

CERAMEASE

Keramikkochfeld
Ceramic Hob
Placa vitrocerámica
Table de cuisson vitrocéramique
Piano cottura in ceramica

10046732 10046733



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Sicherheitshinweise 4
Produktbeschreibung und Bedienfeld 7
Installation 8
Einsetzen und Befestigen des Kochfeldes 12
Inbetriebnahme 14
Bedienung 15
Reinigung und Pflege 19
Fehlersuche und Fehlerbehebung 20
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 21
Hinweise zur Entsorgung 23
Hersteller & Importeur (UK) 23

English 25
Español 45
Français 65
Italiano 85

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	Stromversorgung	Leistung (W)			Größe (mm)	Eingebaute Lochgröße (mm)
		145 mm	180 mm	210/140 mm		
10046732	AC 220-240 V 50 Hz	/	1800 W	2200 W/1000 W	600x350x52	573x333
10046733		1200 W	1800 W	2200 W/1000 W	750x350x52	733x333

SICHERHEITSHINWEISE

Spezielle Hinweise

- Verwenden Sie das Gerät erst, wenn Sie die gesamte Bedienungsanleitung gelesen haben. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen. Wenn Sie das Gerät berühren, während dieses in Betrieb ist, kann dies zu Verbrennungen führen.
- Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- Stellen Sie sicher, dass kleine Haushaltsgegenstände, inklusive Verbindungskabel, nicht mit der Geräteoberfläche in Berührung kommen, da diese Materialien für gewöhnlich nicht hitzebeständig sind.
- Lassen Sie das Gerät beim Anbraten von Lebensmitteln nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können durch Überhitzen Feuer fangen oder überkochen.
- Schalten Sie das Gerät erst an, wenn ein Topf auf dem Kochfeld platziert wurde.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen, die mehr als 25 kg wiegen, auf dem Gerät ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es technisch defekt ist. Technische Fehler müssen vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person behoben werden.
- Ziehen Sie beim Auftreten eines technischen Fehlers sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Beachten Sie alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Hinweise. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät verwenden, mit der Bedienungsanleitung vertraut sind.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Die das Gerät umgebenden Möbel, Gehäuse und alle bei der Installation verwendeten Materialien müssen beständig gegenüber Temperaturen von mindestens 95 °C oberhalb der Raumtemperatur und höher sein.
- Für jegliche Schäden, die durch fehlerhafte Installation in Bezug auf die Nichtbeachtung der Hitzebeständigkeit der das Gerät umgebenden Materialien oder durch Platzieren von Schränken, Gehäusen oder ähnlichem in einem Abstand von weniger als 4 mm zum Gerät kann der Hersteller des Geräts nicht haftbar gemacht werden.
- Dieses Gerät entspricht allen europäischen Sicherheitsbestimmungen. Beachten Sie, dass die Oberflächen dieses Geräts während des Gebrauchs noch heiß werden und dass sie noch einige Zeit nach dem Betrieb heiß bleiben.

Kindersicherheit

- Säuglinge und Kleinkinder sollten zu keiner Zeit in der Nähe des Geräts sein oder es berühren.
- Stellen Sie sicher, dass kleine Kinder, die sich während des Betriebs des Geräts in der Küche aufhalten, beaufsichtigt werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und/oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Topfdeckel oder einer Feuerschutzdecke ab.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf der Kochoberfläche.
- Achten Sie darauf, dass keine elektrischen Komponenten oder Kabel mit den heißen Geräteoberflächen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raums oder zum Trocknen von Kleidung.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen oder Stoffmöbeln.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in Kombination mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nach der Installation nicht mehr zugänglich ist.
- Sollte die Oberfläche beschädigt sein, schalten Sie das Gerät sofort aus, um Stromschläge zu vermeiden.
- Überwachen Sie den Kochvorgang. Kurze Kochvorgänge müssen ständig überwacht werden.
- Dieses Gerät sollte an einem Stromkreislauf angeschlossen werden, welcher über einen, für den Nutzer leicht zugänglichen, Trennschalter verfügt, durch welchen das Gerät vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung kann durch Einbau eines Schalters in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsvorschriften erreicht werden.
- Alle Versorgungsstromkreise müssen getrennt werden, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen können.
- Verwenden Sie ausschließlich den vom Hersteller empfohlenen oder entworfenen Kochstellenschutz. Die Verwendung eines nicht vom Hersteller empfohlenen Hitzeschutzes kann zu einem Unfall führen.
- Das Gerät und seine einfach zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

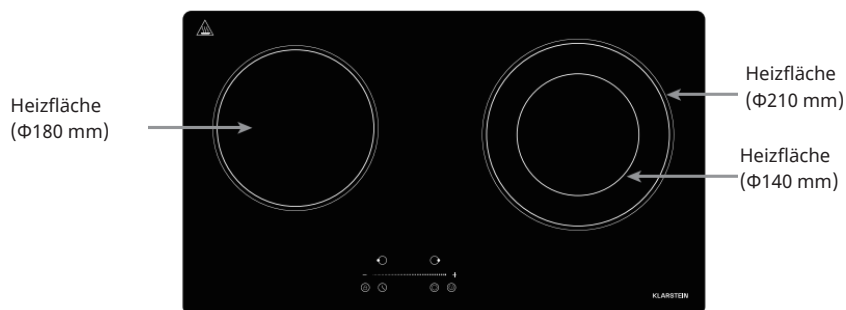
- Berühren Sie die Heizelemente des Geräts während und nach dem Gebrauch nicht.
- Beachten Sie bei der Installation die dem Abschnitt „Installation“ zu entnehmenden Hinweise.

Elektrische Sicherheit

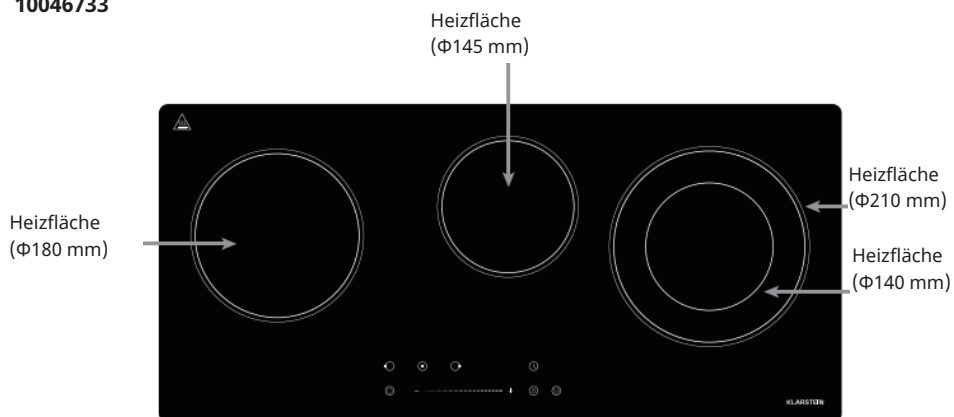
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf dies nur von einer Fachwerkstatt oder einer entsprechend qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.
- Die Vorrichtung zur Trennung vom Versorgungsnetz mit einer Kontakttrennung von allen Polen, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet, sollte in fester Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsvorschriften bereitgestellt werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss vorgenommen wurde und dass dieser allen geltenden Normen und Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

PRODUKTBESCHREIBUNG UND BEDIENFELD

10046732



10046733



INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

Geräte mit einem dreipoligen Kabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt. Der Erdungsanschluss ist gelb/grün. Der Anschluss an das Stromnetz muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Wenn das Gerät über einem Einbaubackofen installiert werden soll, müssen die beiden Geräte getrennt angeschlossen werden.

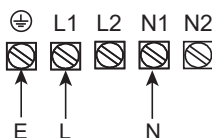
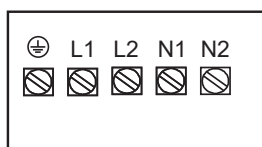
Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 50 °C über der Umgebungstemperatur erreichen kann.

Vergewissern Sie sich auch, dass das Versorgungsnetz über eine wirksame Erdung verfügt und den geltenden Normen entspricht und dass der Sicherungsschalter bei der Installation des Geräts leicht zugänglich ist.

Montage-Richtlinien

Die Nennspannung der Heizelemente des Kochfeldes beträgt 220-240 V. Geräte mit einem dreipoligen Kabel sind für den Betrieb mit Strom bei der auf dem Typenschild angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt.

Der Erdungsanschluss ist gelb/grün. Der Anschluss an das Stromnetz muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Wenn das Gerät über einem Einbaubackofen installiert werden soll, müssen die beiden Geräte aus Gründen der elektrischen Sicherheit und zur Erleichterung des Ausbaus separat angeschlossen werden.

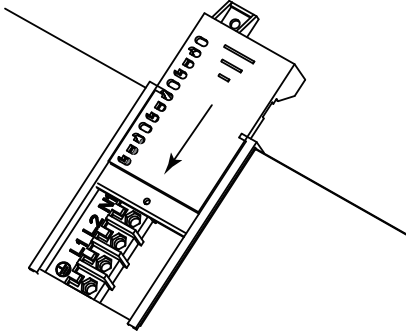


Hinweis: Bei jedem Anschluss muss der Sicherheitsdraht an die Klemme E angeschlossen werden.



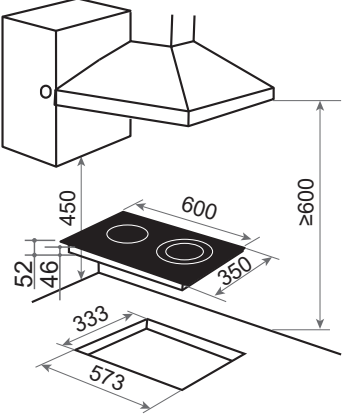
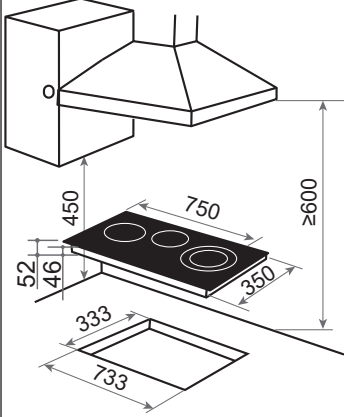
WARNUNG

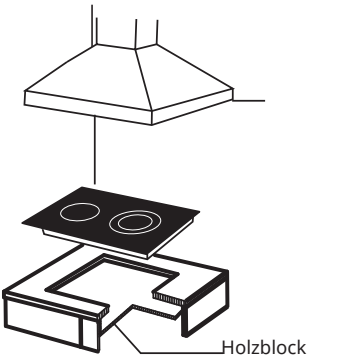
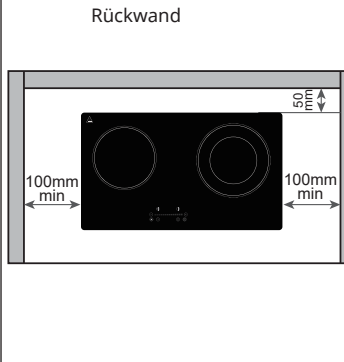
Schließen Sie die Kabelklemme, nachdem Sie die elektrische Verbindung hergestellt haben. Schließen Sie die Abdeckung der Klemmenleiste, indem Sie sie nach unten drehen.

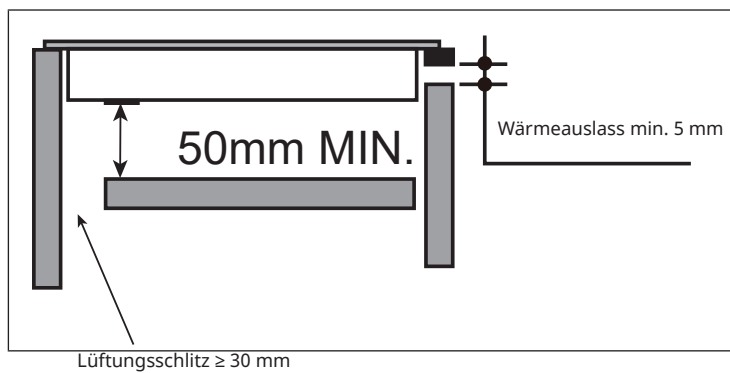
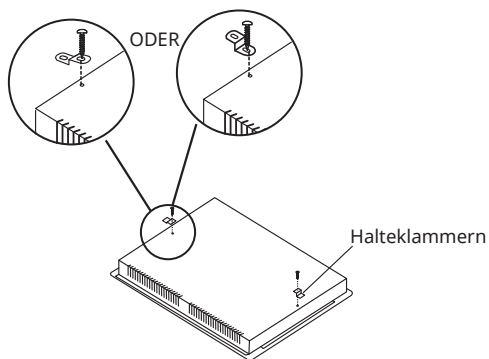


Technische Informationen für mit der Installation betraute Personen

- Dieses Gerät darf nur von autorisiertem Personal und in Übereinstimmung mit den Vorschriften der für Elektrizität zuständigen Behörden installiert werden.
- Die Wände und Arbeitsflächen müssen Temperaturen von 95 Grad Celsius standhalten können.
- Alle Lamine, Befestigungskleber und Oberflächenmaterialien sollten für diese Temperatur geeignet sein.
- Installieren Sie das Gerät nicht an einem nicht feuerfesten Ort (z.B. Vorhang). Wenn Sie das Gerät bedienen, ist der Hersteller nicht verantwortlich.
- Schneiden Sie gemäß der folgenden Abbildung ein quadratisches Loch in die Arbeitsfläche und setzen Sie das eingebaute Elektrokochfeld hinein.
- Ihr Kochfeld kann in jede Arbeitsplatte mit einer Dicke von mehr als 25 mm eingebaut werden.

	
10046732	10046733

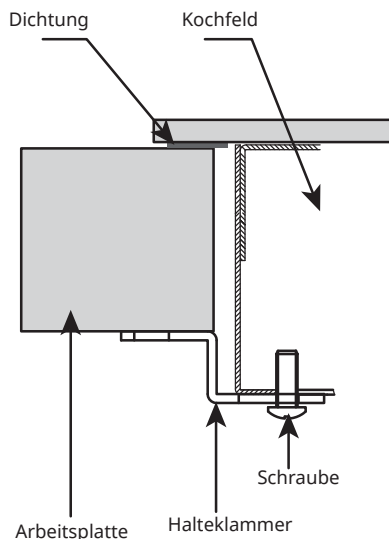
 Holzblock	Rückwand 
Empfohlene Installation	Vorderkante der Arbeitsplatte



EINSETZEN UND BEFESTIGEN DES KOCHFELDES

Bevor Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einsetzen, bringen Sie den Kleber um den unteren Rand des Kochfeldes herum an. Es ist wichtig, dass dies gleichmäßig und ohne Lücken oder Überlappungen geschieht, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten unter das Kochfeld sickern.

