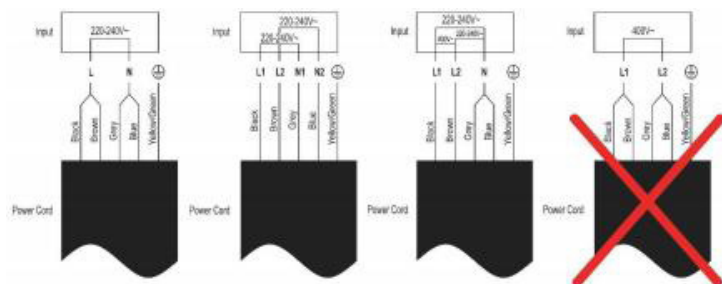
Antes de conectar la placa de inducción a la red eléctrica, compruebe que:

- el sistema de cableado de su vivienda es adecuado para la potencia que necesita la unidad.
- la tensión de red corresponde a la tensión indicada en la etiqueta de la unidad.
- los cables de alimentación pueden soportar la carga indicada en la etiqueta de la unidad.

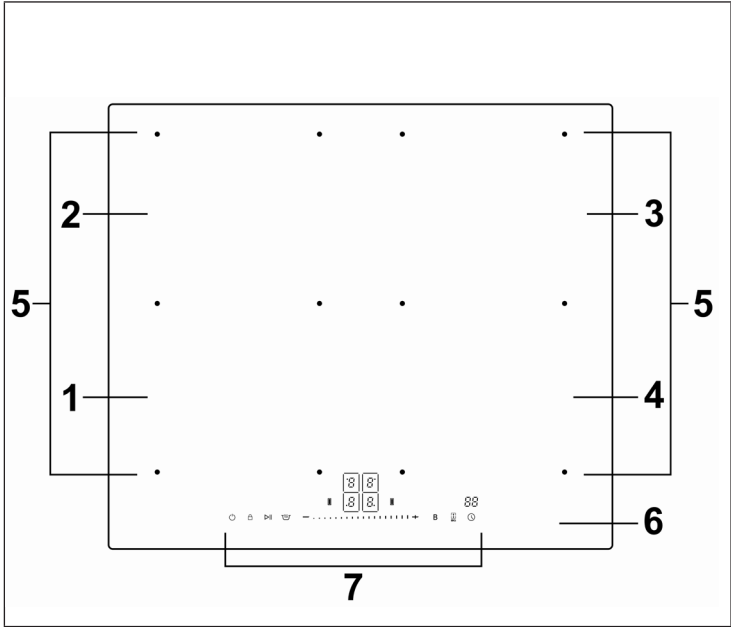
No utilice adaptadores, reductores ni tomas múltiples para conectar el aparato a la red eléctrica, ya que podrían provocar un sobrecalentamiento e incendio. El cable de alimentación de red no debe tocar ninguna parte caliente del aparato y debe colocarse de modo que no se caliente a más de 75 °C en ningún momento.

Nota: Consulte a su electricista para asegurarse de que la red eléctrica de su casa es adecuada para el aparato. Si es necesario realizar cambios en el suministro eléctrico, solamente un electricista cualificado debe llevarlo a cabo.

