

VELAIRE VEROSTEEL

Abzugshaube und Induktionskochfeld

Extractor hood and induction hob

Campana extractora y placa de inducción

Hotte aspirante et table de cuisson à induction

Coperchio dell'estrattore e piano cottura a induzione

10047372 10047373 10047374 10047465



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Lieber Kunde, liebe Kundin,

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



INHALT

1. Technische Daten	3	English 49
2. Sicherheitshinweise	4	Español 93
3. Produktübersicht	8	Français 137
5. Installation	12	Italiano 181
6. Bedienung	17	
7. Geräteschutz	32	
8. Reinigung und Wartung	33	
9. Fehlersuche und Fehlerbehebung	39	
10. Produktdatenblatt Induktionskochfeld	43	
11. Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	46	
12. Hinweise zur Entsorgung	48	
13. Hersteller	48	

1. TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047372	10047373	10047374	10047465
Modell	Velaire Basic	Velaire Hybrid	Velaire Flex	Verosteel
Versorgungsspannung Dunstabzugshaube	220–240 V ~ 50 Hz			

Hinweis: Die technischen Daten können im Rahmen der Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Detaillierte elektrische Daten finden Sie auf der Geräteplakette des Geräts. Bei Fragen zu den technischen Details Ihrer Dunstabzugshaube wenden Sie sich bitte an den Klarstein Kundendienst. Das technische Datenblatt des Produkts mit weiteren Informationen finden Sie auf der offiziellen Website von EPREL - European Product Registry for Energy Labelling unter <https://eprel.ec.europa.eu/>. Suchen Sie nach den folgenden Registrierungsnummern: 10047372 - 2327278/ 10047373 - 2329122/ 10047374 - 2329118

2. SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit und die Sicherheit der anderen ist sehr wichtig. Lesen Sie vor der Installation oder Verwendung alle nachstehenden Sicherheits- und Warnhinweise.

2.1 Elektrische Sicherheit und Installation

- **Installation durch qualifiziertes Fachpersonal:** *Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker installiert und angeschlossen werden.* Eine unsachgemäße Installation oder Verkabelung kann zu Stromschlägen, Verletzungen oder Produktschäden führen und **macht den Garantieanspruch ungültig.**
- **Das Gerät vom Netz trennen:** Schalten Sie immer den Sicherungsschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie das Kochfeld vom Netz , **bevor Sie das Gerät installieren, reinigen oder warten.**
- **Ordnungsgemäße Erdung:** Das Kochfeld **muss** ordnungsgemäß geerdet sein. Schließen Sie es an einen geerdeten Stromkreis an, der den örtlichen Vorschriften entspricht. Ein Trennschalter (allpolige Trennung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) muss aus Sicherheitsgründen in die feste Verdrahtung eingebaut werden.
- **Elektrische Versorgung:** Vergewissern Sie sich, dass Spannung und Frequenz Ihrer Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Verwenden Sie einen geeigneten Stromkreisunterbrecher/ Sicherung wie angegeben. *Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfeldes keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckeradapter oder tragbare Netzstecker* - dies stellt eine Brand- und Sicherheitsgefahr dar.
- **Kabelsicherheit:** Verwenden Sie den angegebenen Kabeltyp mit dem angegebenen Durchmesser für die Stromversorgung. Das Kabel sollte nicht abgeknickt oder eingeklemmt werden und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, **muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person** ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- **Keine eigenen Veränderungen:** Nehmen Sie keine Änderungen am Stecker, am Netzkabel oder an der internen Verdrahtung vor. Versuchen Sie nicht, elektrische Komponenten des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen. Alle Reparaturen müssen von qualifizierten Servicetechnikern unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

2.2 Betriebliche Sicherheit

- **Bestimmungsgemäßer Gebrauch:** Dieses Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug ist **nur für den Gebrauch in Innenräumen** bestimmt. Es ist **nicht für die gewerbliche Nutzung oder den Einsatz im Freien vorgesehen.** Die Verwendung des Geräts in einer kommerziellen Umgebung oder für einen nicht in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck kann zu Verletzungen und Schäden führen und macht den Garantieanspruch ungültig.
- **Beaufsichtigung erforderlich: VORSICHT:** Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Übergekokhtes, Verschüttetes oder überhitztes Öl/Fett kann sich entzünden und einen Brand verursachen.
- **Ausschließlich geeignetes Kochgeschirr:** Verwenden Sie nur Kochgeschirr,

das für Induktionskochfelder geeignet ist (Böden aus Eisenmetall). Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab oder wird nicht aktiviert, wenn ungeeignetes oder zu kleines Kochgeschirr verwendet wird (siehe Abschnitt 6.1.6 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs).

- **Keine externen Zeitschaltuhren: WARNUNG:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen. Schalten Sie es immer manuell aus, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- **Keine Arbeitsfläche:** Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Schneidebrett, Arbeitsfläche oder Ablagefläche. Wenn Sie schwere Gegenstände auf das Kochfeld legen, kann das Glas zerkratzen oder springen. Gegenstände, die auf dem Kochfeld liegen (auch wenn es ausgeschaltet ist), können sich erhitzen oder schmelzen, wenn das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.
- **Heiße Oberflächen: WARNUNG - Verbrennungsgefahr:** Während des Betriebs werden die Kochzonen und bestimmte zugängliche Teile des Kochfelds **sehr heiß**. Berühren Sie die Glaskeramikoberfläche oder benachbarte Metallteile erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Oberfläche noch einige Zeit heiß und wird durch ein "H" (hot) auf dem Display angezeigt.
 - Halten Sie Kleidung, Papier, Vorhänge und andere brennbare Materialien von dem Kochfeld fern. Sie können sich durch die Resthitze entzünden oder wenn sie versehentlich auf eine aktive Kochstelle gestellt werden.
 - Die Griffe von Töpfen und Pfannen sollten nach innen gedreht werden, damit sie nicht über den Rand des Kochfeldes oder über andere aktive Zonen hinausragen. Dies hilft, Umkippen, Verschütten und Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kindersicherheit**
 - **WARNUNG:** Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Kochfeld fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß, was ernsthafte Verbrennungen verursachen kann.
 - Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung eingewiesen werden und die Gefahren verstehen.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, darauf sitzen oder klettern und keine Bedienelemente betätigen.
 - Kinder dürfen unbeaufsichtigt keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
 - Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung (siehe Abschnitt 5.1.4)
 - aktivieren Sie diese, um eine unbeabsichtigte Aktivierung durch Kinder zu verhindern.
- **Kochen mit Öl/Fett: WARNUNG - Brandgefahr:** Öl und Fett können schnell überhitzen und sich entzünden.
- Beim Erhitzen von Öl zum Frittieren:
 - Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt.
 - Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie im Brandfall das Kochfeld aus und verwenden Sie einen Topfdeckel, eine Metallschale oder eine Löschdecke, um die Flammen zu ersticken.

- **Flambieren Sie niemals** unter der Dunstabzugshaube - die Flammen könnten in die Lüftungsanlage gezogen werden und einen Brand verursachen.
- **Entflammbare Gegenstände: WARNUNG:** Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche des Kochfeldes auf. Gegenstände wie Plastikutensilien, Geschirrtücher, Verpackungen oder andere brennbare Materialien können schmelzen oder sich entzünden, wenn sie auf ein heißes Kochfeld oder in die Nähe des Dunstabzuges gestellt werden.
- **Nach dem Gebrauch:** Schalten Sie nach dem Kochen immer alle Kochzonen über die Bedienelemente aus. Verlassen Sie sich nicht nur auf die automatische Kochgeschirrerkennung oder die Sicherheitsabschaltung allein. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Kochfeld ebenfalls mit dem Hauptschalter (ON/OFF) aus, um das Gerät vollständig zu deaktivieren.
- **Keine Raum-/Umgebungsheizung:** Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen oder zum Trocknen von Wäsche. Er ist nur zum Garen von Lebensmitteln bestimmt.

2.3 Sicherheit von Geräten und Komponenten

- **Glaskeramik-Oberfläche:** *Kochen Sie nicht auf einer zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeldoberfläche.* Wenn Sie einen Sprung im Glas bemerken, auch einen kleinen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie das Kochfeld nicht, bis es von einem qualifizierten Techniker repariert oder ausgetauscht wurde. In eine rissige Oberfläche kann Wasser eindringen, und scharfe Kanten können zu Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- **Kochgeschirrerkennung und automatische Abschaltung:** Dieses Induktionskochfeld ist mit Sicherheitsfunktionen wie Kochgeschirrerkennung und automatischer Abschaltung ausgestattet. Wenn auf einer aktiven Zone kein Kochgeschirr erkannt wird oder wenn Sie vergessen, eine Zone abzuschalten, schaltet das Kochfeld diese Zone nach einer voreingestellten Zeit automatisch ab (siehe Abschnitt 5.1.7 Automatische Abschaltzeiten). Verlassen Sie sich jedoch nicht darauf - schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch immer manuell aus.
- **Kühlgebläse und Belüftung:** Ein internes Kühlgebläse läuft während des Kochens und kann nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch eine kurze Zeit weiterlaufen, um die Elektronik zu kühlen. Dies ist normal. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen (Lufteinlass und Luftauslass) nicht blockiert sind. Ein guter Luftstrom ist für einen sicheren Betrieb unerlässlich.
- **BelüftungsfILTER:** Die integrierte Dunstabzugshaube enthält Fettfilter (und eventuell Aktivkohlefilter, wenn der Umluftbetrieb verwendet wird). **Halten Sie die Filter sauber** (siehe Abschnitt 6 Wartung), um Fettablagerungen zu vermeiden, die eine Brandgefahr darstellen, und um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- **Verwenden Sie Kochfeldschutzvorrichtungen:** **WARNUNG:** Verwenden Sie nur einen Kochfeldschutz, der von Klarstein für dieses Modell entwickelt oder genehmigt wurde. Die Verwendung einer nicht kompatiblen Schutzvorrichtung kann zu einem Unfall führen.

- **Scharfe Kanten:** Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Geräts während der Installation - die Metallkanten des Kochfelds oder des Ausschnitts können scharf sein. Tragen Sie geeignete Handschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Auch bei der Verwendung eines Schabers zum Reinigen des Glases (für eingebrannte Flecken) ist äußerste Vorsicht geboten - die Klinge des Schabers ist sehr scharf (**Schnittgefahr**).