1. Legen Sie die Dichtung wie in der Abbildung gezeigt um den unteren Rand der Kochfelder.
2. Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung und drücken Sie es nach unten, so dass das Kochfeld bündig mit dem Gehäuse abschließt.
3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Halteklammern.



Befestigen Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Befestigungen an der Unterseite der Arbeitsplatte. Schrauben Sie ein Ende der Halterung in die vorgebohrten Löcher an der Unterseite des Kochfeldes, das andere Ende der Halterung sollte sich unter der Arbeitsplatte befinden, um das Kochfeld in seiner Position zu sichern.

Die Mindesthöhe aller angrenzenden Elemente (einschließlich Lichtblenden) beträgt 450 mm, es sei denn, sie bestehen aus einem feuerfesten Material (z. B. Stahl, Keramikfliesen).

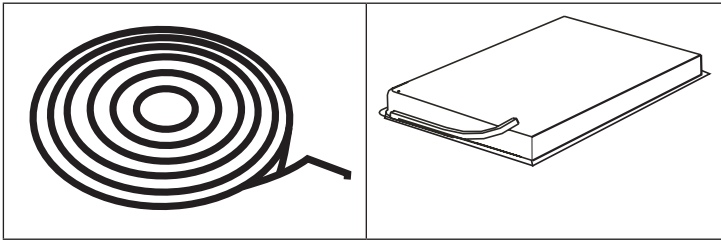
In einem Abstand von 600 mm um die Oberflächen der Kochstellen darf keine überhängende Fläche und keine Abzugshaube oder Dunstabzugsanlage vorhanden sein. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Sockel des Geräts und allen brennbaren Oberflächen. Lassen Sie

Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Nägel, Styropor usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.

Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung versehen, die das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gehäuse verhindert. Befolgen Sie diese Anweisungen, um sie richtig einzusetzen.

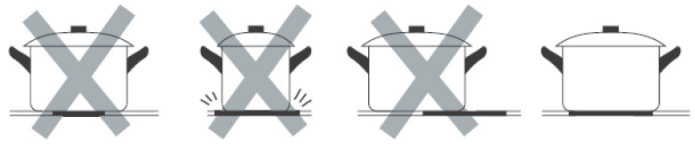
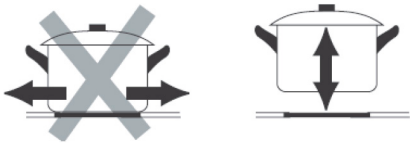
Dichtung

Entfernen Sie die Siegel von der Trägerfolie und achten Sie darauf, dass die transparente Schutzfolie noch an der Dichtung selbst haftet. Drehen Sie das Kochfeld um und positionieren Sie die Dichtung korrekt unter dem Rand des Kochfeldes, so dass der äußere Teil der Dichtung perfekt mit dem äußeren Rand des Kochfeldes übereinstimmt. Bringen Sie die Dichtung gleichmäßig und sicher auf dem Kochfeld an, indem Sie sie fest andrücken.



INBETRIEBNAHME

Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

			
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.			
			
Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.			
			
Heben Sie Kochgeschirr immer vom Glaskeramikkochfeld hoch, ziehen oder schieben Sie es nicht, sonst kann das Glas zerkratzen.			

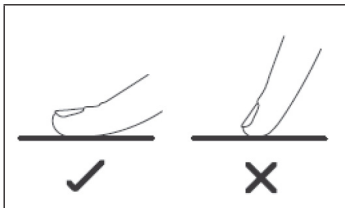
BEDIENUNG

Touch-Bedienelemente

- Alle Vorgänge werden über die Touch-Bedienelemente auf dem Bedienfeld ausgeführt.
- Jede Touch-Funktionstaste hat eine entsprechende optische Anzeige (Kontrollleuchte).
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.

Verwendung der Touch-Bedienelemente

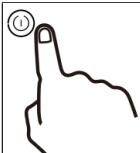
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass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



Einschalten des Cerankochfelds

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (siehe Abb. 1), um das Gerät einzuschalten. Das Kochfeld piept einmal und alle Zonenanzeigen leuchten kurz auf. Dies zeigt an, dass das Gerät sich im Standbymodus befindet.

Abbildung 1

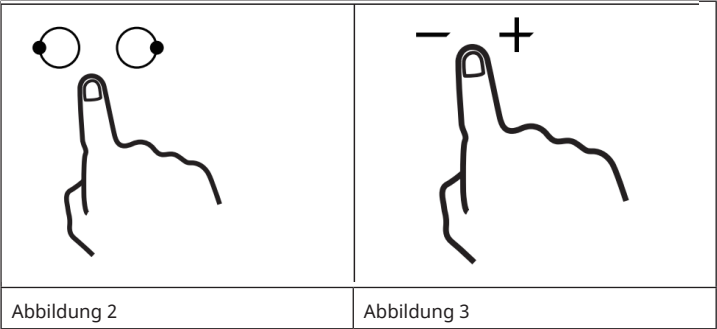


Hinweis: Führen Sie den nächsten Schritt innerhalb einer Minute aus, sonst schalten sich die Bedienelemente automatisch ab.

Einschalten einer Zone und Leistung einstellen

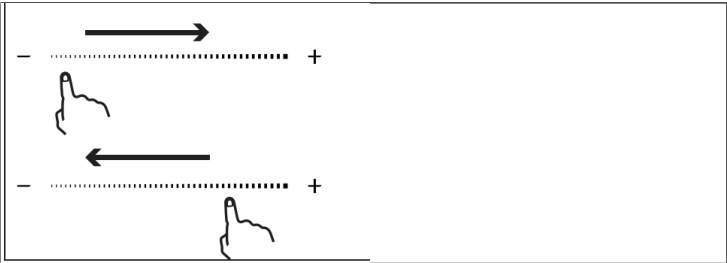
Drücken Sie die Zonenwahltaste (siehe Abb. 2) für die gewünschte Zone.
Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1-9) mit den Auf- und Ab-Tasten (siehe Abb. 3). Wenn Sie eine der beiden Tasten gedrückt halten, wird die Anzeige der Heizstufe nach oben oder unten verändert.

Hinweis: Wenn die angezeigte Heizstufe 0 ist, wird durch Drücken der Abwärtstaste die Heizstufe 9 eingestellt.



Schiebe-Bedienelement

Schalten Sie das Cerankochfeld ein, drücken Sie die optionale Taste, um die Heizzone zu wählen, die Anzeige neben der Taste blinkt 5 Sekunden lang, während dieser Zeit kann die Leistung mit dem Schieberegler von Stufe 0 bis 9 eingestellt werden; schieben Sie den Regler von links nach rechts, um die Stufe zu erhöhen, schieben Sie ihn von rechts nach links, um die Stufe zu verringern.



Ausschalten des Cerankochfelds

1. Drücken Sie die Taste ON/OFF, das Kochfeld schaltet sich aus. Das Kochfeld kann jederzeit durch Drücken der Taste ON/OFF ausgeschaltet werden.
2. Drücken Sie die Taste „UP“ oder „DOWN“ auf 0 und das Kochfeld wird ausgeschaltet.
3. Wenn eine Zone ausgeschaltet ist, zeigt die entsprechende Heizstufenanzeige ein blinkendes "H" an. Das bedeutet, dass die Temperatur in der Zone über 60 °C liegt und damit noch hoch genug ist, um Verletzungen zu verursachen.
4. Wenn die Temperatur der Zone unter 60 °C fällt, erlischt der Buchstabe "H". Auch wenn die Temperatur auf unter 60 °C gesunken ist, kann man sich noch an einer Kochstelle verbrennen.

Hinweis: Die Restwärmeanzeige erlischt, wenn die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wird.

Verriegelung des Keramikfeldes

Um das Cerankochfeld zu verriegeln, drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät die Taste für die Tastensperre (siehe Abbildung 4). Wenn die Sicherung aktiviert wurde, sind alle Tasten außer der Taste ON/OFF deaktiviert. Um die Sicherheitssperre zu deaktivieren, drücken Sie die Taste für die Tastensperre erneut. Sie können dann die Heizstufe für jede beliebige Zone des Kochfeldes einstellen.

Abbildung 4

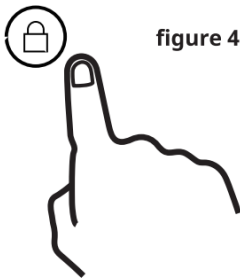


figure 4

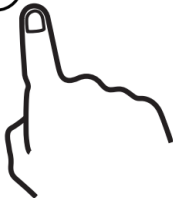
Timer

Ihr Kochfeld verfügt über einen Timer, den Sie für jede Zone einstellen können (von 1 bis 99 Minuten). Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und die Zone wird ausgeschaltet.

- Wählen Sie die Kochzone (siehe Abbildung 2) und die Heizstufe (siehe Abbildung 3).
- Drücken Sie die Timer-Taste (siehe Abbildung 5) und stellen Sie mit den Hoch- und Runter-Tasten die Countdown-Zeit ein.
- Jedes Mal, wenn Sie die Hoch- oder Runter-Taste der Zeitschaltuhr drücken, erhöht oder verringert sich die Zeitschaltuhr-Anzeige um 1 Minute.



Abbildung 5



Sicherheitsabschaltung

- Wenn eine oder mehrere Kochzonen versehentlich eingeschaltet bleiben, wird nach einer bestimmten Zeit eine Sicherheitsabschaltung aktiviert. Die Zeitdauer hängt von der für die jeweilige Zone eingestellten Leistungsstufe ab. Die Tabelle auf der rechten Seite zeigt die Zeitlimits für jede Leistungsstufe.
- Wenn mehr als eine Zone eingeschaltet ist und eine der Zonen ihren Sicherheitsabschaltpunkt erreicht, wird nur die Zone abgeschaltet, die ihren Sicherheitsabschaltpunkt erreicht hat.

Leistungsstufe	1-2	3-4	5	6-9
Zeitbegrenzung (Stunden)	6	5	4	1,5

Duale Kochzone

Starten Sie die duale Kochzone, der innere Ring ist aktiv, drücken Sie die Dual Cooking Taste (siehe Abbildung 6), der äußere Ring ist aktiv.



Abbildung 6



REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.
- Das Gerät sollte vom Stromnetz getrennt werden, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Rückstände von Reinigungsmitteln, die auf der Oberfläche des Kochfeldes verbleiben, beschädigen dieses. Sie sollten die Rückstände mit warmem Wasser und etwas Spülmittel entfernen.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Kochfeldes; Sie sollten es mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Manche Ablagerungen lassen sich leichter entfernen, wenn die Kochfläche noch warm ist. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie sich nicht verbrennen, wenn Sie die Kochfeldoberfläche reinigen, solange sie noch warm ist.



WARNUNG

Wenn Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel über ein heißes Cerankochfeld verschüttet werden, wischen Sie das Kochfeld sofort ab oder entfernen Sie den Zucker mit einem Schaber (nicht im Lieferumfang enthalten), auch wenn die Kochzone noch heiß ist. Dadurch wird eine Beschädigung der keramischen Oberfläche verhindert.

Reinigungsempfehlung

Art der Verschmutzung	Sofort entfernen?	Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist?	Womit soll ich die Verschmutzung entfernen?
Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel/ Flüssigkeiten	Ja	Nein	Schaber für Keramik Kochfelder
Alufolie oder Kunststoff	Ja	Nein	Schaber für Keramik Kochfelder
Fettspritzer	Nein	Ja	Reiniger für Cerankochfelder
Metallische Verfärbungen	Nein	Ja	Reiniger für Cerankochfelder
Wasserspritzer oder Wasserringe	Nein	Ja	Reiniger für Cerankochfelder

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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



Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

COD:00703075 13-A

Dear Customer,

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



CONTENT

Safety Instructions	26
Product Description and Control Panel	29
Installation	30
Inserting and fixing the hob	34
Commissioning	36
Operation	37
CLEaning and Care	41
Troubleshooting	42
Disposal Considerations	43
Manufacturer & Importer (UK)	43

TECHNICAL DATA

Item number	Power supply	Power (W)			Size (mm)	Built-in Hole Size (mm)
		145 mm	180 mm	210/140 mm		
10046732	AC 220-240 V 50 Hz	/	1800 W	2200 W/ 1000 W	600x350x52	573x333
10046733		1200 W	1800 W	2200 W/ 1000 W	750x350x52	733x333

SAFETY INSTRUCTIONS

Special notes

- Do not use the device until you have read the entire operating manual. This appliance is designed for domestic use only.
- The appliance becomes very hot during use. Make sure that you do not come into contact with the hot surfaces of the appliance during operation. Touching the unit while it is in operation may cause burns.
- Keep small children away from the unit.
- Make sure that small household objects, including connecting cables, do not come into contact with the surface of the appliance, as these materials are usually not heat-resistant.
- Do not leave the appliance unattended when frying food. Oils and fats can catch fire or boil over due to overheating.
- Do not turn on the appliance until a pot has been placed on the hob.
- Do not place pots or pans weighing more than 25 kg on the appliance.
- Do not use the appliance if it is technically faulty. Technical faults must be rectified by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person.
- If a technical fault occurs, immediately unplug the power cord from the wall outlet and contact customer service. Do not attempt to repair the unit yourself.
- Follow the instructions given in the operating instructions. Ensure that all persons using the device are familiar with the operating instructions.
- Never clean the appliance with a steam cleaner.
- The surrounding furniture, enclosures and all materials used in the installation must be resistant to temperatures at least 95°C above room temperature and above.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper installation due to failure to observe the heat resistance of the materials surrounding the equipment or by placing cabinets, enclosures or the like at a distance of less than 4 mm from the equipment.
- This equipment complies with all European safety regulations. Note that the surfaces of this equipment will still become hot during use and that the heat will remain for some time after operation.

Child safety

- It is recommended that babies and young children should not be near or touch the unit at any time.
- Ensure that small children who are in the kitchen while the appliance is in use are supervised.

General safety instructions

- This device must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities and/or lack of experience and knowledge, unless they are supervised in the use of the device or have been instructed in the safe use of the device by a person responsible for their safety.
- Supervise children to prevent them from playing with the equipment.
- Never attempt to extinguish a grease fire with water! Instead, switch off the appliance and cover the flames, for example with a pot lid or a blanket.
- Do not store any objects on the cooking surface.
- Take care that no electrical components or cables come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- Do not use the appliance to heat the room or dry clothes.
- Do not install next to curtains or fabric furniture.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person to avoid hazards.
- The unit must not be used in combination with an external timer or a separate remote control system.
- Make sure that the power cord is not accessible after installation.
- If the surface is damaged, turn off the power immediately to avoid electric shock.
- Monitor the cooking process. Short cooking times must be permanently monitored.
- This appliance should be connected to an electrical circuit that has an isolating switch that is easily accessible to the user and allows the appliance to be completely disconnected from the mains supply. The disconnection can be achieved by installing a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring regulations.
- All supply circuits must be disconnected before you can access the terminals.
- Only use the cooking zone protection recommended or designed by the manufacturer. Using a heater guard not recommended by the manufacturer may result in an accident.
- The appliance and the easily accessible parts of the appliance become very hot during use.
- Do not touch the heating elements while the appliance is in use.
- During installation, follow the instructions given in the „Installation“ section.