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



VISTA GENERAL DEL APARATO



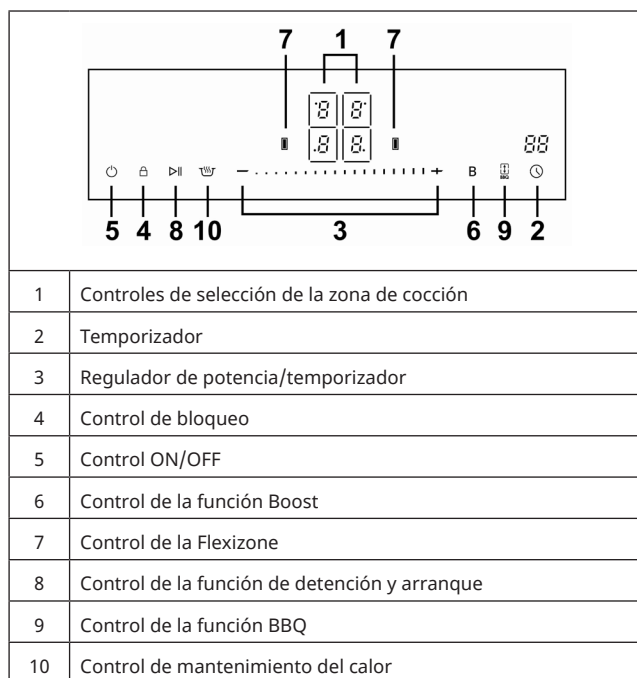
1	Zona de 2000 W, aumento a 2600 W
2	Zona de 1500 W, aumento a 2000 W
3	Zona de 2000 W, aumento a 2600 W
4	Zona de 1500 W, aumento a 2000 W
5	FlexiZone 2800 W, aumento a 3500 W
6	Placa de vidrio
7	Panel de control

Diámetro mínimo y diámetro máximo

- Zona 1 y Zona 2: 140 mm (mín.) a 190 mm (máx.)

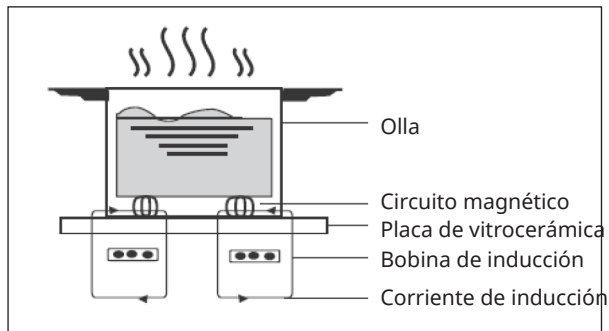
PANEL DE CONTROL

Panel de control



UNAS PALABRAS SOBRE LA COCINA DE INDUCCIÓN

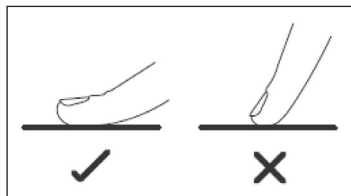
La cocina de inducción es una tecnología de cocción avanzada, eficiente y económica. Funciona con la ayuda de vibraciones electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarla indirectamente a través de la superficie de cristal. El cristal solo se calienta porque la olla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



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

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.

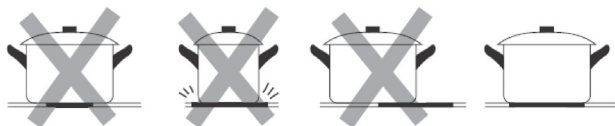


ELIJA LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA.

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



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



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

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



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1. Pulse el control ON/OFF. Tras el encendido, oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán «-» o «- -», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de espera. A continuación, se encenderá la placa de control invisible.
2. 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.
3. Al tocar el control de selección de la zona de cocción, parpadeará el indicador correspondiente.
4. Elija un nivel de potencia deslizando el control.
 - a. Si no ajusta la potencia en el plazo de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá repetir el paso 1.
 - b. Puede modificar  potencia de cocción en cualquier momento durante la preparación.
 - c. Si desliza el regulador de potencia, variará de la fase 0 a la fase 9.

Si el indicador parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor, eso significa que:

- no ha colocado una sartén 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 sartén adecuada en la zona de cocción.

El indicador se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca una sartén adecuada.

Cuando haya terminado de cocinar,

1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar.
2. Apague la zona de cocción deslizando el « » hacia el punto izquierdo. Asegúrese de que el indicador de encendido muestra «0» y, a continuación, muestra «H».
3. Apague toda la placa de cocción pulsando el control ON/OFF.
4. «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, pues puede utilizar la zona de cocción que aún está caliente.