2.4 Gesundheitshinweis

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

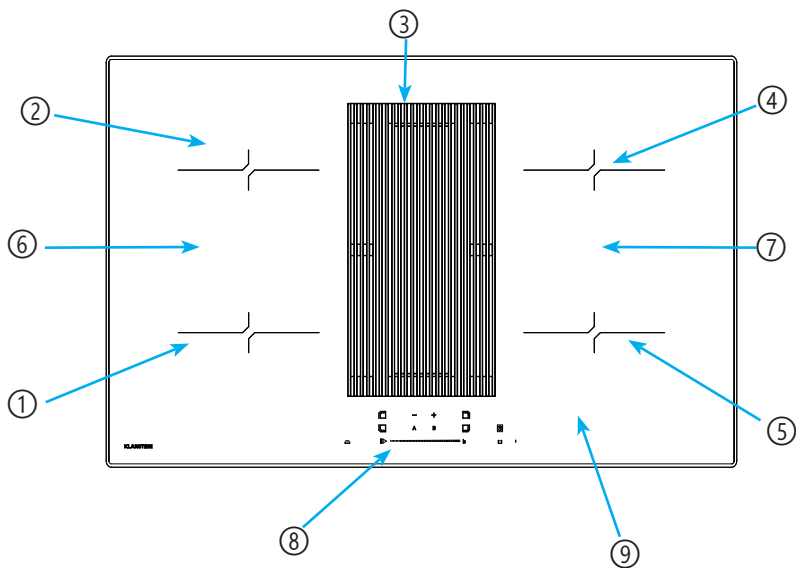
2.5 Reinigung und Wartung

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung:** Schalten Sie das Kochfeld immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, **bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen** (z. B. Entfernen von Filtern, Abwischen des Bedienfelds).
- **Abkühlen lassen:** Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn alle Oberflächen abgekühlt sind. Die Reinigung einer heißen Glasoberfläche kann zu Verbrennungen oder zur Beschädigung Ihrer Reinigungswerkzeuge führen.
- **Keine Dampfreiniger:** Verwenden Sie keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Kochfeld oder den Dunstabzug zu reinigen. Dampf kann elektrische Bauteile erreichen und einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
- **Schonende Reinigung:** Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Scheuermittel für die Glas- oder Edelstahlteile. Sie können die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen. Verwenden Sie nur nicht kratzende Reinigungsmittel und befolgen Sie die Anleitung in Abschnitt 6 für ordnungsgemäße Reinigungstechniken.
- **Handhabung der Filter:** Gehen Sie beim Reinigen oder Auswechseln der Filter der Dunstabzugshaube vorsichtig vor. Einige Kanten können scharf sein. Vergewissern Sie sich, dass die Filter korrekt ausgetauscht wurden, bevor Sie die Dunstabzugshaube wieder benutzen. Betreiben Sie die Dunstabzugshaube nicht ohne Filter.
- **Wartung:** Im Inneren des Geräts befinden sich keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können (mit Ausnahme der routinemäßigen Reinigung der zugänglichen Komponenten wie beschrieben). **Versuchen Sie nicht, interne Komponenten zu demontieren oder zu verändern.** Wenn das Gerät gewartet oder repariert werden muss, wenden Sie sich an den Klarstein Kundendienst oder einen autorisierten Techniker.

WICHTIG: Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen kann zu einem Stromschlag, Brand, schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen. Bei unsachgemäßem Einbau oder unsachgemäßem Gebrauch erlischt Ihr Garantieanspruch. Bewahren Sie diese Sicherheitshinweise zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an alle Personen weiter, die das Gerät bedienen werden.

3. PRODUKTÜBERSICHT

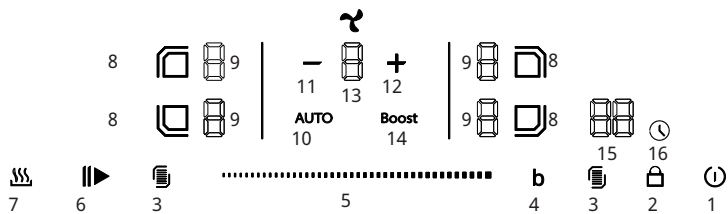
3.1 Beschreibung des Geräts - Ansicht von oben



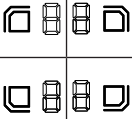
Nummer	Funktion	Beschreibung
1	Kochzone links vorne	Induktionskochzone (Ø ~180 mm, 1800 W normal/2100 W Boost)
2	Kochzone links hinten	(Ø ~180 mm, 1800 W/2100 W Boost)
3	Zentraler Lufteinlass (Dunst-abzugshaube)	Saugt den Kochdunst nach unten in das Abzugssystem ab. Mittig positioniert zwischen den Kochzonen. Darunter befinden sich Fettfilter.
4	Kochzone rechts hinten	Induktionskochzone (Ø ~180 mm, 1800 W/2100 W Boost).
5	Kochzone rechts vorne	Induktionskochzone (Ø ~180 mm, 1800 W/2100 W Boost).

6	Flexibler Kochzonenbereich (links) Nur bei 10047374	Wenn diese Funktion aktiviert ist, können die Zonen links vorne (1) und links hinten (2) kombiniert werden, um eine große flexible Kochfläche für großes Kochgeschirr (bis zu 3000 W/3600 W Boost) zu bilden. <i>(Die Flex-Zonen ermöglichen das Beheizen von übergroßen Töpfen, Grillplatten oder mehreren kleinen Töpfen.)</i>
7	Flexibler Kochzonenbereich (rechts) Nur bei 10047373, 10047374 und 10047465)	Ebenso können die Zonen rechts vorne (5) und rechts hinten (4) bei Bedarf zu einer einzigen großen Zone zusammengefasst werden (bis zu 3000 W/3600 W Boost). <i>(Die Flex-Zonen ermöglichen das Beheizen von übergroßen Töpfen, Grillplatten oder mehreren kleinen Töpfen.)</i>
8	Bedienfeld	Touch-Bedienoberfläche sowohl für das Kochfeld als auch für die Dunstabzugshaube (detaillierte Beschreibung unten).
9	Glaskeramikoberfläche	Widerstandsfähige und leicht zu reinigende Glaskeramik-Kochfläche. Die Kochzonen sind auf der Oberfläche markiert.

3.2 Aufbau des Bedienfelds



Nr.	Referenz	Funktion	Beschreibung
1		EIN/AUS	Haupt-Touchschalter für Kochfeld und Dunstabzug. Zum Ein- oder Ausschalten des Geräts (Standby).
2		Kindersicherung	Zum Sperren/Entsperren des Bedienfelds, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern. (Langes Drücken zum Aktivieren oder Deaktivieren der Sperre)
3		Flex-Zonenwähler Nur bei 10047373, 10047374 und 10047465	Zum Aktivieren der Flex-Funktion. So können zwei nebeneinander liegende Kochzonen als eine große Zone zusammenarbeiten (je nach Modell entweder das linke oder das rechte Paar).
4	b	Boost (Leistungssteigerung)	Zum Aktivieren des Boost-Modus bei einer ausgewählte Kochzone, der für kurze Zeit (max. 5 Minuten) extra hohe Hitze liefert.
5		Schieberegler (Leistungs-/Timereinstellung)	Ein Touch-Schieberegler zum Einstellen der Leistungsstufen (Heizstufen 1-9) und der Timerwerte. Schieben oder tippen Sie entlang der Skala, um die Werte zu erhöhen oder zu verringern.
6		Pause	Pausiert vorübergehend alle aktiven Kochzonen. Praktisch bei kurzen Unterbrechungen; berühren Sie die Taste erneut, um den Garvorgang mit den vorherigen Einstellungen fortzusetzen.
7		Warmhalten	Aktiviert eine Warmhaltefunktion mit geringer Leistung für eine ausgewählte Zone (hält eine niedrige Gartemperatur von ca. 70 °C).
8		Zonenwahl: links vorne, links hinten, rechts vorne, rechts hinten	Zur Auswahl der Kochzone links vorne/links hinten/ rechts vorne/rechts hinten (um deren Leistung einzustellen oder einen Timer zu programmieren).

Nr.	Referenz	Funktion	Beschreibung
9		Anzeige der Leistungsstufe der Kochzone	Digitales Display (in der Regel eines pro Zone), das die Heizstufe (0-9, oder "P" für Boost) für jede aktive Kochzone anzeigt. Es können auch Restwärme "H" oder Fehlercodes für diese Zone angezeigt werden.
10	AUTO	Dunstabzugshaube Auto-Modus	Taste zum Aktivieren des automatischen Dunstabzugsmodus. Im Auto-Modus passt die Dunstabzugshaube die Gebläsestufe automatisch an die Nutzung des Kochfeldes (Heizstufen) an.
11		Dunstabzugshaube verringern (Minus)	Verringert die Drehzahl des Abzugsventilators (im manuellen Gebläsemodus). Wird auch verwendet, um den Boost-Modus zu deaktivieren oder den Lüfter auszuschalten (wenn Stufe 0 eingestellt ist).
12		Anzeige der Gebläsestufe der Dunstabzugshaube	Digitale Anzeige der aktuellen Gebläsestufe "1" (niedrig), "2" (mittel), "3" (hoch). Im Automatikmodus ändert sich die Gebläsestufe entsprechend der Kochleistung.
13		Dunstabzugshaube erhöhen (Plus)	Erhöht die Drehzahl des Abzugsventilators (im manuellen Gebläsemodus).
14	Boost	Abzugshaube-Boost	Zur Aktivierung des Boost-Modus für den Abzugsventilator. Lässt das Gebläse ca. 5 Minuten lang mit maximaler Leistung (höher als Stufe 3) laufen, um Rauch/Gerüche schnell zu beseitigen, und kehrt dann automatisch zur normalen Geschwindigkeit zurück.
15		Timer-Anzeige	Digitales Display für den Küchentimer/Kochzonen-Abschalttimer (zeigt die verbleibenden Minuten oder "--", wenn kein Timer eingestellt ist).
16		Timer	Zur Timer-Einstellung. Zum Umschalten des Timer-Einstellmodus und zur Zuweisung von Timern zu Kochzonen (Einzelheiten siehe Bedienungsanleitung).

Hinweis: Das Bedienfeld bestätigt die Berührungen mit einem Piepton. Die Betriebsanzeige (10) für jede aktive Kochzone zeigt die Stufe oder ggf. einen Fehlercode an. Der Status der Dunstabzugshaube wird auf der Gebläsestufenanzeige (13) und über die Auto/Boost-Anzeigeleuchten neben den Tasten 11 und 15 angezeigt.

5. INSTALLATION

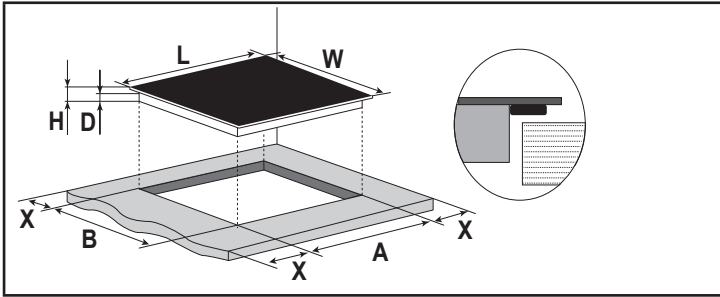
WICHTIG: Die Installation dieses Geräts muss den örtlichen Bau- und Elektrovorschriften entsprechen. Unsachgemäßes Vorgehen bei Installation, Einstellung oder Wartung kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Lassen Sie das Kochfeld und den Dunstabzug von einem qualifizierten Techniker installieren. Klarstein haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden.

Bevor Sie mit der Installation beginnen, lesen Sie diesen Abschnitt sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie über die erforderlichen Werkzeuge und Materialien verfügen.