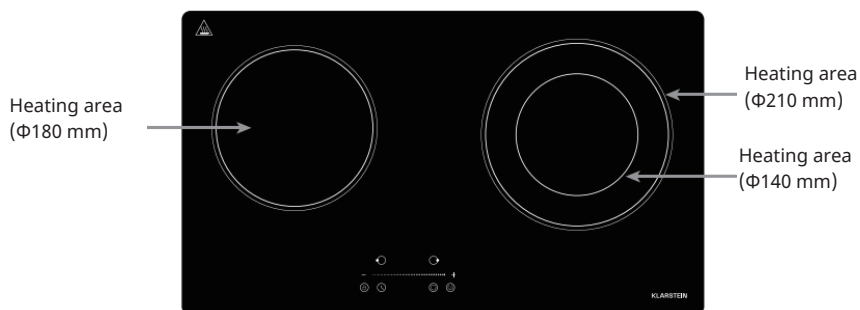
Electrical safety

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by a service agent or a suitably qualified professional.
- The appliance for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles providing full disconnection under overvoltage category III conditions should be provided in fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with all applicable standards and safety regulations.

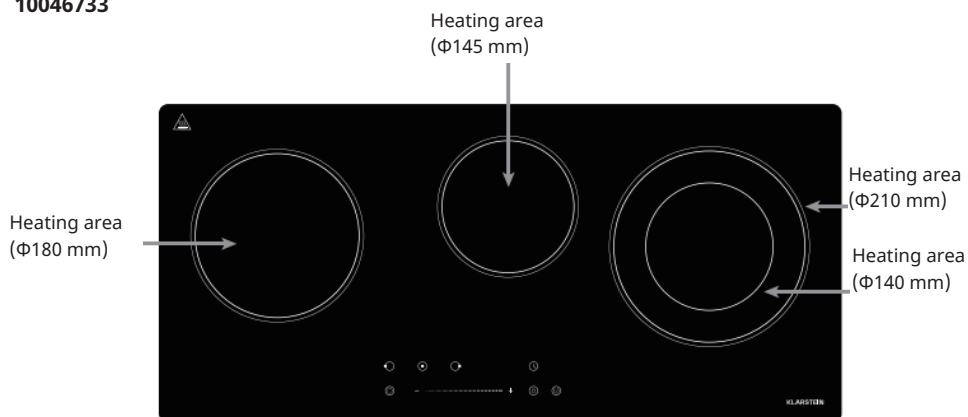
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

PRODUCT DESCRIPTION AND CONTROL PANEL

10046732



10046733



INSTALLATION

Electrical connection

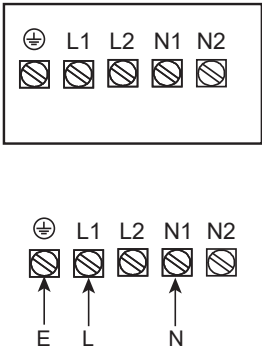
Appliances with a three-pole cable are designed for operation on alternating current at the voltage and frequency indicated on the rating plate. The earth conductor is yellow/green. Connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the regulations in force. If the appliance is to be installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately.

The supply cable must be laid in such a way that at no point can it reach a temperature 50°C higher than the ambient temperature. Also check that the supply system has an effective earthing connection and complies with current standards, and that the circuit breaker is easily accessible when the appliance is installed.

Fitting guidelines

The rated voltage of the hob heating elements is 220-240V. Appliances with a three-pole cable are set up for operating current at the voltage and frequency indicated on the rating plate.

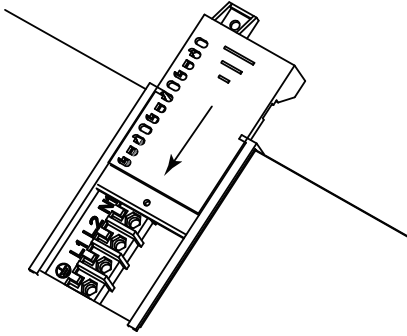
The earth conductor is yellow/green. Connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the regulations in force. If the appliance is to be installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately to facilitate removal and for reasons of electrical safety.



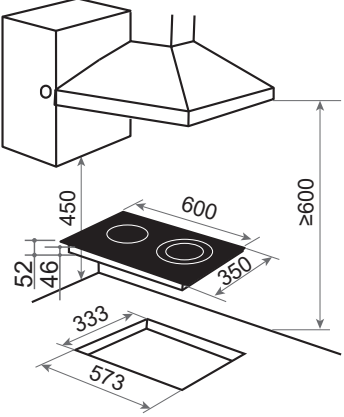
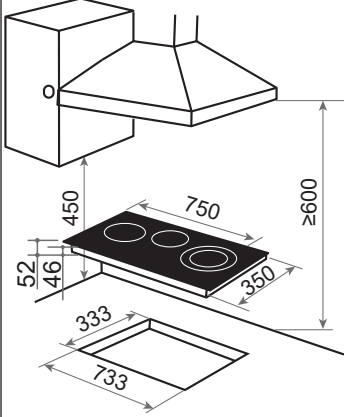
Note: In the event of any connection the safety Wire must be connected to the E terminal.

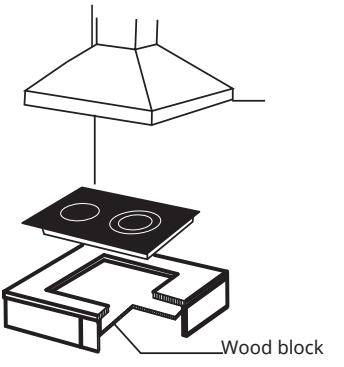
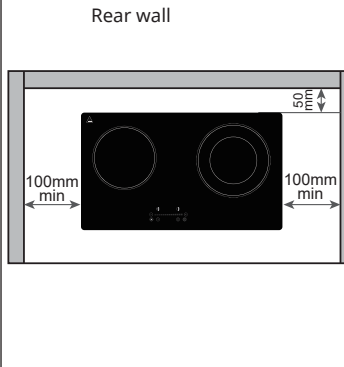
**WARNING**

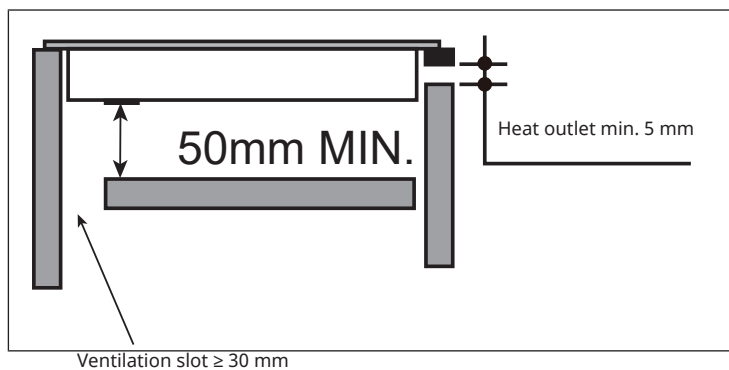
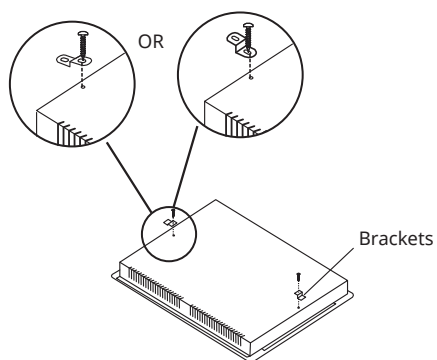
Close the cable clamp after making the electrical connection. Close the terminalboard cover by twisting it down.

**Technical information for installation personell**

- This appliance must be installed only by authorised personnel and in accordance with the regulations of Electricity authorities.
- The wall and bench surfaces must be capable of sustaining temperatures of 95 degrees Celsius.
- All laminates, fixing adhesive and surfacing materials should be certified suitable for this temperature.
- Do not install it in the unfireresistant place (like curtain etc). When you operate, the manufacturer has no responsibility.
- According to the picture as follows, cut the square hole in bench and place the built-in electric hob in it.
- Your hob can be fitted to any worktop with a thickness of than 25mm.

	
10046732	10046733

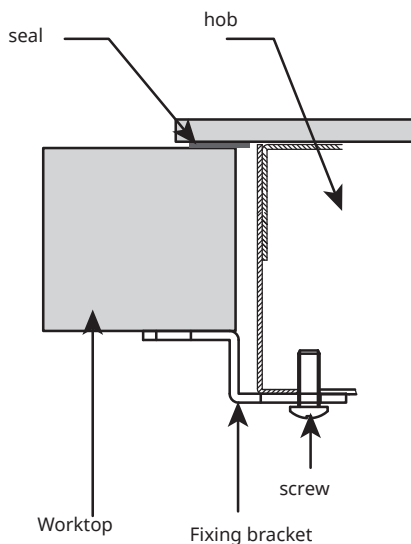
 Wood block	Rear wall 
Recommended installation	Front edge of worktop



INSERTING AND FIXING THE HOB

Before inserting the cooktop into the worktop, place the adhesive around the bottom edge of the hob. It is important that this is even, without gaps or overlaps, to prevent liquids from seeping under the hob.

1. Place the seal around the bottom edge of the hobs as shown in the diagram.
2. Place the hob in the installation opening and push it down so that the hob is flush with the cabinet.
3. Secure the hob in place using the fixing brackets.



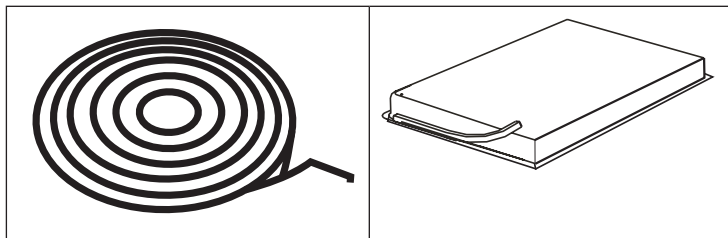
Secure the hob to the underside of the worktop using the fixings provided. Screw one end of the bracket into the pre-drilled holes in the underside of the hob, the other end of the bracket should be under the worktop to secure the hob in position.

The minimum height of all adjacent units (including light pelmets) is 450 mm unless they are made of a fire-resistant material (e.g. steel, ceramic tiles). There must be no overhanging surface and no hood or fume extraction system within 600mm of the burner tops. Leave at least 50 mm between the base of the appliance and any combustible surface. Do not leave packing materials (plastic bags, nails, polystyrene foam, etc.) within the reach of children, as they are a potential source of danger.

The hob is fitted with a special seal to prevent liquids from entering the housing. Follow these instructions to use it correctly.

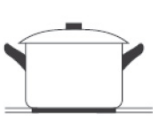
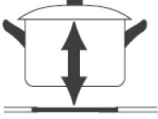
Sealing

Remove the seals from their backing, making sure that the transparent protector still adheres to the seal itself. Turn the hob over and position the gasket correctly under the edge of the hob itself, so that the outer part of the gasket itself is perfectly aligned with the outer edge of the hob. Apply the seal evenly and securely to the hob by pressing it firmly into place.



COMMISSIONING

Choosing the right cookware

			
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.			
			
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.			
			
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.			

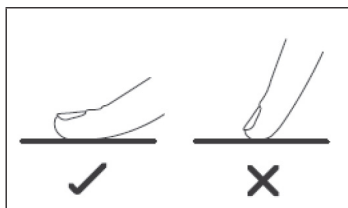
OPERATION

Touch control

- All operations are performed using the touch controls on the control panel.
- Each touch control has a corresponding visual indication (indicator light).
- You will hear a beep each time a touch is registered.

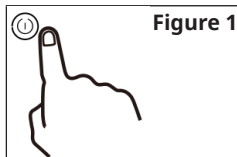
Using the Touch Controls

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



Switching on the ceramic hob

Press the ON/OFF button (see figure 1) to switch on the appliance. The hob will beep once and all the zone indicators will light up briefly. This indicates that the hob is in standby mode.

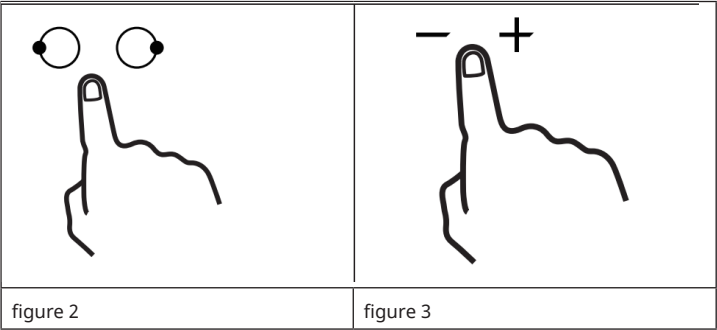


Note: Make the next step within one minute, otherwise the control will automatically shut down.

Switching on a zone and setting a power level

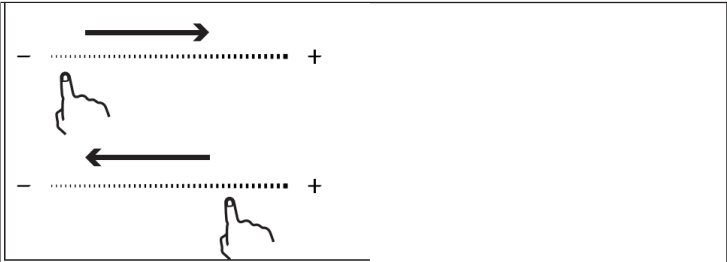
Press the zone selection button (see figure 2) for the zone you want to use.
Select the desired power level (1-9) using the up and down keys (see figure 3).
Pressing and holding either button will adjust the heat level display up or down.

Note: If the heat level displayed is 0, pressing the down button will set the heat level to 9.



Slider controller

Switch on the ceramic hob, press the optional button to select the heating zone, the indicator next to the button will flash for 5 seconds, during this period its power can be adjusted from level 0 to 9 by means of the slider; slide a scontroller from left to right, it's increasing steps, slide from right to left, it's decreasing steps.



Switching off the ceramic hob

1. Press the ON/OFF button, the hob will switch off. The hob can be switched off at any time by pressing the ON/OFF button.
2. Press the 'UP' or 'DOWN' button to 0, the hob will switch off.
3. When a zone is switched off, the corresponding heat level display will show a flashing letter "H". This means that the temperature of the zone is above 60°C and therefore still high enough to cause injury.
4. When the temperature of the zone drops below 60°C, the letter "H" disappears. It is still possible to burn yourself on a hob zone even if the temperature has dropped below 60°C.