USO DE LA FUNCIÓN BOOST

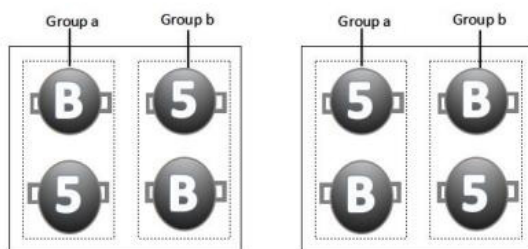
La función Boost aumenta la potencia de una zona de cocción en un segundo y dura 5 minutos. Así se consigue una cocción más potente y rápida.

Uso de la función Boost para obtener mayor potencia

1. Pulse el control de selección de la zona de cocción que desea potenciar, el indicador correspondiente parpadeará.
2. Pulse el control Boost, la zona de cocción empezará a funcionar en modo Boost. El indicador de potencia mostrará «P» para indicar que se emplea la función Boost.
3. La potencia de la función Boost durará 5 minutos y luego la zona de cocción volverá a la potencia que se estableció previamente.
4. Si desea cancelar la función Boost durante estos 5 minutos, pulse el control de selección de la zona de cocción, el indicador junto al control parpadeará. A continuación, pulse el control Boost o cualquier punto del control deslizante. La zona de cocción volverá a la potencia inicial, que se estableció antes de usar la función Boost o el nivel de potencia que usted elija.

RESTRICCIONES DE ZONAS DE COCCIÓN

Las cuatro zonas de cocción se dividen en dos grupos. En un grupo, si se utiliza la función Boost en una zona de cocción, primero hay que asegurarse de que la otra zona funcione a/por debajo del nivel de potencia 5.



FLEXIZONE

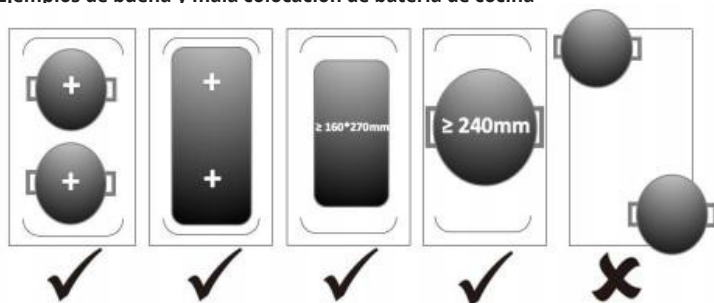
Esta zona puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción de cada momento.

La zona flexible está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse

por separado. Cuando funciona como una sola zona de cocción, una batería de cocina se mueve de una zona a otra dentro del área flexible manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocó originalmente la batería de cocina, y la parte que no está cubierta por la batería de cocina no se calentará.

Importante: Asegúrese de colocar la batería de cocina en el centro de la zona de cocción única. En caso de ollas grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocar las ollas centradas en la zona de cocción cubriendo ambas cruces.

Ejemplos de buena y mala colocación de batería de cocina



Como zona grande

Para activar el área flexible como una única zona grande, basta con pulsar el botón . El ajuste de potencia funciona como con cualquier otra zona de cocción.

Como dos zonas independientes

Para utilizar el área flexible como dos zonas distintas con ajustes de potencia diferentes, pulse de nuevo el botón correspondiente y las zonas volverán a sus ajustes anteriores.

Uso de las zonas flexibles

1. Seleccione la zona de cocción que necesite utilizar con la función Flex y ajuste el nivel de potencia. A continuación, pulse el botón Flex. La zona 2 del grupo flexible tendrá el mismo nivel que la zona seleccionada. A continuación, selecciona la potencia, las dos zonas cambiarán al mismo tiempo.
2. Para apagar la función Flex, elija una zona de cocción del grupo flex y pulse el botón de zona flexible. La zona de cocción volverá a la potencia «0».

FUNCIONES ADICIONALES

Uso de la función Barbacoa

BBQ es la función que se utiliza en el modo Flexizone y permite que la temperatura de la superficie de la sartén se mantenga a un nivel razonable y adecuado para asar.