5.1 Installationsanforderungen

5.1.1 Einbauort und Ausschnitt

- **Geeignete Schränke:** Dieses Kochfeld ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte oder einen Arbeitsbereich vorgesehen. Vergewissern Sie sich, dass die Montagefläche flach, eben und stabil genug ist, um das Gewicht des Kochfelds zu tragen.
- **Abstände:** Halten Sie die für die Sicherheit und Belüftung erforderlichen Abstände um das Kochfeld herum ein. An allen Seiten des Ausschnitts (unter der Arbeitsplatte) muss ein Freiraum von mindestens 50 mm vorhanden sein, um die Wärmeabfuhr und den Luftstrom zu gewährleisten. Der Raum direkt unter dem Kochfeld darf nicht durch Stützen, Balken oder Geräte verstellt werden.
- **Abmessungen des Ausschnitts:** Schneiden Sie eine Öffnung in die Arbeitsplatte mit den Abmessungen in der folgenden Tabelle. Verwenden Sie eine geeignete Stichsäge oder Oberfräse mit einer geraden Kante, um einen sauberen Schnitt zu gewährleisten. Es wird empfohlen, die Kanten des Ausschnitts leicht zu schleifen oder zu feilen. (Siehe Abbildung 3 für den Ausschnitt.) Die Dicke der Arbeitsplatte sollte für eine sichere Installation **30-50 mm** betragen.
- **Hitzebeständige Oberfläche:** Das Material der Arbeitsplatte um den Ausschnitt muss hitzebeständig sein ($\geq 90\text{ °C}$), damit es sich nicht verformt. **WARNUNG:** Installieren Sie das Gerät nicht auf einer brennbaren Oberfläche, die nicht ordnungsgemäß isoliert ist. Bei Arbeitsplatten aus Holz oder Laminat wird die Verwendung von hitzereflektierendem Klebeband oder einer hitzebeständigen Barriere um die Kanten des Ausschnitts empfohlen.
- **Belüftungskanal (falls zutreffend):** Wenn Sie planen, den Dunstabzug mit Abluft zu betreiben, stellen Sie sicher, dass unter dem Schrank Platz für eine externe Entlüftungsleitung vorhanden ist. Achten Sie im Umluftbetrieb (mit Aktivkohlefilter) darauf, dass der Luftauslass unter dem Schrank nicht blockiert ist.



Hinweis: Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen handelt es sich um Millimeter ("mm").

Abmessungstabelle (10047372, 10047373, 10047374 und 10047465)

L	W	H	D	A	B	X
800	520	225	55	760	490	min. 50

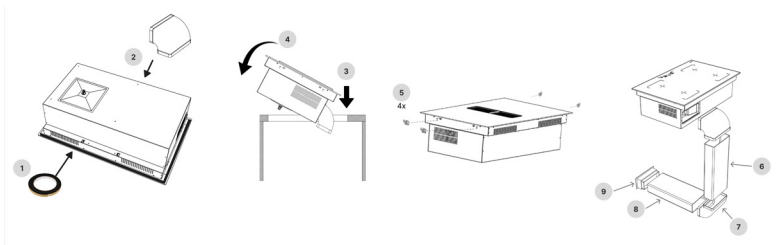
5.1.2 Zu überprüfen vor der Installation

Bevor Sie das Kochfeld in den Ausschnitt einbauen, prüfen Sie:

- Die Netzverkabelung und der Trennschalter (oder die Steckdose) sind vorhanden und zugänglich. Sie sollten das Kochfeld nach dem Einbau problemlos anschließen und trennen können.
- Die Umgebungstemperatur im Installationsbereich darf 50 °C nicht überschreiten (z. B. nicht über einem Geschirrspüler oder Kühlschrank ohne entsprechende Isolierung installieren, da diese Geräte Wärme oder Feuchtigkeit übertragen können). Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einer Waschmaschine, einem Wäschetrockner oder einem Kühlschrank.
- Bei der Installation über einem Einbaubackofen ist darauf zu achten, dass der Backofen über ein eigenes Kühlgebläse verfügt und dass die Kombination aus Backofen und Kochfeld vom Hersteller zugelassen ist. (Normalerweise kann dieses Kochfeld über einem Backofen installiert werden, wenn ein Luftspalt oder eine isolierende Trennwand dazwischen ist - prüfen Sie die Bedienungsanleitung des Backofens auf Kompatibilität mit dem oben genannten Induktionskochfeld).
- Vergewissern Sie sich, dass die mitgelieferten Halterungen und Schrauben zur Befestigung des Kochfelds vorhanden sind.

5.2 Befestigen des Kochfelds in der Arbeitsplatte

5.2.1 Montage der Halterungen



1 Die Dichtung anbringen - Bringen Sie die mitgelieferte Dichtung um den gesamten Umfang des Produkts herum an. Verwenden Sie kein zusätzliches Dichtungsmittel (z. B. Silikon). Prüfen Sie, ob die Arbeitsplatte eben und der Ausschnitt korrekt ist, um eine perfekte Nivellierung zu gewährleisten.

2 Den Rohrbogen montieren - Montieren Sie den ersten Rohrbogen vor der Installation direkt in das Produkt.

3 Das Kochfeld einsetzen - Senken Sie das Kochfeld mit Hilfe einer weiteren Person vorsichtig in den vorbereiteten Ausschnitt. Vorsicht: Das Kochfeld ist schwer, seien Sie vorsichtig und tragen Sie Handschuhe, um Verletzungen oder Kratzer am Gerät zu vermeiden. Drücken Sie nicht auf das Bedienfeld oder die Glasfläche. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht die Finger zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte einklemmen.

4 Positionierung - Drehen Sie das Kochfeld an seinen Platz und überprüfen Sie die endgültige Position. Gehen Sie hierbei vorsichtig vor, um die Dichtung nicht zu beschädigen. Sollte dies der Fall passieren, ersetzen Sie die Dichtung durch eine neue.

5 Schrauben anziehen - Ziehen Sie die Schrauben und die mitgelieferten Halterungen von Hand an. Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, da dies zu einer Verformung des Kochfeldrahmens oder der Arbeitsplatte führen kann.

6-8 Abluftanschluss - Installieren Sie je nach Konfiguration die restlichen Abluftrohre und Rohrbogen. Passen Sie die Länge der Rechteckrohre mit einer Kunststoffsäge nach Bedarf an.

9 Aktivkohlefilter - Installieren bei der Verwendung des Umluftmodus am Ende IMMER den Aktivkohlefilter. Achten Sie darauf, den Kohlefilter an einem zugänglichen Ort aufzubewahren, da er während des Gebrauchs ausgetauscht werden muss, um eine hohe Leistung zu gewährleisten. Vermeiden Sie es, den Abluftbereich in der Nähe des normalen Stehplatzes zu platzieren, da dies den Luftstrom in den Füßen beeinträchtigen kann.

Hinweis: Vermeiden Sie es, die Abluft mit längeren/anderen Rohren zu verlängern und zusätzliche Bögen hinzuzufügen, da dies die Absaugleistung des Produkts beeinträchtigt.

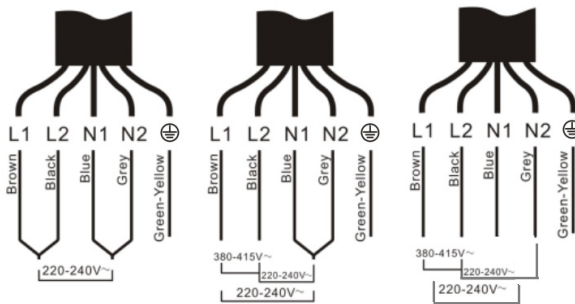
5.3 Elektrischer Anschluss



WARNUNG

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

- Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, überprüfen Sie, ob:
 - die Hausinstallation für die Stromversorgung des Kochfeldes geeignet ist
 - die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht
 - die Abschnitte des Stromversorgungskabels der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können
 Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können.



Hinweis: Wenn das Netzkabel zu kurz ist oder ausgetauscht werden muss, muss es von einem qualifizierten Techniker durch einen gleichwertigen Typ ersetzt werden. Das neue Kabel sollte aus Sicherheitsgründen genauso verlegt und geklemmt werden wie das Original. Ersetzen Sie das Kabel nicht ohne ordnungsgemäße Überprüfung durch einen qualifizierten Techniker.

5.4 Einrichtung der Belüftung

Der integrierte Dunstabzug kann in zwei Modi verwendet werden: Abluftbetrieb (Abluft nach außen) oder Umluftbetrieb (Abluft durch Filter zurück in den Raum). Stellen Sie die Belüftung entsprechend der Konfiguration Ihrer Küche ein:

- **System mit Abluftrohr:** In diesem Modus wird die abgesaugte Luft nach außen geleitet, und es besteht keine Notwendigkeit für einen Kohlefilter.

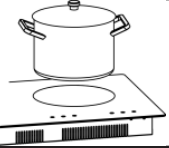
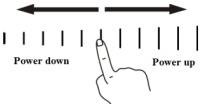
Befolgen Sie die vorherigen Anweisungen und installieren Sie die Abluftrohre nach außen und installieren Sie am Ende NICHT den Kohlefilter. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Rohre des Lieferanten verwenden und die Größe des Ausgangsanschlusses beibehalten. Jede Verkleinerung oder Veränderung von Form und Größe kann die Absaugleistung beeinträchtigen.

- **Umluftbetrieb:** Öffnen Sie bei Umluftbetrieb möglichst die Küchenfenster, um die Belüftung zu verbessern.
- **Freiraum für den Luftauslass:** Das Luftauslassgitter der Dunstabzugshaube darf nicht blockiert werden (egal ob es sich um einen Auslass für Abluft oder Umluft handelt). Lassen Sie vor dem Auslass einen Abstand von mindestens 100 mm.

6. BEDIENUNG

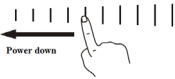
6.1 Verwendung des Induktionskochfeldes

6.1.1 Allgemeine Funktionen - Einschalten und kochen

1. Das Kochfeld einschalten: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist und der Trennschalter eingeschaltet ist. Berühren Sie einmal die Taste ON/OFF (Bedienfeldreferenz 1). Es ertönt ein Piepton und alle Zonenanzeigen leuchten kurz auf und zeigen dann "-" oder "0". Dies zeigt an, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet und für die Zonenwahl bereit ist.	
2. Kochgeschirr platzieren: Stellen Sie ein geeignetes induktionskompatibles Kochgeschirr in die Mitte der gewünschten Kochzone. Der Boden des Kochgeschirrs sollte die Zone vollständig bedecken. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
3. Eine Kochzone wählen: Berühren Sie eine der Zonenwahltasten, die der gewünschten Zone entspricht (z. B. Zone vorne links 8, Zone hinten rechts 16 usw.). Die LED-Anzeige neben der Steuerung dieser Zone leuchtet auf oder die Leistungsanzeige blinkt, um anzuzeigen, dass sie ausgewählt ist.	
4. Die Heizstufe einstellen: Stellen Sie mit dem Schieberegler (oder den Tasten "+/-") die Heizstufe für die ausgewählte Zone ein. Die Stufen reichen von 1 (geringste Hitze) bis 9 (höchste Hitze). Die gewählte Leistungsstufe wird auf dem Display der jeweiligen Zone angezeigt. Zum sanften Erhitzen oder Köcheln verwenden Sie die niedrigeren Einstellungen (1-3). Für normales Garen oder Kochen, mittlere Einstellungen (4-6). Hohe Hitze (7-9) ist zum Anbraten oder schnellen Kochen geeignet. Durch Schieben oder Tippen auf das Steuerelement können Sie es jederzeit nach oben oder unten verschieben.	
5. Garen: Die Induktionszone beginnt sofort mit dem Erhitzen des Kochgeschirrs, sobald eine Stufe eingestellt ist. Die Zahlen auf dem Display blinken abwechselnd, wenn die Zone zyklisch ein- und ausgeschaltet wird, um das Niveau zu halten (Normalbetrieb). Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird oder das Kochgeschirr nicht induktionsgeeignet ist, blinkt auf dem Display der betreffenden Zone eine Fehlermeldung (oft ein "U" oder ein Kochgeschirrsymbol) und die Zone heizt nicht (siehe Fehlerbehebung). Sie können wie gewohnt kochen. Wenn Sie die Heizleistung anpassen möchten, berühren Sie einfach den Zonenwähler der zu ändernden Zone (sofern er nicht bereits aktiv ist) und stellen dann den Schieberegler auf die neue Stufe ein. Das Display jeder Zone zeigt immer die aktuelle Einstellung an.	