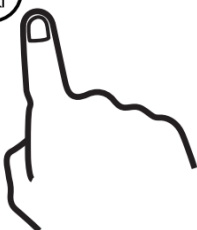
Note: The residual heat indicator disappears if the power supply to the product is interrupted.

Locking the ceramic hob

To lock the ceramic hob, press the safety lock button (see figure 4) when the appliance is switched on. When the safety lock is activated, all buttons on the control panel are disabled except the ON/OFF button. To deactivate the safety lock, press the safety lock button again. You can then adjust the heat level of any zone on the hob.



figure 4



Timer

Your hob has a timer that you can set for each zone (from 1 to 99 minutes). At the end of the countdown, a buzzer sounds and the zone is switched off.

- Select the cooking zone (see figure 2) and the heat level (see figure 3).
- Press the timer button (see figure 5) and use the up and down buttons to set the countdown time.
- Each time you press the timer up or down button, the timer display will increase or decrease in 1 minute increments.

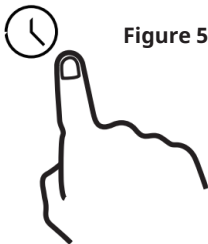


Figure 5

Safety shutdown

- If one or more of the cooking zones is accidentally left on, a safety shut-off will activate after a certain period of time. The length of time depends on the power level set for that zone. The table on the right shows the time limits for each power level.
- If more than one zone is cooking when one of the zones reaches its safety shutdown point, only the zone that has reached its safety shutdown point will shut down.

Power level	1-2	3-4	5	6-9
Time limit (hours)	6	5	4	1.5

Dual cooking zone

Open the Dual Cooking Zone, the inner ring is active, press the Dual Cooking button (see figure 6), the outer ring is active.

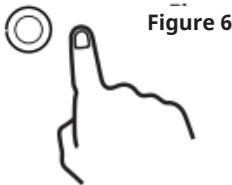


Figure 6

CLEANING AND CARE

- Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.
- You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.



WARNING

If sugar or food with high sugar content is spilled over a hot class ceramic hob, immediately wipe the hob or remove the sugar with a scraper (not included), even if the cooking zone is still hot. This will prevent any damage to the class ceramic surface.

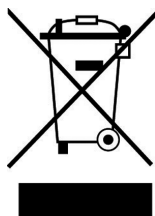
Cleaning recommendation

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

COD:00703075 13-A

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	46
Vista general del aparato y teclas de control	49
Instalación	50
Colocación y fijación de la placa de cocción	54
Puesta en servicio	56
Puesta en funcionamiento	57
Limpieza y cuidado	61
Detección y resolución de anomalías	62
Indicaciones sobre la retirada del aparato	63
Fabricante	63

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	Alimentación	Potencia (W)			Tamaño (mm)	Tamaño del orificio incorporado (mm)
		145 mm	180 mm	210/140 mm		
10046732	CA 220-240 V 50 Hz	/	1800 W	2200 W/1000 W	600 × 350 × 52	573 × 333
10046733		1200 W	1800 W	2200 W/1000 W	750 × 350 × 52	733 × 333

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Notas especiales

- No utilice el aparato hasta haber leído el manual de instrucciones completo. El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- El aparato se calienta cuando está en uso. Asegúrese de no tocar las superficies calientes del aparato durante el funcionamiento. Puede sufrir quemaduras si toca el aparato mientras está en funcionamiento.
- Mantenga a los niños pequeños lejos del aparato.
- Asegúrese de que los objetos domésticos pequeños, incluidos los cables de conexión, no entren en contacto con la superficie del aparato, ya que estos materiales no suelen ser resistentes al calor.
- No deje el aparato desatendido cuando esté friendo. Los aceites y las grasas pueden incendiarse por sobrecalentamiento o ebullición.
- No encienda el aparato hasta que haya colocado una olla sobre la placa de cocción.
- No coloque ollas o sartenes que pesen más de 25 kg sobre el aparato.
- No utilice el aparato si presenta defectos técnicos. Los fallos técnicos deben ser subsanados por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar.
- Si se produce un fallo técnico, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio técnico. No intente reparar el aparato usted mismo.
- Siga las indicaciones del manual de instrucciones. Asegúrese de que todas las personas que utilicen el aparato estén familiarizadas con el manual de instrucciones.
- No limpie nunca el aparato con limpiadores de vapor.
- El mobiliario circundante, los armarios y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser resistentes a temperaturas superiores o iguales a 95°C por encima de la temperatura ambiente.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por una instalación incorrecta debida al incumplimiento de la resistencia térmica de los materiales que rodean el aparato o por la colocación de armarios, cajas o similares a una distancia inferior a 4 mm del equipo.
- Este aparato cumple todas las normas de seguridad europeas. Tenga en cuenta que las superficies de este aparato se calientan durante el uso y se mantienen calientes un tiempo después del funcionamiento.

Seguridad de niños

- Se recomienda que los bebés y los niños pequeños no estén cerca del aparato ni lo toquen en ningún momento.
- Asegúrese de que los niños pequeños que estén en la cocina mientras se utiliza el aparato estén bajo supervisión continua.

Indicaciones generales de seguridad

- Las personas (incluidos niños) 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 los niños jueguen con el aparato.
- ¡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.
- No guarde objetos sobre la superficie de cocción.
- Evite que los componentes eléctricos o el cable entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- No utilice el aparato para calentar la habitación en la que se encuentra ni para secar ropa.
- No instale el aparato junto a cortinas o muebles de tela.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación sea accesible después de la instalación.
- Si la superficie está dañada, desconecte inmediatamente la alimentación para evitar descargas eléctricas.
- Supervise el proceso de cocción. Los tiempos de cocción cortos deben controlarse permanentemente.
- Conecte el aparato a un circuito eléctrico que disponga de un interruptor de aislamiento al que se pueda acceder fácilmente y que permita desconectar el aparato completamente de la red eléctrica. La desconexión puede lograrse instalando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con la normativa sobre cableado.
- Todos los circuitos de alimentación deben estar desconectados antes de poder acceder a los terminales.
- Utilice únicamente los protectores de la zona de cocción recomendados o diseñados por el fabricante. El uso de un protector no recomendado por el fabricante puede provocar un accidente.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- No toque los elementos calefactores mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Durante la instalación, siga las indicaciones descritas en el apartado «Instalación».

Seguridad eléctrica

- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, solamente un técnico o un profesional debidamente cualificado deben llevar a cabo esta acción.

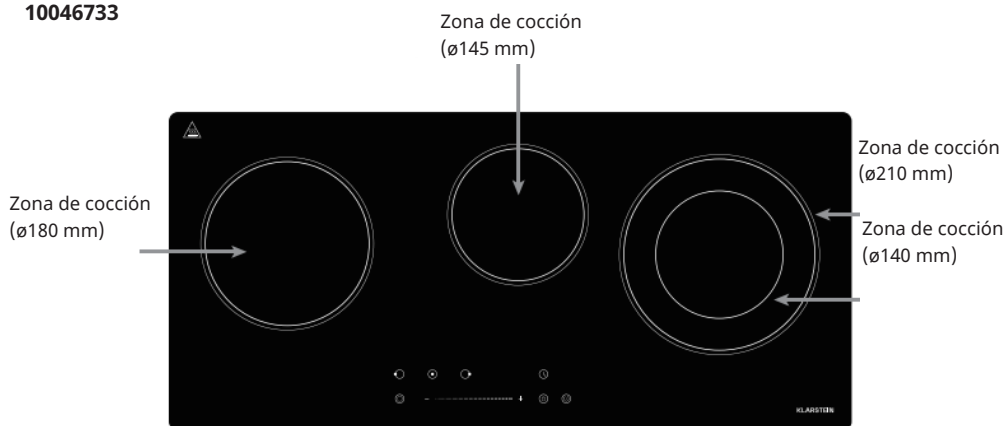
- El aparato de desconexión de la red de suministro que tenga una separación de contactos en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III debe estar provisto de cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple todas las normas y reglamentos de seguridad aplicables.
- No doble ni aplaste el cable.
- Revise el cable periódicamente; solamente técnicos autorizados deben sustituirlo.

VISTA GENERAL DEL APARATO Y TECLAS DE CONTROL

10046732



10046733



INSTALACIÓN

Conexión eléctrica

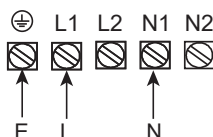
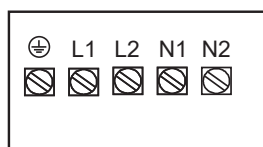
Los aparatos con cable tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características. El conductor de tierra es amarillo/verde. Solamente un electricista cualificado debe llevar a cabo la conexión a la red eléctrica respetando la normativa vigente. Si el aparato se instala encima de un horno empotrado, ambos aparatos deben conectarse por separado.

El cable de alimentación debe tenderse de forma que en ningún punto pueda alcanzar una temperatura 50 °C superior a la temperatura ambiente. Compruebe también que el sistema de alimentación disponga de una conexión a tierra eficaz y conforme a las normas vigentes, y que el disyuntor sea fácilmente accesible cuando el aparato está instalado.

Indicaciones de instalación

La tensión nominal de las resistencias de la placa de cocción es de 220-240 V. Los aparatos con cable tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características.

El conductor de tierra es amarillo/verde. Solamente un electricista cualificado debe llevar a cabo la conexión a la red eléctrica respetando la normativa vigente. Si el aparato se instala encima de un horno empotrado, ambos aparatos deben conectarse por separado para facilitar el desmontaje y por razones de seguridad eléctrica.

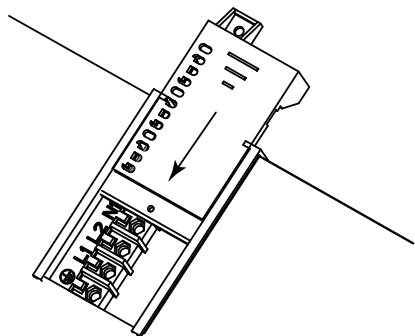


Nota: En caso de conexión, el cable de seguridad debe conectarse al borne E.



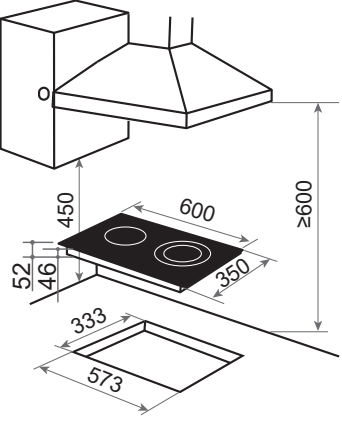
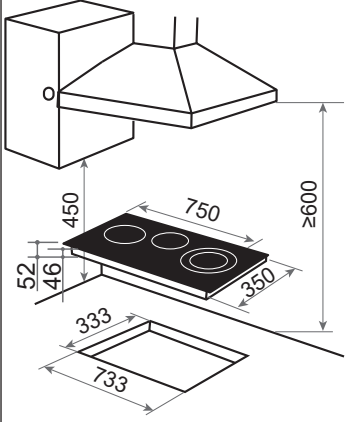
ADVERTENCIA

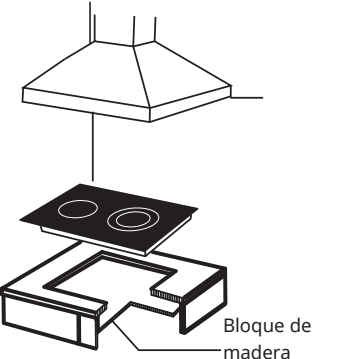
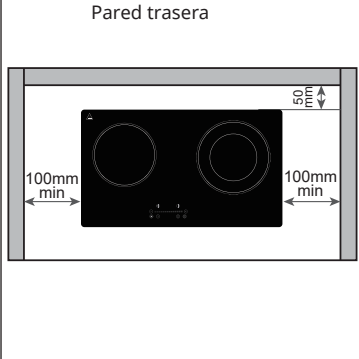
Cierre la abrazadera del cable después de realizar la conexión eléctrica. Cierre la tapa de la regleta de bornes girándola hacia abajo.

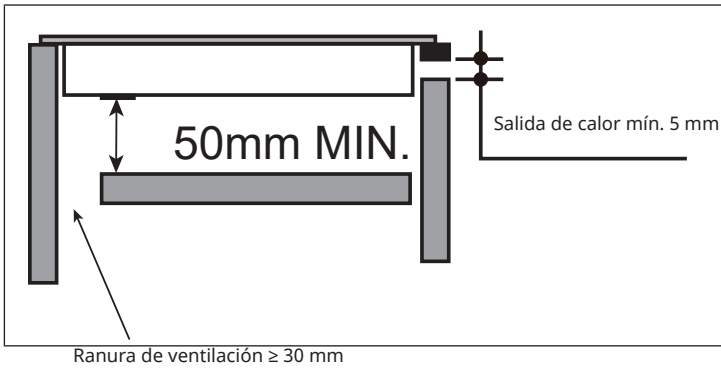
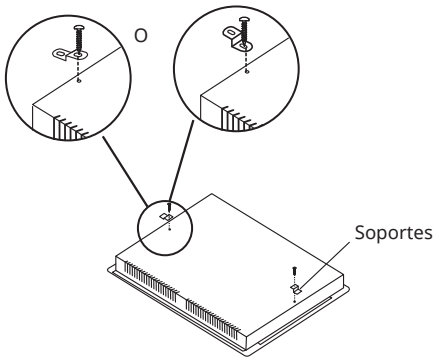


Información técnica para el personal de instalación

- Este aparato debe ser instalado únicamente por personal autorizado y de acuerdo con las normas de las autoridades eléctricas.
- Las superficies de las paredes y las encimeras deben poder soportar temperaturas de 95 °C.
- Todos los laminados, adhesivos de fijación y materiales de revestimiento deben estar certificados como aptos para esta temperatura.
- No instale el aparato en un lugar no resistente al fuego (como cerca de una cortina, etc.). El fabricante no asume ninguna responsabilidad por el uso que usted le da al aparato.
- De acuerdo con la imagen siguiente, corte un orificio cuadrado en la encimera y coloque en ella la placa de cocción eléctrica empotrada.
- La placa de cocción puede instalarse en cualquier encimera con un grosor superior a 25 mm.