1. Pulse el control de selección de la zona de cocción que desea utilizar BBQ, y el indicador correspondiente parpadeará. Luego, pulse el botón BBQ para activar la función BBQ. A continuación, aparecerán «b» y «q».
2. Para desactivar la función BBQ, seleccione primero la zona de cocción y, a continuación, pulse el botón BBQ. La zona de cocción volverá a la etapa de potencia "0".

Uso de la función Mantenimiento del calor

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

Uso de la función Mantener caliente para conseguir una temperatura estable

1. Pulse el control de selección de la zona de cocción que desee mantener caliente, el indicador correspondiente parpadeará.
2. Pulse el botón , el indicador de la zona de cocción mostrará «A».
3. Si desea cancelar el mantenimiento del calor, pulse el control de selección de la zona de cocción y, a continuación, el botón . La zona de cocción volverá a la 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 esté en funcionamiento.
2. Toque el botón STOP+GO, el indicador de la zona de cocción mostrará «II». A continuación, 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.

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 controles

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

Para bloquear los controles:

Pulse el control de bloqueo de botones. El indicador del temporizador mostrará «Lo».

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.

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

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura integrado puede controlar la temperatura en el interior de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción 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), al cabo de 1 minuto la placa entra automáticamente a modo de espera. 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 de la placa de inducción. La placa de cocción se apagará automáticamente si olvida apagarla tras terminar de cocinar. El tiempo de funcionamiento 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	A	II
Temporizador de funcionamiento por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Al retirar una olla, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se

apaga automáticamente al cabo de 2 minutos.

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como minuterio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede programarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- El temporizador se programa hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterio

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
Nota: Puede utilizar el minuterio aunque no esté seleccionando ninguna zona de cocción.
2. Pulse el control del temporizador, el indicador del minuterio empezará a parpadear y en el indicador del temporizador aparecerá «00» y el «0» parpadeará.
3. Ajuste la hora deslizando el control « ».
4. Pulse de nuevo el control del temporizador, el «0» parpadeará.
5. Ajuste la hora deslizando el control deslizante. Ha programado el temporizador a 65 minutos.
6. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «--» cuando finalice el tiempo programado.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Pulse el control de selección de la zona para la que desea ajustar el temporizador (por ejemplo, zona 2).
2. Pulse el control del temporizador, el indicador del minuterio empezará a parpadear y en el indicador del temporizador aparecerá «00» y el «0» parpadeará.
3. Ajuste la hora deslizando el control deslizante.
4. Pulse de nuevo el control del temporizador, el «0» parpadeará.
5. Ajuste la hora deslizando el control deslizante. Ha programado el temporizador a 65 minutos.
6. Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

7. Cuando finalice la cuenta regresiva del temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará «H».
-

Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido

previamente.

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

8. Si utiliza esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto (por ejemplo, tiempo de ajuste de la zona 1: 3 minutos; tiempo de ajuste de la zona 2: 6 minutos; el indicador del temporizador muestra «3»).
-

NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador está mostrando la hora de la zona de cocción. Si desea comprobar la hora programada de otra zona de cocción, toque la zona de cocción una vez. El temporizador indicará la hora programada.

9. Cuando finalice la cuenta regresiva del temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará «H».
-

NOTA: Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

CONSEJOS DE COCCIÓN



ADVERTENCIA

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

Consejos para cocinar

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

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

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

Filete a la plancha

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

Comida salteada

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

Nota: Si se coloca una olla no magnética (p. ej. de aluminio), una olla de tamaño inadecuado u objetos pequeños (p. ej. cuchillos, tenedores, llaves) sobre la placa de inducción, al cabo de 1 minuto el aparato entrará automáticamente al modo de espera. El ventilador enfriará la unidad durante otro minuto.