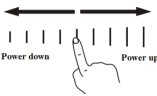
Hinweis: Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten des Kochfelds (Schritt 1) eine Heizstufe wählen, schaltet das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch auf Standby (aus). Schalten Sie es in diesem Fall einfach wieder ein, wenn Sie kochen möchten.

6.1.2 Fertig kochen und ausschalten

1. Eine einzelne Zone ausschalten: Wenn Ihr Essen fertig gegart ist und Sie eine bestimmte Kochzone ausschalten möchten, vergewissern Sie sich zunächst, dass die Zone ausgewählt ist (drücken Sie die entsprechende Auswahl Taste). Schieben Sie dann entweder den Leistungsregler nach unten auf "0" oder drücken Sie die Taste "-", bis das Display 0 anzeigt. Die Zone ist jetzt ausgeschaltet. Auf dem Display wird wahrscheinlich "H" angezeigt, wenn die Zone heiß ist, oder es schaltet sich ganz aus, wenn die Zone kühl ist.	
2. Den Vorgang für andere Zonen wiederholen: Wenn Sie mehrere Zonen eingeschaltet haben und alle ausschalten möchten, stellen Sie die Einstellungen für jede Zone wie oben beschrieben auf 0.	
3. Hauptschalter aus: Um das Kochfeld vollständig auszuschalten, berühren Sie erneut die Taste ON/OFF (Bedienelement 1). Alle Zonenanzeigen erlöschen (mit Ausnahme von "H", das für heiße Zonen steht). Das Gerät ist jetzt im Ausschaltmodus. Wenn Sie das Ausschalten vergessen, schaltet sich das Kochfeld auch selbst aus, wenn alle Zonen eine Zeit lang auf 0 stehen.	
4. Restwärme-Warnung: Berühren Sie nach dem Kochen die Kochzonen erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist. Ein "H" in einer Zonenanzeige bedeutet, dass das Glas dieser Zone immer noch über 60 °C heiß ist (heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen). Das "H" erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme nutzen, um Speisen warm zu halten oder ein weiteres Kochgeschirr zu erhitzen (Energiespartipp), aber seien Sie vorsichtig.	

6.1.3 Power-Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion kann eine einzelne Kochzone für kurze Zeit mit einer höheren Leistung als der Nennleistung betrieben werden. Dies ist nützlich, um einen großen Topf mit Wasser zu erhitzen oder ein Gericht schnell zum Kochen zu bringen.

Die Boost-Funktion aktivieren	
Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des Zonenwahlschalters. Vergewissern Sie sich, dass in diesem Bereich ein Kochgeschirr steht. Berühren Sie dann die Boost-Taste (B) (Bedienelement 4). Auf der Leistungsanzeige für diese Zone wird "P" (oder eine andere Boost-Anzeige) angezeigt, um zu bestätigen, dass der Boost-Modus aktiviert ist. Das Kochfeld liefert bis zu 5 Minuten lang zusätzliche Leistung für diese Zone. Automatische Abschaltung: Der Boost-Modus wird nach ca. 5 Minuten automatisch deaktiviert. Die Leistungsstufe schaltet dann auf Stufe 9 (bzw. die höchste Stufe ohne Boost) zurück und heizt auf dieser Stufe weiter. Dadurch wird eine Überhitzung des Kochgeschirrs und des Kochfeldes verhindert.	
Die Boost-Funktion ausschalten	
Manuelles Ausschalten der Boost-Funktion: Sie können den Boost vor Ablauf der 5 Minuten ausschalten, indem Sie entweder die Boost-Taste erneut berühren (wenn die Steuerung das Umschalten zulässt) oder einfach den Schieberegler auf eine andere Leistungsstufe einstellen, wird der Boost-Modus sofort beendet. Die Anzeige kehrt von "P" zur gewählten Stufe zurück.	
2. Berühren Sie die Taste "Boost", dann erscheint auf dem Display "P".	

Boost-Einschränkungen: Die Boost-Funktion kann in der Regel nur für jeweils eine Zone (pro Seite) verwendet werden. Wenn Sie versuchen, die Boost-Funktion für zwei Zonen zu aktivieren, die sich die Leistung teilen (z. B. sich auf derselben Seite des Kochfeldes befinden), kann das Kochfeld automatisch eine der beiden Leistungen reduzieren oder die zweite Leistung nicht zulassen, um die Gesamtleistungsgrenze nicht zu überschreiten. Außerdem wird die Boost-Funktion für eine Zone nicht aktiviert, wenn die andere gekoppelte Zone bereits mit hoher Leistung arbeitet oder geboostet wird (Power-Management-Logik).

Hinweis: Während der Boost-Funktion ist es normal, dass das Kochfeld ein Brummen von sich gibt. Der Lüfter läuft mit hoher Geschwindigkeit, um die Elektronik zu kühlen. Wenn das Kochfeld zu heiß wird, kann es sein, dass die Boost-Funktion automatisch vorzeitig beendet wird.

6.1.4 Pausenfunktion (vorübergehender Stopp)

Mit der Pausenfunktion (Bedienelement 6) können Sie alle Kochvorgänge auf dem Kochfeld vorübergehend unterbrechen, ohne dass Ihre Einstellungen verloren gehen. Dies kann nützlich sein, wenn Sie sich entfernen oder etwas Dringendes erledigen müssen.

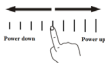
Zum Pausieren: Berühren Sie die Pausetaste. Alle aktiven Zonen gehen in den Pausenmodus über - die Anzeigen können blinken (oft "II" oder eine andere Pausenanzeige) und die Heizleistung wird gestoppt. Wenn der Abzugsventilator in Betrieb war, kann er auch auf niedrige Geschwindigkeit schalten.	
Während des Pausenzustands: Die Bedienelemente (mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste und eventuell der Pausentaste) sind gesperrt, so dass der Zustand des Kochfelds praktisch eingefroren ist. Während der Pause können Sie schnell verschüttete Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld aufwischen (seien Sie vorsichtig, da die Oberflächen noch heiß sein können).	
Den Garvorgang fortsetzen: Berühren Sie die Pausentaste erneut (es kann auch eine bestimmte Reihenfolge erforderlich sein, z. B. Berühren der Pausentaste und anschließendes Entriegeln - überprüfen Sie alle Anzeigen auf dem Display). Das Kochfeld startet alle Zonen mit der Leistungsstufe, auf die sie vor der Pause eingestellt waren, neu. Der Kochvorgang wird wie gewohnt fortgesetzt.	

Automatische Abschalt-Erinnerung: Die Pausenfunktion ist für kurze Unterbrechungen (einige Minuten) gedacht. Lassen Sie das Kochfeld nicht für längere Zeit auf Pause eingestellt. Nach einer bestimmten Zeit (etwa 10 Minuten, je nach Modell) kann das Kochfeld aus Sicherheitsgründen piepsen und sich abschalten. In diesem Fall müssen Sie das Gerät wieder einschalten und die Kocheinstellungen neu vornehmen.

Hinweis: Denken Sie immer daran, das Gerät neu zu starten oder auszuschalten - verlassen Sie sich nicht darauf, dass das Kochfeld auf unbestimmte Zeit angehalten bleibt.

6.1.5 Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion (Bedienelement 7) hält eine niedrige, konstante Hitze auf dem Kochfeld aufrecht, was zum Warmhalten von Speisen oder zum sanften Schmelzen von Schokolade oder Butter nützlich ist. Normalerweise hält diese Funktion die Temperatur auf etwa 60-70 °C.

Die Warmhaltefunktion aktivieren: Wenn die gewünschte Zone ausgewählt ist (drücken Sie die Zonentaste), drücken Sie die Warmhaltetaste. Auf der Zonenanzeige kann ein spezielles Symbol (z. B. " " oder eine niedrige Einstellung) erscheinen, um anzuzeigen, dass der Warmhaltemodus aktiv ist. Das Kochfeld regelt die Leistung so, dass in dieser Zone eine sehr niedrige Gartemperatur aufrechterhalten wird.	
Anwendungsfälle: Dieser Modus verhindert, dass Lebensmittel nach dem Garen anbrennen oder anhaften. Er eignet sich hervorragend, um Saucen, Suppen oder Eintöpfe auf Serviertemperatur zu halten oder um Teller aufzuwärmen. Sie können sie auch verwenden, um Zutaten langsam zu schmelzen, ohne sie zum Kochen zu bringen.	
Dauer: Der Warmhaltemodus kann in der Regel bis zu 2-3 Stunden ununterbrochen laufen (bei einigen Modellen bis zu 8 Stunden), sofern er nicht ausgeschaltet wird. Unser Modell verfügt über eine verlängerte Warmhaltefunktion von bis zu 8 Stunden als Sicherheitsmerkmal - es schaltet die Zone nach 8 Stunden automatisch ab, um zu verhindern, dass sie unendlich lange eingeschaltet bleibt.	
Warmhalten ausschalten: Um den Warmhaltemodus zu beenden, stellen Sie entweder den Schieberegler auf eine andere Leistungsstufe oder drücken Sie erneut die Warmhaltetaste (falls diese umgeschaltet ist). Wenn Sie die Zone auf 0 setzen, wird sie auch vollständig ausgeschaltet.	

Hinweis: Verwenden Sie während des Warmhaltens immer einen Deckel auf Ihrem Kochgeschirr, um Wärme zu sparen und das Austrocknen der Speisen zu vermeiden. Das unterstützt auch die Dunstabzugshaube, da weniger Dampf abgesaugt werden muss.

6.1.6 Verwendung der Flex-Zone (Flex-Bereich) - NUR BEI MODELLEN MIT FLEX-ZONE! Siehe technisches Datenblatt.

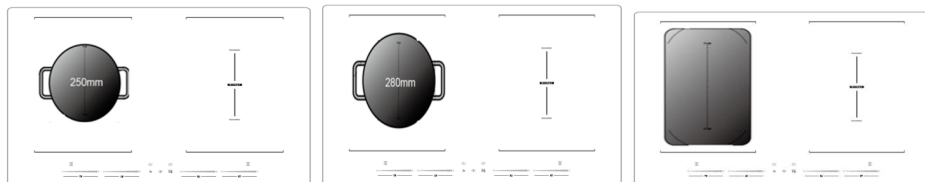
Mit der flexiblen Zonenfunktion können zwei nebeneinander liegende Kochzonen zu einer größeren Kochfläche kombiniert werden. Dies ist ideal für Grillpfannen, große Töpfe oder mehrere kleine Töpfe. Je nach Modell können die beiden Zonen auf der linken Seite und/oder die beiden Zonen auf der rechten Seite zu einer flexiblen Zone kombiniert werden.