	
10046732	10046733

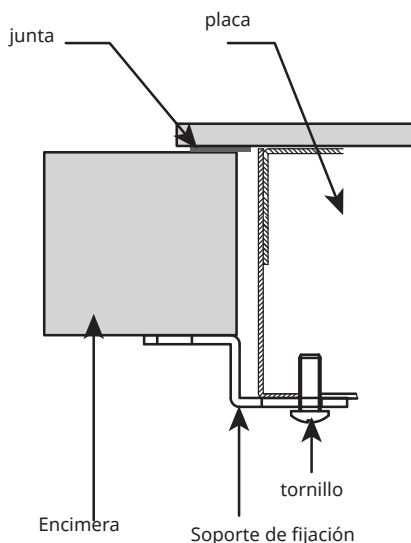
	Pared trasera 
Instalación recomendada	Borde delantero de la encimera



COLOCACIÓN Y FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de insertar la placa de cocción en la encimera, coloque el adhesivo alrededor del borde inferior de la placa. Es importante que esté colocado uniformemente, sin huecos ni solapamientos, para evitar que los líquidos se filtren bajo la placa de cocción.

1. Coloque la junta alrededor del borde inferior de la placa de cocción, tal como se indica en el diagrama.
2. Coloque la placa de cocción en el hueco de montaje y empujela hacia abajo hasta que quede a ras con el mueble.
3. Fije la placa de cocción en su sitio utilizando los soportes de fijación suministrados.



Fije la placa de cocción a la parte inferior de la encimera utilizando las fijaciones suministradas. Atornille un extremo del soporte en los orificios pretaladrados de la parte inferior de la placa de cocción; el otro extremo del soporte debe quedar debajo de la encimera para fijar la placa en su posición.

La altura mínima de todas las unidades adyacentes (incluidas las celosías) es de 450 mm, a menos que estén fabricadas con un material resistente al fuego (por ejemplo, acero, baldosas de cerámica).

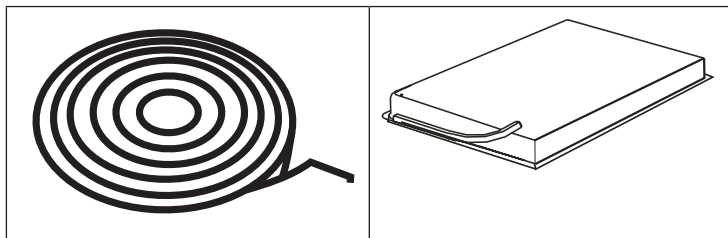
No debe haber ninguna superficie que sobresalga ni ninguna campana o sistema de extracción de humos a menos de 600 mm de la parte superior de los

quemadores. Deje al menos 50 mm entre la base del aparato y cualquier superficie combustible. No deje materiales de embalaje (bolsas de plástico, clavos, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.

La placa de cocción está provista de una junta especial que impide la entrada de líquidos en la carcasa. Siga estas indicaciones para utilizar correctamente el aparato.

Sellado

Retire los precintos de su soporte, asegurándose de que el protector transparente sigue adherido al propio precinto. Dé la vuelta a la placa de cocción y coloque la junta correctamente bajo el borde de la propia placa, de modo que la parte exterior de la propia junta quede perfectamente alineada con el borde exterior de la placa. Aplique la junta de manera uniforme y segura a la placa de cocción presionándola firmemente en su lugar.

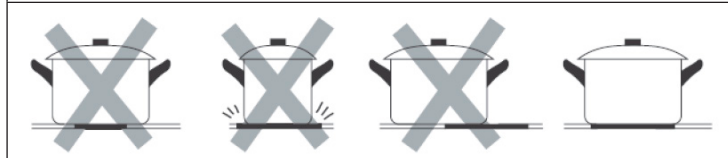


PUESTA EN SERVICIO

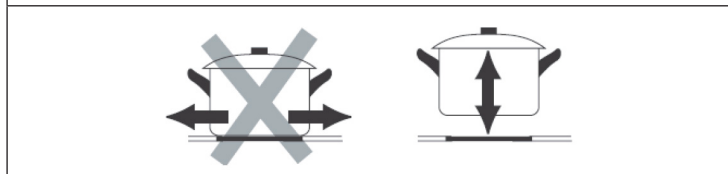
Elija la batería de cocina adecuada.



No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra la placa de vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



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

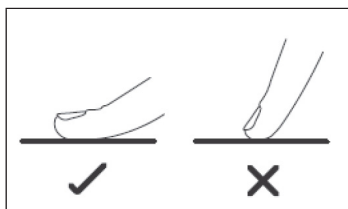
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Controles táctiles

- Todas las operaciones se realizan mediante los controles táctiles del panel de control.
- Cada control táctil tiene su correspondiente indicación visual (indicador luminoso).
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.

Uso de los controles táctiles

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



Encendido de la vitrocerámica

Pulse el botón ON/OFF (véase la Imagen 1) para encender el aparato. La placa emitirá un pitido y todos los indicadores de las zonas de cocción se iluminarán brevemente. Esto indica que la placa está en modo de espera.

Imagen 1



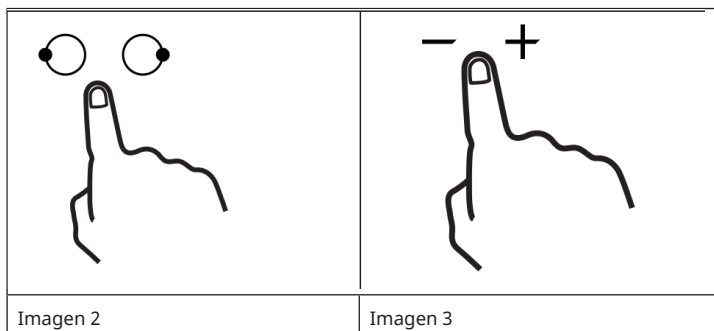
Nota: Realice el siguiente paso antes de que transcurra un minuto, de lo contrario el panel de control se apagará automáticamente.

Encender una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia

Pulse el botón de selección (véase Imagen 2) de la zona de cocción que desee utilizar.

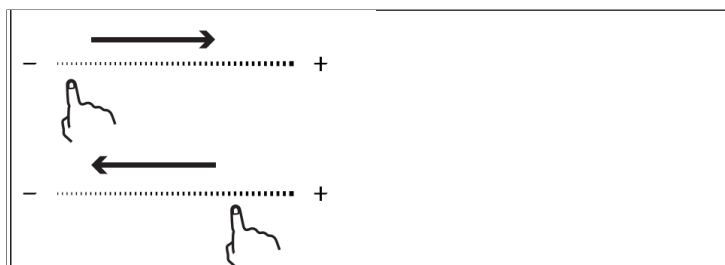
Selecione el nivel de potencia deseado (1-9) con las teclas arriba y abajo (véase Imagen 3). Si mantiene pulsado cualquiera de los botones, la indicación del nivel de calentamiento se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

Nota: Si el nivel de calentamiento mostrado es 0, al pulsar el botón hacia abajo el nivel de calentamiento se ajustará a 9.



Controlador deslizante

Encienda la placa vitrocerámica y pulse el botón opcional para seleccionar la zona de cocción; el indicador situado junto al botón parpadeará durante 5 segundos. Durante este periodo puede ajustar la potencia de la zona de cocción de 0 a 9 mediante el deslizador. Mover el deslizador de izquierda a derecha aumentará la potencia, mientras que mover el deslizador de derecha a izquierda la disminuirá.



Apagado de la vitrocerámica

1. Pulse el botón ON/OFF para apagar la placa vitrocerámica. La placa puede apagarse en cualquier momento pulsando el botón ON/OFF.
2. Pulse el botón «UP» o «DOWN» hasta 0 para apagar la placa vitrocerámica.
3. Cuando una zona de cocción está apagada, la pantalla del nivel de calentamiento correspondiente mostrará una letra «H» parpadeante. Esto significa que la temperatura de la zona de cocción es superior a 60 °C y, por tanto, lo suficientemente alta como para causar lesiones.
4. Cuando la temperatura de la zona de cocción desciende por debajo de 60 °C, la letra «H» desaparece. Es posible quemarse en una zona de cocción aunque la temperatura haya descendido por debajo de 60 °C.

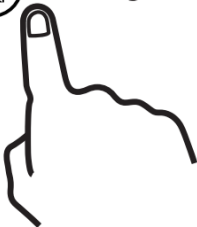
Nota: El indicador de calor residual desaparece si se interrumpe la alimentación del producto.

Bloqueo de la vitrocerámica

Para bloquear la placa vitrocerámica, pulse el botón de bloqueo de seguridad (véase Imagen 4) cuando el aparato esté encendido. Cuando se activa el bloqueo de seguridad, se bloquean todos los botones del panel de control excepto el botón ON/OFF. Para desactivar el bloqueo de seguridad, pulse de nuevo el botón de bloqueo de seguridad. A continuación, puede ajustar el nivel de calentamiento de cualquier zona de cocción.



figure 4



Temporizador

La placa vitrocerámica dispone de un temporizador que se puede programar para cada zona de cocción (de 1 a 99 minutos). Al final de la cuenta atrás, suena un pitido y la zona de cocción utilizada se apaga.

- Seleccione la zona de cocción (véase Imagen 2) y el nivel de calentamiento (véase Imagen 3).
- Pulse el botón del temporizador (véase Imagen 5) y utilice los botones arriba y abajo para ajustar el tiempo de la cuenta atrás.
- Cada vez que pulse el botón del temporizador hacia arriba o hacia abajo, el indicador del temporizador aumentará o disminuirá en incrementos de 1 minuto.

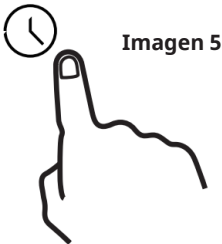


Imagen 5

Apagado de seguridad

- Si una o varias zonas de cocción se dejan encendidas accidentalmente, se activará un apagado de seguridad al cabo de cierto tiempo. La duración depende del nivel de potencia ajustado para esa zona. La tabla de la derecha muestra los límites de tiempo para cada nivel de potencia.
- Si está cocinando en más de una zona cuando una de las zonas alcanza su punto de desconexión de seguridad, sólo se apagará la zona que haya alcanzado su punto de desconexión de seguridad.

Nivel de potencia	1-2	3-4	5	6-9
Periodo (horas)	6	5	4	1,5

Zona de cocción dual

Abra la zona de cocción dual. El anillo interior está activo, pulse el botón Cocción dual (véase Imagen 6), el anillo exterior está activo.

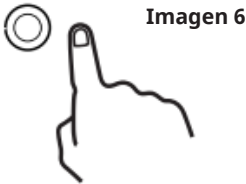


Imagen 6

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Realice las tareas de limpieza sólo cuando la placa de cocción esté fría.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de iniciar cualquier proceso de limpieza.
- Los restos de productos de limpieza que queden en la superficie de la placa vitrocerámica podrían dañarla. Elimine los residuos con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.
- Los productos de limpieza abrasivos o los objetos afilados dañan la superficie de la placa de cocción; límpiela con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.
- Puede que le resulte más fácil limpiar algunos restos mientras la superficie de la placa está todavía caliente. No obstante, debe tener cuidado de no quemarse si limpia la superficie de la placa de cocción cuando aún está caliente.



ADVERTENCIA

Si derrama azúcar o alimentos con alto contenido en azúcar sobre la placa vitrocerámica caliente, limpie inmediatamente la placa o retire el azúcar con una espátula (no incluida), aunque la zona de cocción siga caliente. Esto evitará cualquier daño a la superficie de

cerámica.

Recomendación de limpieza

Tipo de suciedad	¿Retirar inmediatamente?	¿Retirar cuando el aparato se haya enfriado?	¿Qué debo utilizar para eliminar la suciedad?
Azúcar o alimentos/ líquidos que contengan azúcar	Sí	No	Espátula de vitrocerámica
Papel de aluminio o plástico	Sí	No	Espátula de vitrocerámica
Salpicaduras de grasa	No	Sí	Limpiador de placas vitrocerámicas
Decoloración metálica	No	Sí	Limpiador de placas vitrocerámicas
Salpicaduras o anillos de agua	No	Sí	Limpiador de placas vitrocerámicas

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
La placa de cocción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Revise si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones en la sección «Uso de controles táctiles».
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Emplea utensilios de cocina con bordes rugosos. Emplea estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice baterías de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elegir la batería de cocina adecuada». Consulte «Limpieza y cuidado».
Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la estructura de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE

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

Importador para Gran Bretaña:

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

COD:00703075 13-A

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 66
 Description du produit et panneau de contrôle 69
 Installation 70
 Insertion et fixation de la table de cuisson 74
 Mise en service 76
 Fonctionnement 77
 Nettoyage et entretien 81
 Dépannage 82
 Informations sur le recyclage 83
 Fabricant 83

FICHE TECHNIQUE

Numéro de l'article	Alimentation électrique	Puissance (W)			Taille (mm)	Taille de la découpe d'encastrement (mm)
		145 mm	180 mm	210/140 mm		
10046732	CA 220-240 V 50 Hz	/	1800 W	2200 W / 1000 W	600 x 350 x 52	573 x 333
10046733		1200 W	1800 W	2200 W / 1000 W	750 x 350 x 52	733 x 333

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Remarques particulières

- N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir lu l'intégralité du mode d'emploi. L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- En cours d'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil pendant son fonctionnement. Toucher l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement peut provoquer des brûlures.
- Tenez les enfants en bas âge à l'écart de l'appareil.
- Veillez à ce que les petits objets ménagers, y compris les câbles de connexion, n'entrent pas en contact avec la surface de l'appareil, car ces matériaux ne sont généralement pas résistants à la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la friture. Les huiles et les graisses peuvent prendre feu ou déborder en cas de surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant d'avoir placé une casserole sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de casseroles ou de poêles pesant plus de 25 kg sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente un défaut technique. Les défauts techniques doivent être corrigés par le fabricant, le service clientèle ou une personne de qualification similaire.
- En cas de défaillance technique, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise murale et contactez le service clientèle. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Suivez les instructions données dans le mode d'emploi. Assurez-vous que toutes les personnes utilisant l'appareil connaissent le mode d'emploi.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.
- Le mobilier environnant, les boîtiers et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent être résistants à des températures d'au moins 95°C au-dessus de la température ambiante et au-delà.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une installation incorrecte due au non-respect de la résistance à la chaleur des matériaux entourant l'appareil ou au placement d'armoires, de boîtiers ou autres à une distance inférieure à 4 mm de l'appareil.
- Cet appareil est conforme à toutes les réglementations européennes en matière de sécurité. Notez que les surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation et que la chaleur persiste pendant un certain temps après l'utilisation.

Verrouillage parental

- Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil et ne les laissez pas y toucher pas à tout moment.
- Surveillez les jeunes enfants qui se trouvent dans la cuisine lorsque l'appareil est en marche.