CONFIGURE LA POTENCIA DE COCCIÓN

Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	• Calentar pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que arden rápidamente • A fuego lento • Calentamiento lento
3-4	• Calentamiento • Cocción rápida • Cocinar arroz
5-6	• Tortitas
7-8	• Fritura breve • Cocinar pasta
9	• Freír y dorar • Llevar la sopa a ebullición • Llevar el agua a ebullición

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

Qué	Cómo	¡Importante!
Contaminación diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas y manchas causadas por el desbordamiento de alimentos y líquidos no azucarados)	1. Apague la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador para placas calientes mientras la placa está templada (no caliente a alta temperatura). 3. Limpie la placa con un paño húmedo y séquela con una toalla. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando se apaga la placa de cocción, el indicador «Superficie caliente» se apaga aunque la placa siga caliente. ¡Tenga cuidado de no quemarse! • No utilice estropajos ni productos abrasivos, ya que podrían dañar el acabado. Compruebe en el envase si el producto de limpieza es adecuado para las placas de cerámica. • No deje restos de limpiador en la placa, de lo contrario el cristal podría deslustrarse.
Derrame de alimentos o líquidos sobre los controles	1. Apague la placa de cocción. 2. Remoje los residuos. 3. Limpie los controles con un paño húmedo, una esponja suave o un paño de cocina. 4. Siga los pasos 2-4 del apartado «Contaminación diaria».	• La placa de cocción puede emitir un pitido, apagarse y los botones pueden dejar de funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender las placas.

Qué	Cómo	¡Importante!
Residuos azucarados y salpicaduras en el cristal	Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o un rascador para placas de cerámica, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente. 1 Apague la placa de cocción. 2 Sujete el rascador en un ángulo de 30° y rasque la suciedad en un rincón frío de la placa. 3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 del apartado «Contaminación diaria».	• Elimine las manchas y salpicaduras inmediatamente, ya que son más difíciles de quitar una vez que se han enfriado. • Atención: ¡Peligro de lesiones! En cuanto se retire la cubierta de seguridad de la cuchilla para moquetas, sobresaldrá la cuchilla afilada. Manéjela con cuidado para no hacerse daño.

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Posible solución
La placa de cocción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y está encendida. Compruebe si hay algún fusible fundido o roto. Si el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los controles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desactive el bloqueo de controles.
Los controles son difíciles de manejar.	Hay una fina película de agua en los controles o utiliza la punta del dedo en lugar de la yema.	Asegúrese de que los controles están secos y utilice la yema del dedo.
El cristal está rayado.	Para la limpieza se utilizaron utensilios de cocina con bordes afilados o una esponja abrasiva o un estropajo.	Utilice únicamente utensilios de cocina con el fondo plano y limpio. No utilice estropajos ni agentes abrasivos para la limpieza.
Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos.	Debido a su fabricación, estos ruidos pueden producirse con determinados utensilios de cocina, ya que las bases suelen estar hechas de distintos materiales que se dilatan de forma diferente cuando se calientan.	No se trata de un fallo, esos ruidos son normales.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal. Sin embargo, el ruido debería ser más silencioso o desaparecer por completo al reducir la potencia de cocción.

Problema	Posible causa	Posible solución
La unidad emite sonidos de ventilador.	El ventilador integrado en la unidad se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede ocurrir que el ventilador siga funcionando durante algún tiempo después de haber apagado la unidad.	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 ollas no se calientan.	1. La placa de inducción no detecta la batería de cocina porque no es adecuada para la cocción por inducción. 2. El aparato no detecta la batería de cocina porque ésta es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se encuentra en el centro de la misma.	Coloque la batería de cocina en el centro de la zona de cocción y asegúrese de que las dimensiones del fondo son las adecuadas para la zona.
El aparato o la zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error.	Error técnico.	Anote el código de error, desenchufe el aparato y póngase en contacto con el servicio técnico.

Visualización e inspección de errores

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de error	Posibles causas	Acción
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Fallo en el sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
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 proveedor.
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 relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no debe eliminarse con los residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Al eliminar este producto de acuerdo con la normativa, protege el medio ambiente y la salud de los que le rodean de consecuencias negativas. Para obtener información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto, póngase en contacto con la administración local o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE 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



KLARSTEIN