Aktivieren einer Flex-Zone: Vergewissern Sie sich, dass in den Zonen, die Sie kombinieren möchten, keine individuellen Einstellungen ausgeführt werden. Drücken Sie die Taste Flex Zone Select (Bedienelement 3). Eine Anzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Flex-Zone aktiv ist. Wenn Sie z. B. die Flex-Taste für die linke Seite drücken, werden die Zonen vorne und hinten links gemeinsam betrieben. Die Anzeigen können ein verknüpftes Symbol anzeigen oder beide können die gleiche Leistungsstufe anzeigen.	
---	---

Stufe für die Flex-Zone auswählen: Nach der Aktivierung stellen Sie die Heizstufe wie gewohnt mit dem Schieberegler ein. Beide Zonen in dieser Flex-Zone heizen gemeinsam auf dieser Stufe. Sie können nun ein großes Kochgeschirr, das beide Zonen abdeckt, oder sogar zwei Töpfe in diesen Bereich stellen (der gesamte Bereich wird gleichmäßig erhitzt).



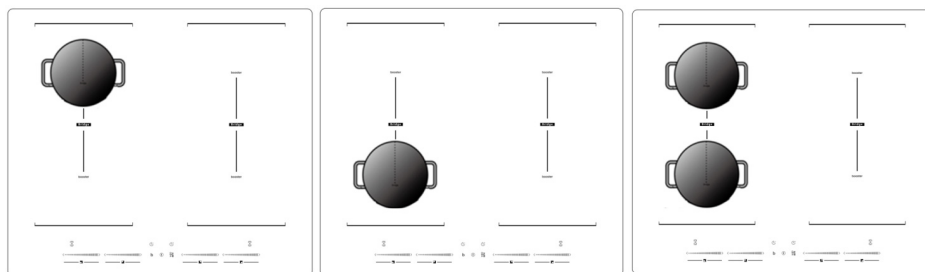
Optimales Kochgeschirr für die Flex-Zone



Wenn Sie eine große Zone verwenden, sollten Sie Kochgeschirr verwenden, das ungefähr so groß ist wie die kombinierte Fläche:

- **Empfohlene Mindestgröße:** ein Topf oder eine Pfanne von mindestens 25 x 25 cm, wenn diese rechteckig sind, oder ein runder Topf mit einem Ø von 250 mm. Ovale, rechteckiges oder längliches Kochgeschirr (wie eine Grillplatte) eignet sich gut. Die Verwendung von viel kleinerem Kochgeschirr in der Mitte einer Flex-Zone wird möglicherweise nicht erkannt oder es erhitzt sich nicht gleichmäßig.
- Vermeiden Sie es, ein einzelnes kleines Kochgeschirr auf einem Teil eines Flex-Bereichs zu platzieren, wenn dieser im kombinierten Modus ist; wenn Sie nur ein kleines Kochgeschirr benötigen, ist es besser, den Flex-Bereich zu deaktivieren und eine einzelne Zone zu verwenden für mehr Effizienz.

Die Flex-Zone als zwei unabhängige Zonen nutzen:



Wenn Sie es vorziehen, die Zonen separat zu verwenden (Normalmodus), stellen Sie sicher, dass die Flex-Funktion ausgeschaltet ist. Wählen Sie einfach die Leistung für jede Zone einzeln aus und stellen Sie sie ein. Bei einigen Modellen können Sie die Flex-Funktion auch eingeschaltet lassen und trotzdem separates Kochgeschirr verwenden:

Das Kochfeld kann automatisch die Hitze unter jedem Kochgeschirr anpassen (Kochgeschirrererkennung in der Flex-Zone). Der Einfachheit halber ist es jedoch am besten, den Flex-Modus für **ein großes Kochgeschirr** und den Normal-Modus für **zwei separate Kochgeschirre** zu verwenden.

Automatische Kochgeschirrererkennung Dieses Kochfeld kann die Platzierung von Kochgeschirr im Flex-Bereich erkennen:

- Wenn Sie ein großes Kochgeschirr aufstellen, das beide Teile abdeckt, erzielen Sie die besten Ergebnisse im Flex-Modus.
- Wenn Sie ein Kochgeschirr nur auf den vorderen Teil der Flex-Zone stellen, heizt das Kochfeld möglicherweise automatisch nur diesen Teil auf (einige Modelle tun dies). Um auf Nummer sicher zu gehen, sollten Sie die Flex-Funktion ausschalten, wenn Sie verschiedenes Kochgeschirr verwenden.
- Wenn zwei Töpfe auf einer Flex-Zone (vorne und hinten) stehen, können Sie sie möglicherweise als zwei normale Zonen und nicht als Flex-Zone verwenden.

Den Flex-Modus deaktivieren: Um die gepaarten Zonen wieder einzeln zu steuern, berühren Sie die Taste **Flex Zone** erneut. Das Display schaltet sich aus. Jede Zone kann nun individuell gesteuert werden. Jede im Flex-Modus eingestellte Leistungsstufe gilt normalerweise für beide Zonen, wenn sie geteilt werden. Sie können also eine der Zonen anpassen oder ausschalten, wenn sie nicht benötigt wird.



Hinweis: Wenn die Flex-Funktion aktiv ist und Sie ein großes Kochgeschirr erhitzen, achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr einen möglichst großen Teil der kombinierten Fläche abdeckt. Eine ungleichmäßige Abdeckung kann zu einer weniger effizienten Erwärmung führen, oder das Kochfeld kann die Leistung reduzieren, um eine Überhitzung eines leeren Bereichs zu vermeiden. Außerdem kann die Verwendung der Boost-Funktion im Flex-Modus begrenzt sein - oft kann nur ein Teil gleichzeitig geboostet werden.

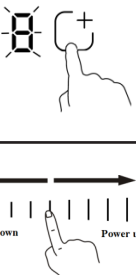
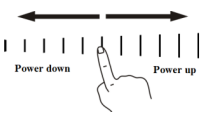
6.1.7 Timer-Funktionen

In diesem Modus wird die eingestellte Zeit heruntergezählt, aber keine Zone wird nach Ablauf der Zeit ausgeschaltet - es ist nur eine akustischer Hinweis (wie ein Wecker). Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie etwas unabhängig vom Kochfeldbetrieb zeitlich festlegen möchten (z. B. wenn Sie einen Tee aufgießen oder sich an die Kochzeit erinnern lassen möchten, während Sie den Kochvorgang manuell überwachen).

1. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Leistungsstufen für alle Zonen eingestellt haben. (Der Minutentimer kann eingestellt werden, wenn Zonen eingeschaltet sind und auch wenn keine eingeschaltet sind)	
2. Berühren Sie die Taste Timer (Bedienelement 19). Auf der Timer-Anzeige erscheint -- oder 00 und dann in der Regel "10", wobei eine der Ziffern blinkt (bei einigen Modellen ist die Voreinstellung 10 Minuten). Das Blinken zeigt an, dass Sie diese Ziffer einstellen können.	
3. Verwenden Sie den Schieberegler oder die +/- Regler, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der Timer wird in Minuten eingestellt. Oft stellt man zuerst die Zehnerstelle und dann die Einerstelle in Minuten ein: Wenn z. B. "10" angezeigt wird und die 0 blinkt, schieben oder tippen Sie, um die gewünschte Einstellung zu ändern. Berühren Sie dann erneut die Timer-Taste, um zur Zehnerstelle zu wechseln (1 blinkt) und stellen Sie sie gegebenenfalls ein. (Bei einigen Modellen wird durch Berühren von Timer zwischen der Zehner- und der Einer-Einstellung umgeschaltet). Bei einfacheren Benutzeroberflächen kann auch jeder Druck auf + den Timer in Schritten von 1 Minute erhöhen (oder 10 Minuten, wenn er länger gedrückt wird). Unabhängig davon, welche Methode Ihr Herd verwendet, wird das Display die Änderungen anzeigen.	
4. Wenn die gewünschte Zeit eingestellt ist (z. B. 45 für 45 Minuten), warten Sie ein oder zwei Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen. Sie können prüfen, dass er aktiviert ist, wenn die Zahlen nach einer Minute zu herunterzählen und ein Countdown-Punkt oder eine Anzeige aufleuchtet.	
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Kochfeld etwa 30 Sekunden lang und die Timeranzeige blinkt 00 oder --. Drücken Sie eine beliebige Taste (z. B. Timer oder EIN/AUS), um den Signalton zu beenden.	

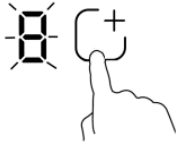
Automatisches Ausschalten einer Kochzone mit Hilfe des Timers

Sie können ein Kochfeld so programmieren, dass es sich nach einer bestimmten Zeit ausschaltet. Dies ist sehr nützlich für das Köcheln oder lange Kochvorgänge - zum Beispiel können Sie eine Suppe köcheln lassen und das Gerät so einstellen, dass es sich nach 30 Minuten ausschaltet, damit Sie nicht verkocht, oder Eier 10 Minuten lang kochen und das Gerät so einstellen, dass es sich automatisch ausschaltet.

Entscheiden Sie, für welche Zone Sie den Timer einstellen möchten. Stellen Sie zunächst die gewünschte Leistungsstufe in der Zone ein (wählen Sie die Zone und stellen Sie eine Heizstufe ein).	
Berühren Sie die Taste Timer, während die Zone noch ausgewählt ist (die Anzeige sollte leuchten). Auf der Timer-Anzeige erscheint -- oder 00 wie zuvor. Sie stellen nun den Timer speziell für die gewählte Zone ein (das Kochfeld zeigt dies in der Regel durch Aufleuchten eines kleinen roten Punktes in der Ecke der Leistungsanzeige für diese Zone oder durch eine ähnliche Markierung an).	
Verwenden Sie den Schieberegler oder die Tasten +/-, um die gewünschte Zeit wie oben beschrieben einzustellen. Stellen Sie zum Beispiel 20 Minuten ein. Tippen Sie ggf. zur Bestätigung auf Timer. Der Timer ist nun mit dieser Zeit verknüpft (beachten Sie den kleinen Punkt oder die Anzeige neben dem Display der Zone, um anzuzeigen, dass hier ein Timer eingestellt ist.)	
Wenn Sie eine andere Zone mit einem anderen Timer einstellen wollen, wiederholen Sie den Vorgang: andere Zone auswählen, Timer drücken, Zeit einstellen.	
Wenn der Countdown einer Zone Null erreicht, schaltet sich die Zone automatisch aus. Die Betriebsanzeige zeigt 0 und/oder ein 'H' an, wenn die Zone heiß ist. Der Timer signalisiert mit einem Piepton, dass die Garzeit für diese Zone abgelaufen ist. Andere Zonen ohne Timer kochen weiter, wenn sie eingeschaltet waren.	
Überprüfen Sie auf dem Display, welche Zone beendet ist (der Punkt auf der Zonenanzeige blinkt oder die Zonenanzeige kann blinken). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen. Wenn andere Zonentimer noch laufen, zeigt die Timeranzeige die nächstkürzere verbleibende Zeit an.	

Wenn für mehrere Zonen Timer eingestellt sind

Auf dem Timer-Display der wird immer die Zeit für die Zone angezeigt, die zuerst abläuft (oft zeigen kleine Lämpchen an, welche Zone der angezeigten Zeit entspricht). Wenn z. B. in Zone A noch 5 Minuten verbleiben und in Zone B noch 15 Minuten, zeigt das Display 5 und einen Punkt bei Zone A an. Wenn der Timer von Zone A abgelaufen ist, wechselt die Anzeige zu 15 (für B) bis B abläuft. Sie können die verbleibende Zeit für eine bestimmte Zone überprüfen, indem Sie den Wähler für diese Zone berühren; die Timeranzeige zeigt kurz die verbleibende Zeit für diese Zone an.