Consignes générales de sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées et/ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées dans l'utilisation de l'appareil ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture ignifuge ou un couvercle de casserole.
- Ne rangez aucun objet sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce qu'aucun composant ou câble électrique n'entre en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce ou pour sécher des vêtements.
- Ne pas installer à côté de rideaux ou de meubles en tissu.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas accessible après l'installation.
- Si la surface est endommagée, éteignez immédiatement l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- Surveiller le processus de cuisson. Les temps de cuisson courts doivent être surveillés en permanence.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit électrique doté d'un interrupteur d'isolement facilement accessible à l'utilisateur et permettant de déconnecter complètement l'appareil du réseau électrique. La déconnexion peut être réalisée en installant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés avant de pouvoir accéder aux bornes.
- N'utilisez que la protection de la zone de cuisson recommandée ou conçue par le fabricant. L'utilisation d'une protection non recommandée par le fabricant peut entraîner un accident.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne pas toucher les éléments chauffants lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Pour l'installation, suivez les instructions données dans la section « Installation. »

Sécurité électrique

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être

effectuée par un agent de service ou un professionnel dûment qualifié.

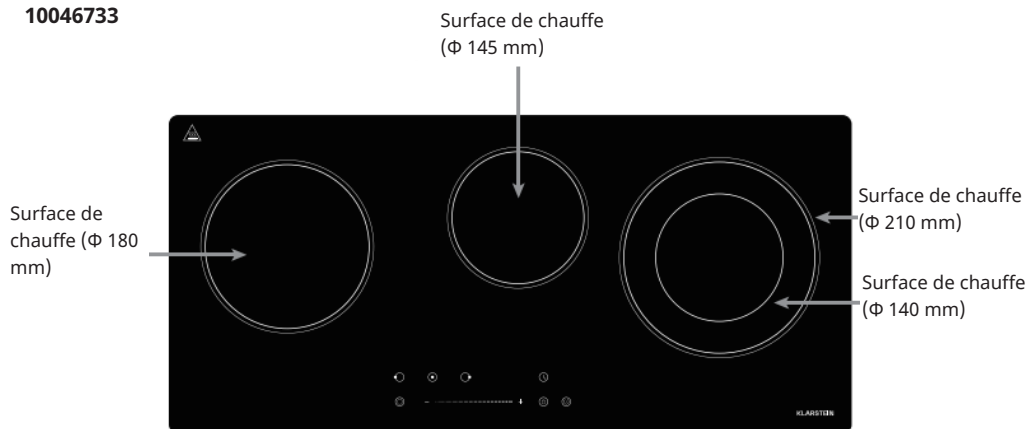
- L'appareil de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles assurant une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme à toutes les normes et réglementations de sécurité applicables.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

DESCRIPTION DU PRODUIT ET PANNEAU DE CONTRÔLE

10046732



10046733



INSTALLATION

Branchement électrique

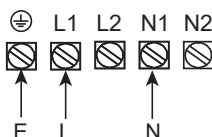
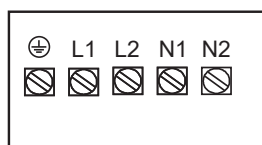
Les appareils équipés d'un câble tripolaire sont conçus pour fonctionner sur courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique. Le câble de terre est jaune/vert. Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par un électricien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur. Si l'appareil est installé au-dessus d'un four encastré, les deux appareils doivent être raccordés séparément.

Le câble d'alimentation doit être posé de telle sorte qu'il ne puisse en aucun point atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Vérifiez également que le système d'alimentation dispose d'une mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur, et que le disjoncteur est facilement accessible lors de l'installation de l'appareil.

Instructions pour le montage

La tension nominale des éléments chauffants de la table de cuisson est de 220-240 V. Les appareils équipés d'un câble tripolaire sont conçus pour fonctionner avec le courant à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.

Le câble de terre est jaune/vert. Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par un électricien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur. Si l'appareil doit être installé au-dessus d'un four encastrable, les deux appareils doivent être raccordés séparément pour faciliter le retrait et pour des raisons de sécurité électrique.

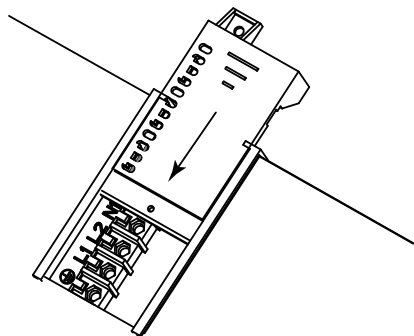


Remarque : En cas de connexion, le fil de sécurité doit être connecté à la borne E.



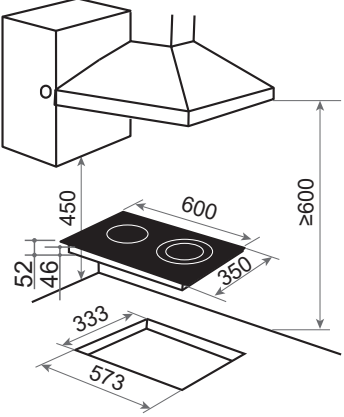
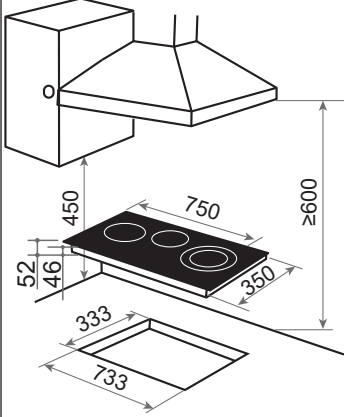
MISE EN GARDE

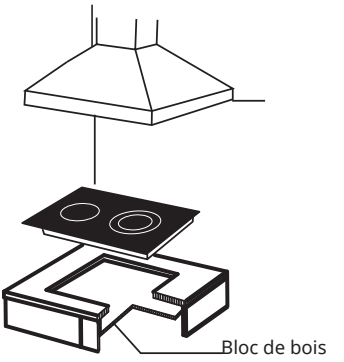
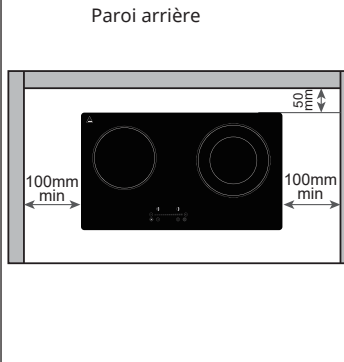
Fermer le serre-câble après avoir effectué la connexion électrique.
Fermez le couvercle du bornier en le tournant vers le bas.

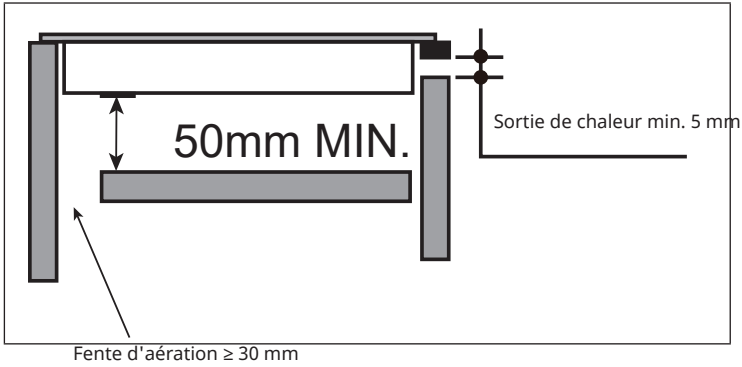
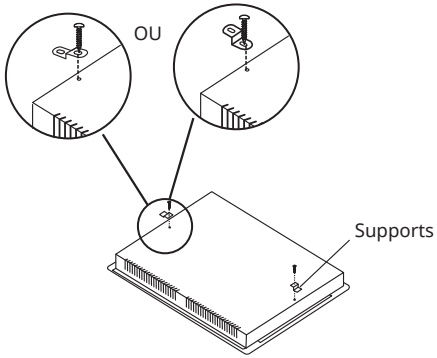


Informations techniques pour le personnel d'installation

- Cet appareil ne doit être installé que par du personnel autorisé et conformément aux réglementations des autorités compétentes en matière d'électricité.
- Les surfaces des murs et des bancs doivent pouvoir supporter des températures de 95 degrés Celsius.
- Tous les stratifiés, les adhésifs de fixation et les matériaux de revêtement doivent être certifiés adaptés à cette température.
- Ne l'installez pas dans un endroit non résistant au feu (comme un rideau, etc.) Lorsque vous opérez, le fabricant n'est pas responsable.
- Conformément à l'image ci-dessous, découpez le trou carré dans le banc et placez-y la plaque de cuisson électrique encastrée.
- Votre table de cuisson peut être installée sur n'importe quel plan de travail d'une épaisseur supérieure à 25 mm.

	
10046732	10046733

 Bloc de bois	Paroi arrière 
Installation recommandée	Bord avant du plan de travail

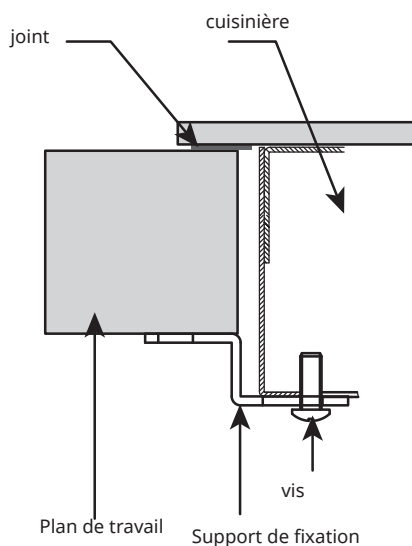


INSERTION ET FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Avant d'insérer la table de cuisson dans le plan de travail, placez l'adhésif sur la table de cuisson

autour du bord inférieur de la table de cuisson. Il est important que cela soit uniforme, sans espace ni chevauchement, afin d'éviter que des liquides ne s'infiltrent sous la table de cuisson.

1. Placez le joint autour du bord inférieur des plaques de cuisson comme indiqué sur le schéma.
2. Placez la table de cuisson dans l'ouverture d'installation et poussez-la vers le bas de manière à ce que la table de cuisson soit au même niveau que le meuble.
3. Fixez la table de cuisson en place à l'aide des supports de fixation fournis.



Fixez la table de cuisson au dessous du plan de travail à l'aide des fixations fournies. Vissez une extrémité du support dans les trous pré-perçés sous la table de cuisson, l'autre extrémité du support doit se trouver sous le plan de travail pour fixer la table de cuisson en position.

La hauteur minimale de tous les éléments adjacents (y compris les panneaux légers) est de 450 mm, à moins qu'ils ne soient fabriqués dans un matériau résistant au feu (par exemple, l'acier, les carreaux de céramique).

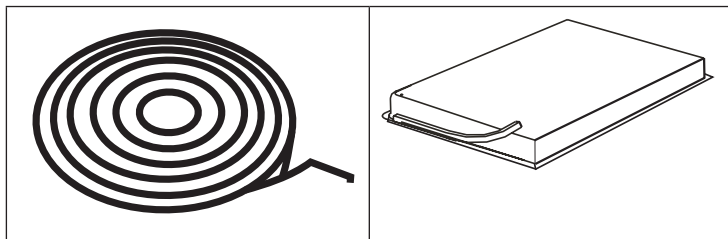
Il ne doit pas y avoir de surface en surplomb ni de hotte ou de système d'extraction des fumées à moins de 600 mm du dessus des brûleurs. Laissez au moins 50 mm entre la base de l'appareil et toute surface combustible. Ne laissez

pas les matériaux d'emballage (sacs en plastique, clous, mousse de polystyrène, etc.) à la portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

La table de cuisson est équipée d'un joint spécial qui empêche les liquides de pénétrer dans le boîtier. Suivez ces instructions pour l'utiliser correctement.

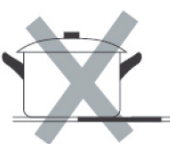
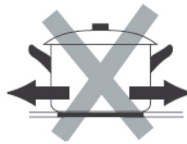
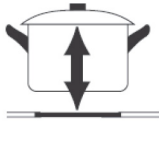
Jointement

Retirez les joints de leur support, en veillant à ce que le protecteur transparent adhère encore au joint lui-même. Retournez la table de cuisson et placez le joint correctement sous le bord de la table de cuisson, de manière à ce que la partie extérieure du joint soit parfaitement alignée avec le bord extérieur de la table de cuisson. Appliquez le joint uniformément et solidement sur la plaque de cuisson en le pressant fermement en place.



MISE EN SERVICE

Choix du bon ustensile de cuisson

			
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.			
			
Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.			
			
Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne les faites pas glisser pour ne pas rayer le verre.			

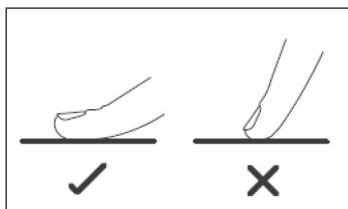
FONCTIONNEMENT

Commandes tactiles

- Toutes les opérations sont effectuées à l'aide des commandes tactiles du panneau de commande.
- Chaque commande tactile a une indication visuelle correspondante (témoin lumineux).
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.

Utilisation des commandes tactiles

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



Mise en marche de la plaque vitrocéramique

Appuyez sur le bouton ON/OFF (voir figure 1) pour allumer l'appareil. La table de cuisson émet un bip et tous les indicateurs de zone s'allument brièvement. Cela indique que la table de cuisson est en mode veille.

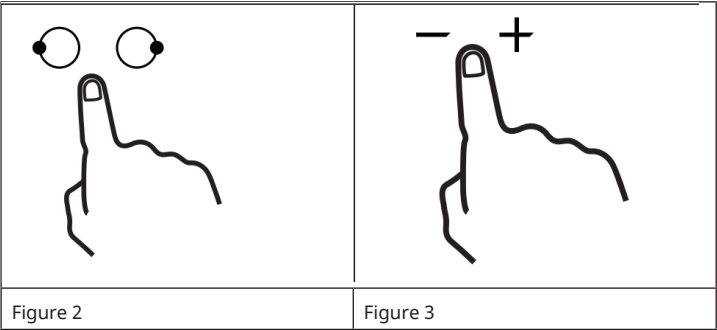


Remarque : Effectuez l'étape suivante dans un délai d'une minute, sinon le l'appareil s'arrêtera automatiquement.

Mise en service d'une zone et réglage d'un niveau de puissance

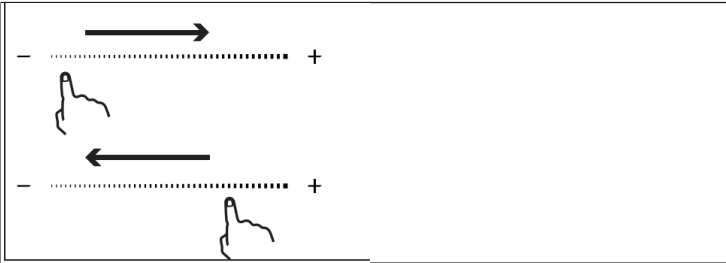
Appuyez sur le bouton de sélection de la zone (voir figure 2) correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser.
Sélectionnez le niveau de puissance souhaité (1-9) à l'aide des touches haut et bas (voir figure 3). Appuyez et maintenez l'une ou l'autre des touches pour augmenter ou de diminuer le niveau de chaleur affiché.