Um einen Timer einzustellen, wählen Sie die entsprechende Zone aus, drücken Sie auf Timer und ändern Sie mit dem Schieberegler die Minuten wie gewünscht. Der neue Wert wird nach kurzer Zeit wirksam.	
Um einen Timer abubrechen, stellen Sie ihn entweder mit dem Schieberegler auf "00" Minuten oder halten Sie die Taste "-" gedrückt, bis er 0 erreicht. Eine andere Methode: Wählen Sie die Zone erneut aus, drücken Sie auf Timer und stellen Sie ihn auf 0, dann warten Sie - der Timer wird abgebrochen. Der Anzeigepunkt sollte verschwinden, d. h. die Zone ist nicht mehr mit einem Timer versehen.	
Wenn Sie den Minutenzähler löschen möchten (falls er eingestellt ist), drücken Sie Timer, stellen Sie 00 ein und warten Sie, bis er registriert wird. Die Anzeige sollte auf -- zurückkehren und sich dann ausschalten.	

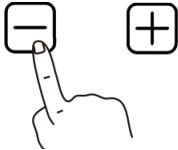
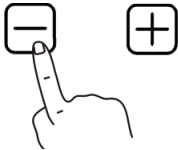
Wichtige Tipps zum Timer:

- Es muss eine Kochzone eingeschaltet sein, um für diese einen Auto-Off-Timer einstellen zu können. Wenn Sie bei aktiven Zonen auf Timer drücken, ohne eine Zone auszuwählen, wird in der Regel standardmäßig der Minutentimer eingestellt.
- Eine Zone mit Abschaltautomatik hört auf zu heizen, wenn die Zeit abgelaufen ist. Denken Sie aber daran, dass die Speisen trotzdem verkochen oder verbrennen können, wenn die Restwärme hoch ist oder lange an bleibt. Kontrollieren Sie Ihr Essen immer, wenn der Timer abgelaufen ist.
- Die maximal programmierbare Zeit beträgt 99 Minuten (1 Stunde 39 Minuten). Bei längeren Garzeiten müssen Sie möglicherweise einen weiteren Timer einstellen, nachdem der erste abgelaufen ist.
- Der Timer läuft auch dann weiter, wenn Sie während des Kochens die Hitzeeinstellung der Zone ändern. Durch das Einstellen eines Timers werden die Leistungsregler für diese Zone nicht gesperrt.

6.2 Nutzung des integrierten Dunstabzugs

Die integrierte Dunstabzugshaube saugt Kochdünste, Dampf und Gerüche durch den zentralen Einlass (3) nach unten ab und hält so die Luft in Ihrer Küche sauber. Sie hat mehrere Betriebsarten. Sie können die Dunstabzugshaube unabhängig oder zusammen mit dem Kochfeld verwenden.

6.2.1 Grundlegende Steuerung des Ventilators Ein/Aus

Einschalten des Abzugsventilators: Der Dunstabzug wird über Tasten auf dem Bedienfeld gesteuert. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, können Sie zunächst die Haupttaste EIN/AUS (1) berühren, um die Bedienelemente einzuschalten (Sie können den Ventilator auf Wunsch auch bei ausgeschalteten Zonen betreiben).	 
Durch einfaches Drücken der Taste Auto (A) (11) oder der Taste Gebläsestufe + (14) wird der Ventilator normalerweise gestartet. Bei einigen Modellen gibt es auch ein spezielles Symbol F für das Ein- und Ausschalten des Ventilators - drücken Sie es in diesem Fall. Bei unserem Modell wird der Ventilator durch Einschalten des Auto-Modus oder einer manuellen Geschwindigkeit gestartet. Die Anzeige der Gebläsestufe (13) zeigt im Betrieb die Stufen "1", "2" oder "3" an.	
Ausschalten: Um die Dunstabzugshaube auszuschalten, drücken Sie die Taste "-" (12) so oft, bis die Anzeige der Gebläsestufe "0" anzeigt. Eine "0" auf der Gebläseanzeige oder eine ausgeschaltete Kontrollleuchte bedeutet, dass der Gebläsemotor ausgeschaltet ist. Alternativ kann das Gebläse durch Drücken des Hauptschalters EIN/AUS (1) ausgeschaltet werden, um das gesamte Gerät auszuschalten (obwohl es am besten ist, das Gebläse nach dem Kochen noch eine Weile laufen zu lassen, um eventuelle Restdämpfe zu entfernen).	

6.2.2 Auto-Modus (automatischer Abzugshaubenbetrieb)

Im Auto-Modus passt der Dunstabzug seine Geschwindigkeit automatisch an die Kochaktivität auf dem Kochfeld an. Diese intelligente Funktion verwendet Sensoren oder die Leistungsstufe des Kochfelds, um die richtige Gebläsestufe zu ermitteln, so dass Sie diese nicht während des Kochens manuell einstellen müssen.

Den Auto-Modus aktivieren: Drücken Sie die Taste Auto (A) (Bedienelement 11). Eine Anzeige-LED bei dieser Taste leuchtet auf und der Ventilator beginnt zu laufen. Auf der Anzeige der Gebläsestufe (13) wird "A" oder die aktuelle Stufe angezeigt. Während des Kochens überwacht das Gebläse die Auslastung des Kochfeldes: • Bei niedrigen Heizstufen oder wenn keine Zonen eingeschaltet sind, kann das Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit laufen (1). • Wenn Sie die Leistung einer Zone erhöhen (insbesondere bei mehreren Zonen oder hoher Hitze), stellt sich der Dunstabzug auf mittlere (2) oder hohe (3) Stufe, um mehr Dampf zu bewältigen. • Kochendes Wasser oder Braten können höhere Stufen auslösen. Die Übergänge sind in der Regel schrittweise.	AUTO 
Dunstabzug ohne Bedienen: Im automatischen Modus müssen Sie den Dunstabzug nicht manuell einstellen. Wenn Sie z. B. alle Kochzonen ausschalten, kann das Gebläse nach kurzer Zeit auf die niedrigste Stufe zurückgehen oder sich sogar automatisch abschalten (je nach Programmierung des Modells), da keine Dämpfe mehr erkannt werden.	
Übersteuern der Automatik: Wenn Sie den Dunstabzug manuell steuern möchten, während die Automatik aktiv ist, wird die Automatik in der Regel durch Drücken von Stufe + oder - oder Boost außer Kraft gesetzt. Wenn Sie z. B. Boost (B) drücken, schaltet der Dunstabzug in den Boost-Modus (manuell) und übersteuert Auto (die Auto-Anzeige kann erlöschen).	Boost 

Der Auto-Modus ist ideal für Multitasking - er sorgt jederzeit für eine ausreichende Absaugung, ohne dass Ihre Aufmerksamkeit erforderlich ist. Denken Sie daran, dass bei extrem rauchigen oder riechenden Lebensmitteln der Boost-Modus unter Umständen manuell aktiviert werden muss, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6.2.3 Manuelle Steuerung der Dunstabzugstufe

Sie können den Dunstabzug jederzeit manuell auf die von Ihnen bevorzugte Stufe einstellen (außer wenn der Automatikmodus aktiv ist - dann müssen Sie den Automatikmodus zuerst ausschalten).

- **Geschwindigkeiten:** Es gibt drei Standard-Dunstabzugstufen: **1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch)**. Niedrig ist leise und wird für leichtes Garen oder Belüftung nach dem Kochen verwendet. Die hohe Stufe ist lauter und wird für starkes Braten, Grillen oder bei starker Dampf-/Rauchentwicklung verwendet.
- **Geschwindigkeit erhöhen:** Berühren Sie die Taste + (14), um die Dunstabzugsgeschwindigkeit um eine Stufe zu erhöhen. Jede Berührung erhöht die Geschwindigkeit um eine Stufe (1 -> 2 -> 3). Auf der Anzeige der Dunstabzugstufe wird die neue Stufe angezeigt, und Sie hören, wie der Gebläsemotor schneller wird.
- **Geschwindigkeit vermindern:** Drücken Sie die Taste "-" (12), um die Geschwindigkeit zu verringern (3 -> 2 -> 1 -> 0). Wenn Sie "-" drücken, wenn der Dunstabzug auf Stufe 1 steht, wird er gestoppt (0 bedeutet aus).
- **Anzeige:** Die aktuelle manuelle Geschwindigkeit wird auf dem Display (13) als "1", "2" oder "3" angezeigt. Der Buchstabe "A" wird nicht angezeigt, weil "Auto" nicht aktiviert ist.
- Sie können die Dunstabzugstufe während des Garvorgangs jederzeit an Ihre Bedürfnisse anpassen (z. B. die Stufe beim Anbraten von Fleisch erhöhen oder beim Garen auf eine niedrige Stufe reduzieren). Sie funktioniert unabhängig von den Leistungseinstellungen des Kochfelds im manuellen Modus.

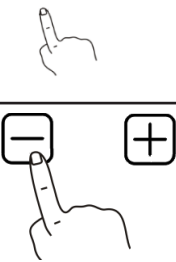
6.2.4 Boost-Modus (Abzugsventilator)

Die Boost-Funktion (B) der Dunstabzugshaube (Bedienelement 15) sorgt für einen kurzen Impuls mit maximaler Abzugsleistung, um starken Rauch oder starke Gerüche schnell zu entfernen.

So aktivieren Sie den Dunstabzug-Boost: Berühren Sie die Boost-Taste (B) für den Dunstabzug. Die LED neben dem Symbol 'B' leuchtet auf. Der Abzug erreicht die höchstmögliche Geschwindigkeit (höher als Stufe 3). Auf dem Display (13) kann ein "b", "B" oder immer noch eine "3" angezeigt werden, aber mit dem Hinweis, dass es sich um einen Boost handelt; bei einigen Modellen blinkt die "3" oder ähnliches während des Boosts.

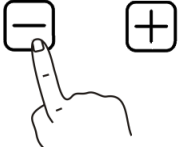
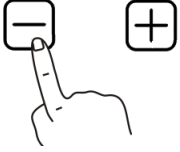
Boost



Dauer: Der Boost-Modus des Dunstabzugs ist auf 5 Minuten begrenzt. Dies dient der Vermeidung von übermäßigem Lärm und dem Schutz des Motors vor Überhitzung. Nach 5 Minuten schaltet der Dunstabzug automatisch auf Stufe 3 (hoch) zurück. Die Boost-Anzeige erlischt. Wenn ein weiterer Boost erforderlich ist, warten Sie einige Minuten im Normalbetrieb, bevor Sie den Boost wieder einschalten, damit der Motor sich erholen kann.	
Boost früher ausschalten: Wenn Sie die zusätzliche Leistung nicht mehr benötigen, können Sie den Boost manuell ausschalten, indem Sie entweder die Taste Boost (B) erneut drücken (wenn die Steuerung ausgeschaltet ist) oder eine der Tasten zur Geschwindigkeitseinstellung betätigen. Durch Drücken von "-" oder "+" im Boost-Modus wird der Dunstabzug auf eine geeignete manuelle Stufe reduziert und der Boost-Modus verlassen. Wenn Sie z. B. "-" drücken, wird der Dunstabzug sofort auf Stufe 3 eingestellt.	Boost 
Auto-Modus automatisch beenden: Beachten Sie, dass das Aktivieren des Boost-Modus den Auto-Modus ausschaltet, wenn dieser aktiv war. Sie müssen nach dem Boost erneut auf Auto drücken, wenn Sie zur automatischen Steuerung zurückkehren möchten.	

Verwenden Sie den Boost z. B. bei einem plötzlichen rauchigen Missgeschick (verbranntem Essen) oder wenn Sie etwas braten, das viel Rauch erzeugt. Denken Sie daran, dass der Kochfeld-Boost (für die Kochzonen) und die Dunstabzug-Boost separate Funktionen sind.

6.2.5 Ausschalten der Dunstabzugshaube

Befindet sich der Dunstabzug im manuellen Modus (Stufen), drücken Sie die Taste " - ", bis die Gebläseanzeige auf 0 geht und der Dunstabzug ausgeht.	
Befindet sich der Dunstabzug im Automatikmodus, können Sie ihn entweder durch Tippen auf die Auto-Taste ausschalten (bei einigen Modellen lässt sich die Auto-Funktion ein- und ausschalten) oder manuell auf " - " drücken, um den Dunstabzug auf 0 zu stellen. Im Automatikmodus wird der Dunstabzug auch durch Ausschalten des Hauptschalters ausgeschaltet.	
	AUTO 
	

Wenn der Kochvorgang beendet ist oder die Belüftung nicht mehr erforderlich ist: Es ist ratsam, **die Dunstabzugshaube nach dem Kochen noch ein paar Minuten laufen zu lassen**, vor allem, wenn noch Restfeuchtigkeit oder Gerüche vorhanden sind. Dadurch wird der letzte Dampf abgesaugt und die Filter trocknen. Viele Leute lassen den Dunstabzug einfach auf Auto einstellen, so schaltet sich das Gerät automatisch ab.

7. GERÄTESCHUTZ

Überhitzungsschutz

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

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn sich ein Kochgeschirr von ungeeigneter Größe, ein nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld befindet, blinkt $\geq \text{U} \leq$ auf dem Display und das Kochfeld schaltet nach 1 Minute automatisch auf Standby. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld zwei weitere Minuten.

Automatischer Abschaltschutz

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

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

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort aufhören zu heizen, und das Kochfeld schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus.



Vorsicht! Gefahr von Personenschäden

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

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige Wartung gewährleistet, dass Ihr Gerät viele Jahre lang effizient und sicher arbeitet. **Beachten Sie bei der Reinigung stets die Sicherheitsvorkehrungen (siehe Sicherheitsinformationen).** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

8.1 Reinigung der Kochfläche

Die Kochfläche besteht aus hochwertigem Keramikglas. Es sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um zu verhindern, dass Lebensmittel anhaften oder anbrennen. Eine schnelle Reinigung erleichtert die Beseitigung von Verschmutzungen.

Empfohlenes Reinigungsmaterial: weiches Tuch oder Schwamm, Kochfeldreiniger oder milde Seifenlauge, Papiertücher und ein Schaber für hartnäckige Rückstände. Vermeiden Sie Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall, da diese das Glas zerkratzen können.

In der nachstehenden Tabelle sind die Reinigungsmethoden für die verschiedenen Arten von Verschmutzungen aufgeführt:

Art der Verschmutzung	Reinigung	Wichtige Tipps
Leichte alltägliche Verschmutzung (Fingerabdrücke, Wasserflecken, kleine Flecken)	1. Warten Sie nach dem Ausschalten des Kochfeldes, bis das Glas nur noch warm (nicht heiß) ist. 2. Geben Sie ein paar Tropfen Ceranfeldreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel auf das Glas. 3. Wischen Sie mit einem weichen Tuch oder Papiertuch nach, um alle Rückstände zu entfernen. 4. Spülen Sie das Tuch aus und wischen Sie den Herd erneut ab, um Reinigungsmittelreste zu entfernen. 5. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, fusselfreien Tuch oder Papierhandtuch ab.	• Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, wird die Restwärmeanzeige nicht angezeigt, aber die Oberfläche kann noch heiß sein. Seien Sie vorsichtig. • Benutzen Sie niemals Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese das Glas zerkratzen können. • Lassen Sie keine Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurück - sie können auf dem Glas einbrennen.

Art der Verschmutzung	Reinigung	Wichtige Tipps
Hartnäckige Verschmutzungen oder leicht eingebrannte Rückstände	1. Führen Sie die Schritte 1-3 aus (verwenden Sie warmes Seifenwasser oder Reinigungsmittel). 2. Lassen Sie den Reiniger eine Minute lang auf dem Fleck, um ihn aufzuweichen. 3. Falls erforderlich, rubbeln Sie vorsichtig mit einem Nylonschrubber (ohne Kratzer). 4. Abwischen und trocknen wie in den Schritten 4-5.	• Bei hartnäckigen Flecken muss der Reinigungsvorgang möglicherweise wiederholt werden. • Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, um Schmutz zu entfernen, sondern verwenden Sie bei Bedarf den richtigen Schaber (siehe unten).
Übergekochtes, geschmolzener Zucker oder Sirup, stark verbrannte Verschmutzungen (z. B. Milch oder stärkehaltige Lebensmittel)	1. Sofortiges Handeln (während das Kochfeld noch heiß, aber ausgeschaltet ist): 2. Tragen Sie zum Schutz Ofenhandschuhe und verwenden Sie einen Kochfeldschaber in einem niedrigen Winkel von 30 ° zum Glas. Kratzen Sie den größten Teil der Verschmutzung vorsichtig von der heißen Stelle weg zu einem kühleren Teil des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung vorsichtig mit Papiertüchern von dem kühleren Bereich auf. 4. Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, tragen Sie Kochfeldreiniger auf und reinigen Sie es wie gewohnt (siehe oben), um alle Rückstände zu entfernen.	WARNUNG: Gefahr von Verbrennungen und Schnittverletzungen: Arbeiten Sie vorsichtig, um zu vermeiden, die heiße Oberfläche zu berühren oder sich mit dem Schaber zu schneiden Verschütteter Zucker (Zucker, Marmelade, Soßen) kann das Glas dauerhaft beschädigen, wenn er nicht sofort entfernt wird. Er kann die Oberfläche verätzen. Handeln Sie schnell, aber sicher; halten Sie einen Schaber bereit, wenn Sie zuckerhaltige Lebensmittel zubereiten.

Art der Verschmutzung	Reinigung	Wichtige Tipps
Verschüttete Flüssigkeiten auf den Touch-Bedienelementen (Flüssigkeit oder Lebensmittel auf den Tasten/Displaybereich)	1. Schalten Sie das Kochfeld sofort aus (falls es nicht bereits ausgeschaltet ist - Flüssigkeit kann einen Piepton verursachen). 2. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um die verschüttete Flüssigkeit vom Bedienfeld aufzunehmen. 3. Wischen Sie die Bedienelemente mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen. 4. Trocknen Sie die Stelle gründlich mit einem Papiertuch ab. 5. Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn das Bedienfeld vollständig trocken ist.	• Das Kochfeld kann piepsen oder sich ausschalten, wenn Flüssigkeit das Bedienfeld bedeckt - dies ist eine Sicherheitsfunktion. • Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit auf den Bedienelementen verbleibt, da dies die Sensoren irritieren kann. • Sprühen Sie niemals Reinigungslösung direkt auf das Bedienfeld, sondern tragen Sie sie zuerst auf ein Tuch auf und wischen Sie es dann ab.

Zusätzliche Hinweise zur Reinigung:

- Verwenden Sie niemals Stahlwolle, Scheuerpulver oder scharfe Ofenreiniger für das Keramikglas. Dies kann die Oberfläche verkratzen oder stumpf machen.
- Bei Kalk- oder Mineralablagerungen (weiße, trübe Flecken) können Sie ein wenig Essig oder einen speziellen Glaskeramikreiniger verwenden. Auftragen, einwirken lassen und dann abwischen.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs sauber ist. Ablagerungen auf Kochgeschirrböden können auf das Kochfeld übertragen werden und einbrennen.
- Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass die Oberfläche des Kochfeldes vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocken ist. Schon eine kleine Menge Wasser auf der Oberfläche kann dazu führen, dass beim Einschalten des Kochfeldes die Bedienelemente piepen oder die Kochgeschirrerkennung nicht funktioniert.

8.2 Wartung der Dunstabzugshaube - Reinigung des Filters und der Tropfschale

Die integrierte Dunstabzugshaube muss regelmäßig gereinigt werden, insbesondere der Fettfilter, um die Leistung und Sicherheit zu erhalten. Ein verstopfter Filter kann die Belüftung beeinträchtigen und aufgrund von Fettablagerungen eine Brandgefahr darstellen.

8.2.1 Reinigung des Fettfilters

- **Art des Filters:** Die Dunstabzugshaube ist mit einem Metall-Aluminium-Fettfilter ausgestattet, der das Fett aus den Kochdünsten auffängt. Dieser Filter befindet sich unterhalb des oberen Gitters und kann leicht ausgetauscht werden, indem man das obere Gitter anhebt und die 2 rechteckigen Filter entfernt
- **Häufigkeit der Reinigung:** Reinigen Sie den Fettfilter bei regelmäßigem Gebrauch etwa alle 2 Wochen, mindestens aber einmal im Monat. Wenn Sie täglich kochen und vor allem frittieren, müssen Sie ihn möglicherweise häufiger reinigen. Anzeichen dafür, dass er gereinigt werden muss: sichtbare Fettflecken, Tropfen oder verminderter Luftstrom/verändertes Geräusch.
- **Reinigungsmethoden:** Sie können den Filter von Hand oder in der Spülmaschine reinigen:
 - **Von Hand:** Verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel oder ein fettlösendes Reinigungsmittel. Weichen Sie den Filter 10-15 Minuten lang in einem Waschbecken mit heißem Seifenwasser ein. Verwenden Sie dann eine weiche Bürste, um das Fett abzuschrubben. Gut mit heißem Wasser abspülen.
 - **Geschirrspüler:** Geben Sie den Filter in die Geschirrspülmaschine mit einem normalen Spülgang. Er kann sich leicht verfärben (kosmetische Veränderung), was normal ist. Sichern Sie ihn, damit er nicht gegen andere Gegenstände klappert.
- Schütteln Sie überschüssiges Wasser ab und lassen Sie den Filter vollständig trocknen (an der Luft oder durch Abtupfen mit Papiertüchern), bevor Sie ihn wieder einsetzen.
- **Wieder einsetzen:** Setzen Sie den sauberen, trockenen Filter wieder ein und vergewissern Sie sich, dass er mit einem Klick einrastet. Bringen Sie das Lufteintrittsgitter wieder an, wenn Sie es entfernt haben.

Beim Betrieb der Dunstabzugshaube muss der Fettfilter immer eingesetzt sein. Betreiben Sie die Dunstabzugshaube niemals ohne Fettfilter, da sich das Fett im Gebläse und in den Kanälen ansammelt und eine Gefahr darstellt.

8.2.2 Aktivkohlefilter (für Umluftbetrieb, falls zutreffend)

- **Wartung:** Aktivkohlefilter sind **nicht waschbar** (sie vertragen kein Wasser). Stattdessen müssen sie ersetzt werden, wenn sie gesättigt sind. Normalerweise sollten sie je nach Gebrauch alle 3 bis 6 Monate ausgetauscht werden. Wenn Sie anhaltende Kochgerüche bemerken oder der Aktivkohlefilter ölig/fettig aussieht, ist es Zeit, ihn auszutauschen.
- **Auswechseln:** Befolgen Sie die Anweisungen auf Ihrem neuen Filter, um ihn zu ersetzen. Entfernen Sie am Ende des Ansaugrohrs das vordere Metallgitter, indem Sie es zu sich heranziehen. Nach dem Ausbau finden Sie innen den Kohlefilter, ziehen ihn heraus und ersetzen ihn durch einen neuen Filter.
- Verwenden Sie nur die von Klarstein empfohlenen Aktivkohlefilter, um eine einwandfreie Passform und Leistung zu gewährleisten. (Wenden Sie sich an den Kundendienst oder informieren Sie sich auf unserer Website über die richtige Modellnummer des Filters).