Remarque : si le niveau de chaleur affiché est 0, une pression sur la touche bas permet de régler le niveau de chaleur sur 9.



Contrôleur par curseur

Allumez la plaque vitrocéramique, appuyez sur le bouton optionnel pour sélectionner la zone de chauffage, l'indicateur à côté du bouton clignotera pendant 5 secondes, pendant cette période sa puissance peut être réglée du niveau 0 à 9 à l'aide du curseur ; glissez le curseur de gauche à droite, c'est l'augmentation, glissez de droite à gauche, c'est la diminution.



Pour éteindre la plaque vitrocéramique

1. Appuyez sur la touche ON/OFF, la table de cuisson s'éteint. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Appuyez sur le bouton « UP » ou « DOWN » jusqu'à 0, la table de cuisson s'éteindra.
3. Lorsqu'une zone est éteinte, l'affichage du niveau de chaleur correspondant affiche une lettre clignotante « H ». Cela signifie que la température de la zone est supérieure à 60°C et qu'elle est donc encore suffisamment élevée pour provoquer des blessures.
4. Lorsque la température de la zone descend en dessous de 60°C, la lettre H disparaît. Il est toujours possible de se brûler sur une zone de cuisson même si la température est tombée en dessous de 60°C.

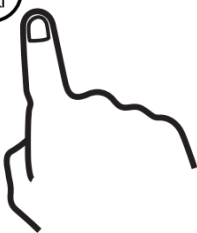
Remarque : L'indicateur de chaleur résiduelle disparaît si l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue.

Verrouillage de la plaque vitrocéramique

Pour verrouiller la plaque vitrocéramique, appuyez sur le bouton de verrouillage de sécurité (voir figure 4) lorsque l'appareil est allumé. Lorsque le verrouillage de sécurité est activé, tous les boutons du panneau de commande sont désactivés, à l'exception du bouton ON/OFF. Pour désactiver le verrouillage de sécurité, appuyez à nouveau sur le bouton de verrouillage de sécurité. Vous pouvez alors régler le niveau de chaleur de n'importe quelle zone de la table de cuisson.



Figure 4



Minuterie

Votre table de cuisson dispose d'une minuterie que vous pouvez régler pour chaque zone (de 1 à 99 minutes). A la fin du compte à rebours, un buzzer retentit et la zone est désactivée.

- Sélectionnez la zone de cuisson (voir figure 2) et le niveau de chaleur (voir figure 3).
- Appuyez sur le bouton de la minuterie (voir figure 5) et utilisez les boutons haut et bas pour régler le temps du compte à rebours.
- Chaque fois que vous appuyez sur la touche d'augmentation ou de diminution de la minuterie, l'affichage de la minuterie augmente ou diminue par incréments d'une minute.

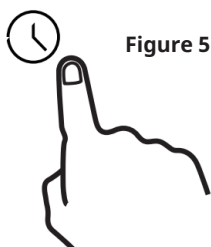


Figure 5

Arrêt de sécurité

- Si une ou plusieurs zones de cuisson restent accidentellement allumées, un arrêt de sécurité se déclenche après un certain temps. La durée dépend du niveau de puissance réglé pour cette zone. Le tableau de droite indique les limites de temps pour chaque niveau de puissance.
- Si plusieurs zones sont en cours de cuisson et que l'une d'entre elles atteint son point d'arrêt de sécurité, seule la zone qui a atteint son point d'arrêt de sécurité s'arrêtera.

Niveau de puissance	1-2	3-4	5	6-9
Délai (heures)	6	5	4	1,5

Zone de cuisson double

Ouvrez la zone de cuisson double, l'anneau intérieur est actif, appuyez sur le bouton de double cuisson (voir figure 6), l'anneau extérieur est actif.

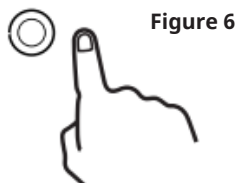


Figure 6

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque la table de cuisson est froide.
- L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant de commencer tout processus de nettoyage.
- Les résidus de produits de nettoyage laissés sur la surface de la table de cuisson l'endommagent. Les résidus doivent être enlevés avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Les nettoyeurs abrasifs ou les objets pointus endommageront la surface de la table de cuisson ; vous devez la nettoyer avec de l'eau tiède mélangée à un peu de liquide vaisselle.
- Il est parfois plus facile de nettoyer certains dépôts lorsque la surface de la table de cuisson est encore chaude. Il faut toutefois veiller à ne pas se brûler si l'on nettoie la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.



MISE EN GARDE

Si vous renversez du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre sur une plaque vitrocéramique de classe chaude, essuyez immédiatement la plaque ou retirez le sucre à l'aide d'un grattoir (non fourni), même si la zone de cuisson est encore chaude. Cela évitera d'endommager la surface en vitrocéramique.

Recommandation de nettoyage

Type de dépôt	Retirer immédiatement ?	Retirer une fois l'appareil refroidi ?	Que dois-je utiliser pour enlever le dépôt ?
Sucre ou aliment/ liquide contenant du sucre	Oui	Non	Grattoir pour plaque de cuisson en céramique
Papier d'aluminium ou plastique	Oui	Non	Grattoir pour plaque de cuisson en céramique
Éclaboussures de graisse	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique
Éclaboussures d'eau ou cernes d'eau	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Voir les instructions de la section « Utilisation de la table de cuisson »
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La vitre est rayée.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives. Utilisation d'une lavette ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir « Choix des bons ustensiles de cuisine » Voir « Entretien et nettoyage »
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des niveaux de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

COD:00703075 13-A

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza 86

Descrizione del prodotto e pannello di controllo 89

Installazione 90

Inserimento e fissaggio del piano di cottura 94

Messa in funzione 96

Utilizzo 97

Pulizia e manutenzione 101

Risoluzione dei problemi 102

Avviso di smaltimento 103

Produttore 103

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	Alimentazione	Potenza (W)			Dimensioni (mm)	Dimensioni del foro integrato (mm)
		145 mm	180 mm	210/140 mm		
10046732	AC 220-240 V 50 Hz	/	1800 W	2200 W/ 1000 W	600x350x52	573x333
10046733		1200 W	1800 W	2200 W/ 1000 W	750x350x52	733x333

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Note speciali

- Non utilizzare il dispositivo prima di aver letto tutte le istruzioni per l'uso. Questo dispositivo è progettato esclusivamente per uso domestico.
- Il dispositivo diventa molto caldo durante l'uso. Assicurarsi di non entrare in contatto con le superfici calde del dispositivo durante il funzionamento. Il contatto con il dispositivo mentre è in funzione può causare ustioni.
- Tenere i bambini piccoli lontani dal dispositivo.
- Assicurarsi che i piccoli oggetti domestici, compresi i cavi di collegamento, non entrino in contatto con la superficie del dispositivo, poiché questi materiali non sono generalmente resistenti al calore.
- Non lasciare il dispositivo incustodito quando si frigge. Gli oli e i grassi possono prendere fuoco o strabordare a causa del surriscaldamento.
- Non accendere il dispositivo prima di aver posizionato una pentola sulla zona di cottura.
- Non collocare dispositivo pentole o padelle di peso superiore a 25 kg.
- Non utilizzare il dispositivo se presenta malfunzionamenti tecnici. I guasti tecnici devono essere risolti dal produttore, dal servizio clienti o da una persona altrettanto qualificata.
- Se si verifica un guasto tecnico, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare il servizio clienti. Non tentare di riparare il dispositivo in autonomia.
- Seguire le istruzioni fornite nel manuale d'uso. Assicurarsi che tutte le persone che utilizzano il dispositivo conoscano le istruzioni per l'uso.
- Non pulire mai il dispositivo con un pulitore a vapore.
- I mobili circostanti, gli alloggiamenti e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere resistenti a temperature superiori di almeno 95 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un'installazione non corretta dovuta al mancato rispetto della resistenza al calore dei materiali che circondano il dispositivo o al posizionamento di armadi, alloggiamenti o simili a una distanza inferiore a 4 mm dal dispositivo.
- Questo dispositivo è conforme a tutte le norme di sicurezza europee. Tenere presente che le superfici di questo dispositivo si surriscaldano durante l'uso e che il calore permane per qualche tempo dopo il funzionamento.

Sicurezza dei bambini

- Si raccomanda di evitare che neonati e bambini piccoli si avvicinino o tocchino il dispositivo in qualsiasi momento.
- Assicurarsi che i bambini piccoli che si trovano in cucina mentre il dispositivo è in funzione siano sorvegliati.

Avvertenze di sicurezza generali

- Questo dispositivo non è deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con limitate facoltà fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il dispositivo.
- Non cercare mai di spegnere un incendio di grasso con l'acqua! Spegnerne invece il dispositivo e coprire la fiamma, ad esempio con una coperta antincendio o il coperchio di una pentola.
- Non conservare oggetti sulla superficie di cottura.
- Assicurarsi che nessun componente o cavo elettrico venga a contatto con le superfici calde del dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per riscaldare la stanza o per asciugare indumenti.
- Non installare accanto a tende o complementi d'arredo in tessuto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato in combinazione con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia accessibile dopo l'installazione.
- Se la superficie è danneggiata, spegnere immediatamente l'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- Monitorare il processo di cottura. Le cotture brevi devono essere costantemente monitorate.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito elettrico dotato di un interruttore di isolamento facilmente accessibile all'utente, che consenta di scollegare completamente il dispositivo dalla rete elettrica. La disconnessione può essere ottenuta installando un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.
- Prima di accedere ai terminali, è necessario scollegare tutti i circuiti di alimentazione.
- Utilizzare solo la protezione della zona di cottura raccomandata o progettata dal produttore. L'uso di una protezione non raccomandata dal produttore può provocare incidenti.
- Il dispositivo e le sue parti facilmente accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti quando il dispositivo è in funzione.
- Durante l'installazione, seguire le istruzioni fornite nella sezione "Installazione".

Sicurezza elettrica

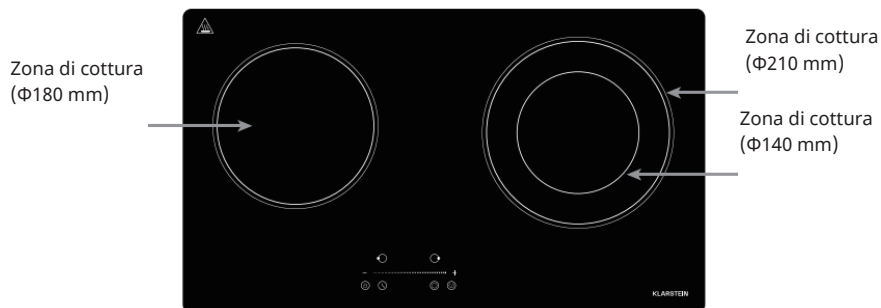
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un rappresentante dell'assistenza o da un professionista adeguatamente qualificato.
- L'apparecchio per la disconnessione dalla rete di alimentazione con una

separazione dei contatti in tutti i poli che garantisce la disconnessione completa in condizioni di categoria di sovratensione III deve essere fornito in un cablaggio fisso in conformità alle regole di cablaggio.

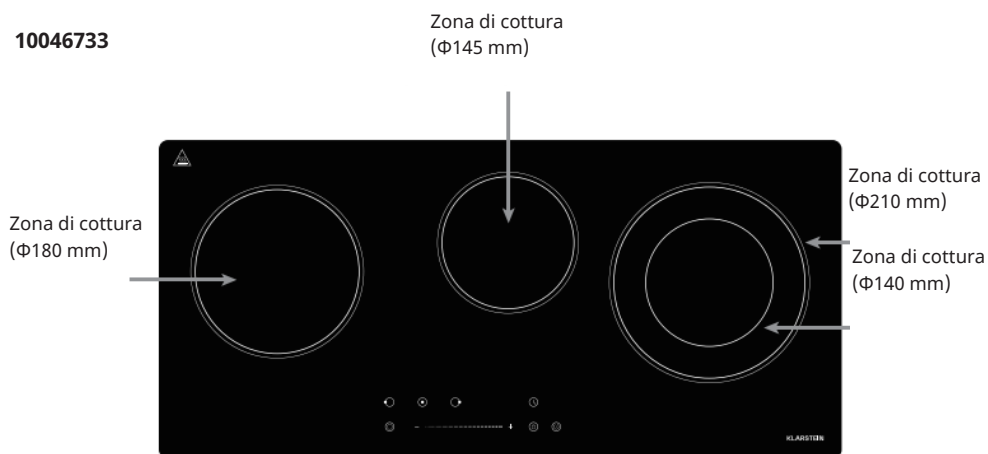
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme a tutti gli standard vigenti e alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E PANNELLO DI CONTROLLO

10046732



10046733



INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico

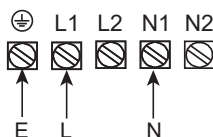
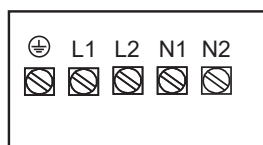
I dispositivi con cavo tripolare sono progettati per funzionare in corrente alternata alla tensione e alla frequenza indicate sulla targhetta. Il conduttore di messa a terra è giallo/verde. L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un elettricista qualificato in conformità alle norme vigenti. Se il dispositivo deve essere installato sopra un forno a incasso, i due apparecchi devono essere collegati separatamente.

Il cavo di alimentazione deve essere posato in modo tale che in nessun punto possa raggiungere una temperatura superiore di 50 °C rispetto alla temperatura ambiente. Verificare inoltre che l'impianto di alimentazione disponga di un efficace collegamento di messa a terra e sia conforme alle norme vigenti, e che l'interruttore automatico sia facilmente accessibile quando il dispositivo è installato.

Linee guida per il montaggio

La tensione nominale degli elementi riscaldanti del piano cottura è di 220-240V. I dispositivi con cavo tripolare sono progettati per funzionare alla tensione e alla frequenza indicate sulla targhetta.

Il conduttore di messa a terra è giallo/verde. L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un elettricista qualificato in conformità alle norme vigenti. Se il dispositivo deve essere installato sopra un forno a incasso, i due apparecchi devono essere collegati separatamente per facilitare la rimozione e per ragioni di sicurezza elettrica.

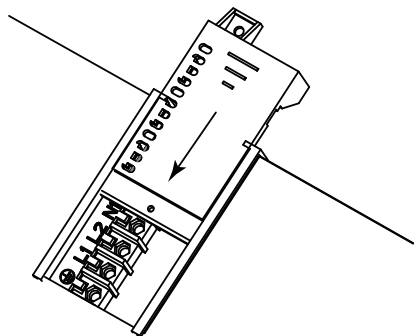


Nota: in caso di collegamento, il cavo di sicurezza deve essere collegato al terminale E.



AVVERTENZA

Chiudere il morsetto del cavo dopo aver effettuato il collegamento elettrico. Chiudere il coperchio della morsettiera ruotandolo verso il basso.

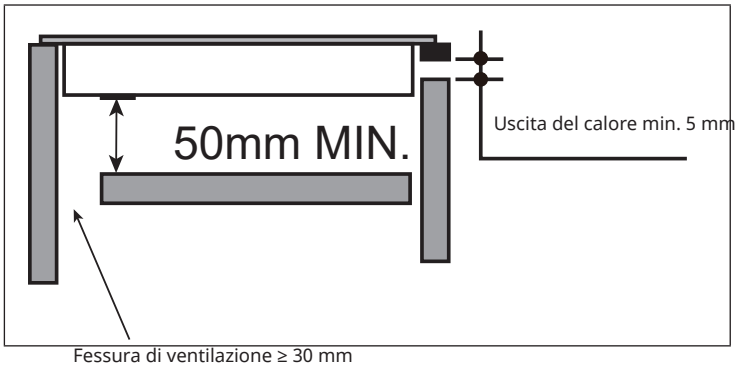
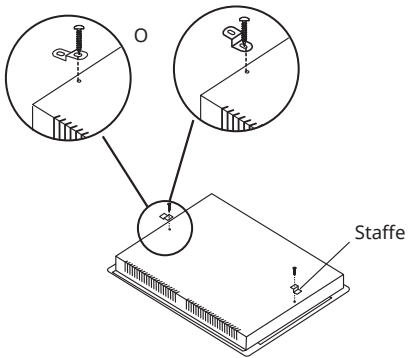


Informazioni tecniche per il personale addetto all'installazione

- L'installazione di questo dispositivo deve essere effettuata solo da personale autorizzato e in conformità alle norme delle autorità responsabili dell'elettricità.
- Le superfici delle pareti e dei piani devono essere in grado di tollerare temperature di 95 gradi Celsius.
- Tutti i laminati, gli adesivi di fissaggio e i materiali di rivestimento devono essere certificati come adatti a questa temperatura.
- Non installarlo vicino a materiali infiammabili (come tende, ecc.). Quando si utilizza il dispositivo, il produttore non ha alcuna responsabilità.
- In base all'immagine seguente, praticare un foro quadrato nel piano di lavoro e collocarvi il piano cottura elettrico a incasso.
- Il piano cottura può essere montato su qualsiasi piano di lavoro con uno spessore superiore a 25 mm.

10046732	10046733

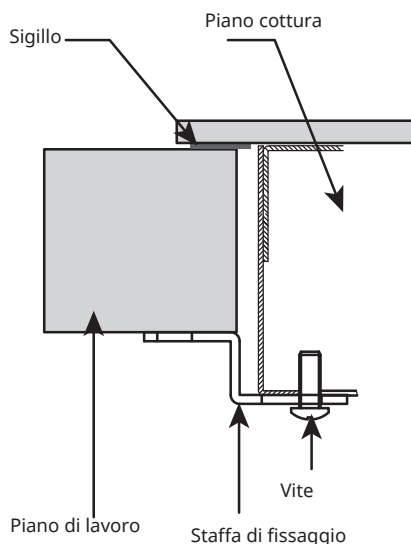
Blocco di legno	Parete posteriore
Installazione consigliata	Bordo anteriore del piano di lavoro



INSERIMENTO E FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Prima di inserire il piano cottura nel piano di lavoro, applicare la colla intorno al bordo inferiore del piano cottura. È importante che questa sia distribuita uniformemente, senza spazi vuoti o sovrapposizioni, per evitare che i liquidi si infiltrino sotto il piano cottura.

1. Posizionare la guarnizione intorno al bordo inferiore del piano cottura come mostrato nell'immagine.
2. Posizionare il piano cottura nell'apertura di installazione e spingerlo verso il basso in modo che sia a filo con il mobile.
3. Fissare il piano cottura in posizione utilizzando le staffe di fissaggio in dotazione.



Fissare il piano cottura alla parte inferiore del piano di lavoro utilizzando gli elementi di fissaggio in dotazione. Avvitare un'estremità della staffa nei fori preforati sul lato inferiore del piano cottura; l'altra estremità della staffa deve trovarsi sotto il piano di lavoro per fissare il piano cottura in posizione.

L'altezza minima di tutte le unità adiacenti (comprese le mantovane leggere) è di 450 mm, a meno che non siano realizzate in materiale resistente al fuoco (ad es. acciaio, piastrelle di ceramica).

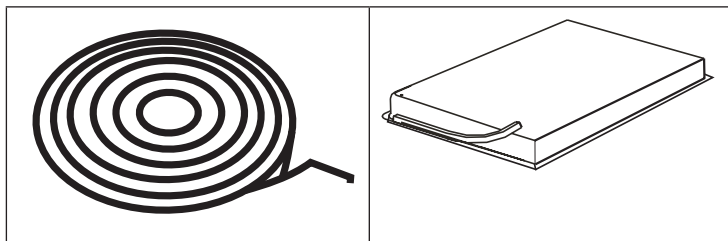
Non devono esserci superfici sporgenti né cappe o sistemi di aspirazione dei fumi entro 600 mm dalla superficie delle zone di cottura. Lasciare almeno 50 mm tra la

base del dispositivo e qualsiasi superficie infiammabile. Non lasciare i materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) alla portata dei bambini, poiché rappresentano una potenziale fonte di pericolo.

Il piano cottura è dotato di una speciale guarnizione che impedisce l'ingresso di liquidi nell'alloggiamento. Seguire queste istruzioni per utilizzarlo correttamente.

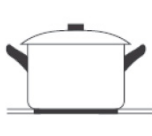
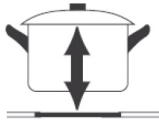
Sigillatura

Rimuovere i sigilli dal loro supporto, assicurandosi che la protezione trasparente aderisca ancora al sigillo stesso. Girare il piano cottura e posizionare correttamente la guarnizione sotto il bordo del piano cottura stesso, in modo che la parte esterna della guarnizione sia perfettamente allineata con il bordo esterno del piano cottura. Applicare la guarnizione in modo uniforme e sicuro sul piano cottura, premendola con decisione.



MESSA IN FUNZIONE

Scegliere le pentole giuste

			
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.			
			
Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Posizionare sempre la padella al centro della zona di cottura.			
			
Sollevare sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica, senza farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.			

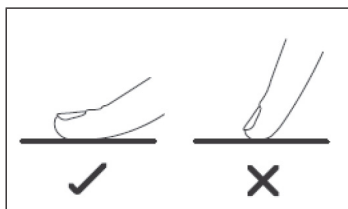
UTILIZZO

Controllo touch

- Tutte le operazioni vengono eseguite utilizzando i comandi touch del pannello di controllo.
- Ogni comando touch ha una corrispondente indicazione visiva (spia luminosa).
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.

Utilizzo dei comandi 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.



Accensione del piano cottura in vetroceramica

Premere il tasto ON/OFF (v. immagine 1) per accendere il dispositivo. Il piano cottura emette un segnale acustico e tutti gli indicatori delle zone si accendono brevemente. Indica che il piano cottura è in modalità standby.

Immagine 1

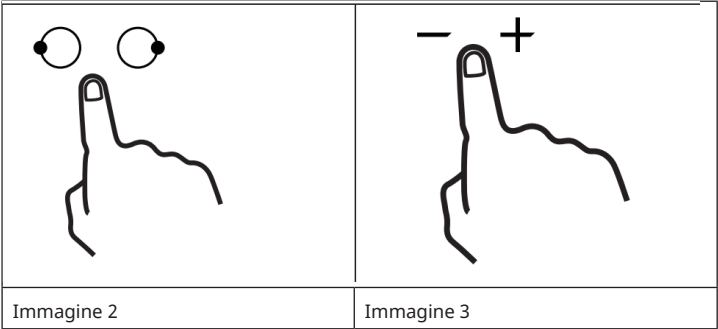


Nota: eseguire il passaggio successivo entro un minuto, altrimenti il controllo si spegnerà automaticamente.

Accensione di una zona e impostazione del livello di potenza

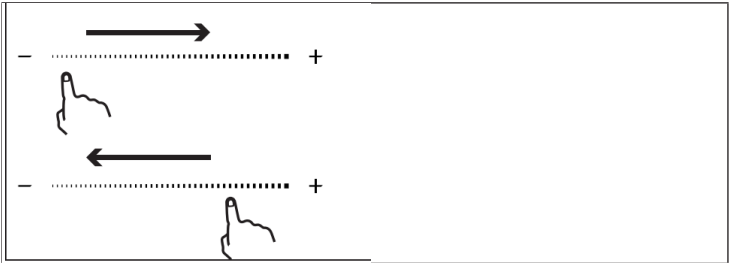
Premere il tasto di selezione della zona (v. immagine 2) per la zona che si desidera utilizzare.
Selezionare il livello di potenza desiderato (1-9) utilizzando i tasti su e giù (v. immagine 3). Tenendo premuto uno dei due tasti, l'indicazione del livello di calore viene aumentata o diminuita.

Nota: se il livello di calore visualizzato è 0, premendo il tasto verso il basso si imposta il livello di calore 9.



Cursore

Accendere il piano cottura in vetroceramica, premere il tasto opzionale per selezionare la zona di riscaldamento, l'indicatore accanto al tasto lampeggia per 5 secondi, durante questo periodo la potenza può essere regolata da 0 a 9 tramite il cursore; facendo scorrere il cursore da sinistra a destra, si aumentano i valori, da destra a sinistra, si diminuiscono i valori.



Spegnimento del piano cottura in vetroceramica

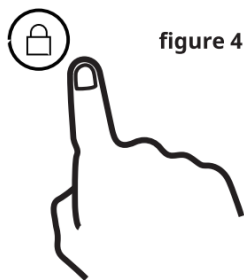
1. Premendo il tasto ON/OFF, il piano cottura si spegne. Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento premendo il tasto ON/OFF.
2. Premendo il tasto "IN ALTO" o "IN BASSO" fino a 0, il piano cottura si spegne.
3. Quando una zona è spenta, l'indicazione del livello di calore corrispondente mostra la lettera "H" lampeggiante. Ciò significa che la temperatura della zona è superiore a 60 °C e quindi ancora sufficientemente alta da provocare lesioni.
4. Quando la temperatura della zona scende sotto i 60 °C, la lettera "H" scompare. È comunque possibile scottarsi su una zona del piano cottura anche se la temperatura è scesa al di sotto dei 60 °C.

Nota: l'indicatore di calore residuo scompare se l'alimentazione del prodotto viene interrotta.

Blocco del piano cottura in vetroceramica

Per bloccare il piano cottura in vetroceramica, premere il tasto del blocco di sicurezza (v. immagine 4) quando il dispositivo è acceso. Quando il blocco di sicurezza è attivato, tutti i tasti del pannello di controllo sono disabilitati, tranne ON/OFF. Per disattivare il blocco di sicurezza, premere nuovamente il tasto del blocco di sicurezza. È quindi possibile regolare il livello di calore di qualsiasi zona del piano cottura.

Immagine 4



Timer

Il piano cottura dispone di un timer che può essere impostato per ogni zona (da 1 a 99 minuti). Al termine del conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e la zona si spegne.

- Selezionare la zona di cottura (v. immagine 2) e il livello di calore (v. immagine 3).
- Premere il tasto del timer (v. immagine 5) e utilizzare i tasti su e giù per impostare il conto alla rovescia.
- Ogni volta che si preme il tasto di aumento o diminuzione del timer, l'indicazione del timer aumenta o diminuisce con incrementi di 1 minuto.



Immagine 5



Arresto di sicurezza

- Se una o più zone di cottura vengono lasciate accidentalmente accese, dopo un certo periodo di tempo si attiva uno spegnimento di sicurezza. La durata dipende dal livello di potenza impostato per quella zona. La tabella a destra mostra i limiti di tempo per ciascun livello di potenza.
- Se più di una zona sta cuocendo quando una delle zone raggiunge il punto di arresto di sicurezza, si spegnerà solo la zona che ha raggiunto il punto di arresto di sicurezza.

Livello di potenza	1-2	3-4	5	6-9
Limite di tempo (ore)	6	5	4	1,5

Zona di cottura doppia

Aprire la zona di cottura doppia, l'anello interno è attivo, premere il tasto di cottura doppia (v. immagine 6), l'anello esterno è attivo.



Immagine 6



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando il piano cottura è freddo.
- Il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi processo di pulizia.
- Eventuali residui di detergenti lasciati sulla superficie del piano cottura la danneggiano. I residui vanno rimossi con acqua tiepida e un po' di detersivo.
- I detergenti abrasivi o gli oggetti appuntiti danneggiano la superficie del piano cottura; è consigliabile pulirla con acqua tiepida mescolata a un po' di detersivo per piatti.
- Potrebbe essere più facile pulire alcuni depositi mentre la superficie del piano cottura è ancora calda. Tuttavia, è necessario fare attenzione a non scottarsi se si pulisce la superficie del piano cottura quando è ancora calda.



AVVERTENZA

Se lo zucchero o un alimento ad alto contenuto di zucchero viene versato su un piano cottura in ceramica caldo, pulire immediatamente il piano cottura o rimuovere lo zucchero con un raschietto (non incluso), anche se la zona di cottura è ancora calda.

In questo modo si evita di danneggiare la superficie di vetroceramica.

Raccomandazioni per la pulizia

Tipo di deposito	Rimuovere immediatamente?	Rimuovere quando il dispositivo si è raffreddato?	Cosa usare per rimuovere il deposito?
Zucchero o alimenti/ liquidi contenenti zucchero	Sì	No	Raschietto per piano cottura in vetroceramica
Carta stagnola o plastica	Sì	No	Raschietto per piano cottura in vetroceramica
Schizzi di grasso	No	Sì	Pulitore per piani di cottura in vetroceramica
Scolorazione metallica	No	Sì	Pulitore per piani di cottura in vetroceramica
Schizzi o segni d'acqua	No	Sì	Pulitore per piani di cottura in vetroceramica

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile accendere il piano cottura.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella casa o nella zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato.
I controlli touch non reagiscono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, vedere la sezione "Uso del piano di cottura in vetroceramica".
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	È possibile che i comandi siano ricoperti da una leggera pellicola d'acqua o che si stiano toccando i comandi con la punta del dito.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi taglienti. Utilizzo di prodotti per la pulizia non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. V. "Scegliere le pentole giuste". V. "Pulizia e manutenzione"
Alcune pentole producono un rumore crepitante o battente.	Questo può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

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

COD:00703075 13-A



KLARSTEIN