8.2.3 Auffangwanne/Flüssigkeitsauffang

Die Dunstabzugshaube kann mit einer Auffangschale oder einem Behälter ausgestattet sein, um Flüssigkeiten aufzufangen (z. B. Kondenswasser oder versehentlich verschüttetes Wasser, das in den Einlass läuft).

- **Wasser ablassen:** Mit der Zeit kann sich Wasser aus dem Dampf ansammeln. An der Unterseite des Geräts befindet sich ein kleiner Ablassstopfen (zugänglich von der Innenseite des Schanks unter dem Kochfeld).
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Stellen Sie einen Behälter unter den Auslass. Ziehen Sie den Ablassstopfen vorsichtig heraus - das Wasser beginnt herauszutropfen. Lassen Sie das gesamte Wasser aus dem internen Behälter ablaufen. Wenn der Behälter leer ist, setzen Sie den Ablassstopfen wieder fest ein.
 - Führen Sie dies regelmäßig durch (z. B. einmal im Monat) oder immer dann, wenn Sie schwappendes Wasser oder einen verminderten Rauchabzug feststellen. Vor allem nach sehr feuchtem Kochen (z. B. bei großen Töpfen ohne Deckel) kann es sinnvoll sein, das Kondenswasser abzulassen.
- **Beseitigen von Verschüttetem:** Wenn eine größere Menge (Suppe, Milch usw.) in die Dunstabzugshaube gelangen, schalten Sie sofort alles aus. Wenn sie abgekühlt ist, entfernen und reinigen Sie den Fettfilter. Wischen Sie alle zugänglichen feuchten Innenflächen mit einem Tuch ab. Leeren Sie die Auffangschale wie oben beschrieben. Bei klebrigen Verschmutzungen benötigen Sie möglicherweise einen Servicetechniker, um den Innenraum ordnungsgemäß zu reinigen, wenn unzugängliche Bereiche verschmutzt sind. Vermeiden Sie dies, indem Sie mit offenen Töpfen vorsichtig umgehen.

8.2.4 Reinigung der Oberflächen von Dunstabzugshaubenbauteilen

- Wischen Sie das Lufteintrittsgitter und die sichtbaren Flächen der Dunstabzugshaube mit einem feuchten Tuch und einem milden

Reinigungsmittel ab. In der Regel handelt es sich um Edelstahl oder beschichtete Oberflächen - verwenden Sie keine Scheuermittel. Nach dem Abwischen abtrocknen, um Wasserflecken oder Korrosion zu vermeiden.

- Wenn der Grill aus Edelstahl ist, können Sie ihn mit einem Edelstahlreiniger oder etwas Essig polieren und dann mit einem weichen Tuch abreiben. Wischen Sie immer in Richtung einer eventuell vorhandenen Maserung.

8.3 Allgemeine Wartungstipps

- **Regelmäßig überprüfen:** Achten Sie auf ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen des Gebläses oder darauf, ob eine der Bedientasten nicht mehr reagiert - siehe Fehlersuche und Fehlerbehebung. Manchmal kann das Reinigen des Bedienfelds mit einem feuchten Tuch (bei ausgeschaltetem Gerät) und das Trocknen die Reaktionsfähigkeit wiederherstellen, wenn es fettig ist.
- **Belüftungskanal (falls vorhanden):** Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit die externe Entlüftungskappe, um sicherzustellen, dass sie nicht durch Schmutz, Blätter oder Fett verstopft ist. Bei Bedarf reinigen, um den Luftstrom aufrechtzuerhalten.
- **Überprüfungen nach der Reinigung:** Bevor Sie das Kochfeld nach der Reinigung benutzen, stellen Sie sicher, dass:
 - alle Teile (Filter usw.) korrekt wieder eingebaut sind.
 - Auf der Kochfeldoberfläche und dem Bedienfeld befinden sich keine Reinigungsrückstände oder verschüttete Flüssigkeiten.
 - Der Bereich um und unter dem Kochfeld ist trocken (insbesondere alle elektrischen Teile).
- **Professionelle Wartung:** Abgesehen von der Reinigung erfordert dieses Gerät keine routinemäßige Wartung durch den Benutzer. Sollten Sie anhaltende Probleme haben (z.B. das Gebläse funktioniert auch nach der Reinigung des Filters nicht oder die Fehlercodes des Kochfeldes lassen sich nicht zurücksetzen), wenden Sie sich bitte an den Klarstein-Kundendienst. Öffnen Sie das Gerät oder die Elektronik nicht selbst.

Ein sauberes Kochfeld und eine saubere Dunstabzugshaube gewährleisten eine optimale Koch und Abzugsleistung und verlängern die Lebensdauer des Geräts. Sicherheit hat immer Vorrang - trennen Sie im Zweifelsfall das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

9. FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten (das Display leuchtet nicht)	Keine Stromversorgung des Geräts	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist und dass der Schutzschalter oder die Sicherung nicht ausgelöst wurden. Stellen Sie sicher, dass der Wandschalter (Isolierungsschalter) eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus ein allgemeiner Stromausfall vorliegt. Wenn definitiv Strom vorhanden ist und das Kochfeld immer noch nicht funktioniert, versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu beheben - rufen Sie einen Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht (das Drücken von Tasten bewirkt nichts).	Die Bedienelemente können mit der Kindersicherung gesperrt werden.	Überprüfen Sie das Bedienfeld auf ein Tastensymbol oder die Buchstaben "Lo"/"L" auf dem Display. Wenn dies der Fall ist, entriegeln Sie das Kochfeld, indem Sie die Taste Kindersicherung Sperrtaste (2) 3 Sekunden lang berühren und halten (bis die Sperranzeige erlischt). Sobald die Kindersicherung deaktiviert ist, testen Sie, ob die Bedienelemente reagieren.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen oder reagieren nicht auf Berührungen.	Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasser- oder Fettfilm auf dem Bedienfeld, oder Sie berühren es nicht mit der flachen Fingerspitze, sondern schräg.	Stellen Sie sicher, dass der Kontrollbereich sauber und trocken ist. Wischen Sie Feuchtigkeit oder verschüttete Flüssigkeiten weg (bei ausgeschaltetem Kochfeld). Verwenden Sie bei der Verwendung der Bedienelemente die Fingerkuppe (nicht den Fingernagel oder die Fingerspitze) und drücken Sie pro Eingabe etwa eine halbe Sekunde lang gerade nach unten. Wenn Sie weiterhin Probleme haben, schalten Sie das Kochfeld für eine Minute aus, schalten Sie es dann ein und versuchen Sie es erneut, wenn es vollständig trocken ist.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Glasoberfläche ist zerkratzt.	Verwendung von Kochgeschirr mit rauem oder unebenem Boden (z. B. Keramik oder Gusseisen mit Gärten) oder Reinigung mit Scheuermitteln/ Chemikalien	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden - achten Sie darauf, dass Ihre Töpfe/Pfannen keine rauen Kanten haben. Heben Sie das Kochgeschirr leicht an, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen, ziehen Sie es nicht. Verwenden Sie zur Reinigung die empfohlenen kratzfreien Methoden (siehe Abschnitt 9.1). Kleine Kratzer können nicht entfernt werden, aber sie beeinträchtigen in der Regel die Funktion nicht. Zur Vorbeugung sollten Sie in Zukunft auf Kochgeschirr und Reinigungsgeräte achten.
Sie hören während des Kochens ein knisterndes oder klickendes Geräusch aus dem Kochgeschirr.	Dies ist oft auf die Konstruktion des Kochgeschirrs zurückzuführen - Schichten aus verschiedenen Metallen, die sich unterschiedlich schnell ausdehnen, können Geräusche erzeugen. Es kann auch bei bestimmten Arten von Kochgeschirr auf Induktion auftreten.	Dies ist im Allgemeinen normal und kein Fehler. Sie können weiter kochen. Wenn das Geräusch sehr laut oder störend ist, sollten Sie anderes Kochgeschirr ausprobieren. Die Verwendung von schwerem, qualitativ hochwertigem Kochgeschirr verursacht in der Regel weniger Lärm.
Ein leises Brummen ist zu hören, besonders bei hohen Heizstufen.	Die Induktionsanlage brummt, wenn sie viel Strom verbraucht, und auch das Kühlgebläse gibt ein stetiges Brummen von sich.	Das ist bei Induktionskochfeldern normal. Das Brummen sollte abnehmen, wenn Sie die Heizstufe verringern. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt installiert ist und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist, da ein eingeschränkter Luftstrom das Gebläse lauter machen kann.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das interne Kühlgebläse läuft noch einige Minuten weiter, nachdem ich das Kochfeld ausgeschaltet habe.	Die Elektronik des Kochfeldes kühlt ab. Das Gebläse ist so ausgelegt, dass es so lange läuft, bis eine sichere Temperatur erreicht ist.	Dies ist normal . Schalten Sie die Stromzufuhr nicht ab, bevor das Gebläse nicht von selbst stoppt. Lassen Sie es einfach zuende laufen (normalerweise nicht länger als 5-10 Minuten). Wenn das Gebläse jedes Mal übermäßig lange läuft (mehr als 15 Minuten nach der Benutzung), überprüfen Sie, ob die Luftein- und -auslässe nicht durch Staub oder einen Gegenstand blockiert sind.
Eine Kochzone schaltete sich während des Betriebs plötzlich aus . (Vielleicht ertönte auch ein Piepton.)	Mehrere Möglichkeiten: - Die Zone hat sich möglicherweise automatisch abgeschaltet, weil kein Kochgeschirr erkannt wurde (z. B. wenn das Kochgeschirr angehoben wurde oder nicht induktiv ist). - Der eingebaute Timer hat sie ausgeschaltet (prüfen Sie, ob Sie einen Timer eingestellt und vergessen haben). - Das Kochfeld hat sich überhitzt oder einen elektrischen Fehler festgestellt, der eine Sicherheitsabschaltung auslöst. In diesem Fall wird möglicherweise ein Fehlercode angezeigt.	Wenn es sich um die Kochgeschirrerkennung handelt, würde auf dem Display ein blinkendes Kochgeschirrsymbol oder ähnliches erscheinen. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Kochgeschirr für Induktionsherde geeignet und mittig platziert ist. Die Zone heizt weiter, sobald ein geeignetes Kochgeschirr erkannt wird und Sie sie wieder einschalten. Wenn es der Timer war, zeigt die Zonenanzeige "0" und eventuell ein "H" an. Starten Sie die Zone einfach neu, wenn mehr Kochzeit benötigt wird, oder stellen Sie fest, dass die programmierte Zeit verstrichen ist. Wenn es sich um eine technische Störung handelt (mit einem Fehlercode oder alle Zonen ausgeschaltet), siehe Fehlercodes unten. Schalten Sie in einem solchen Fall das Kochfeld aus und warten Sie einige Minuten, bis es abkühlt, schalten Sie es dann ein und versuchen Sie es erneut. Wenn es sich wiederholt, rufen Sie einen Techniker.

9.1 Fehlercodes

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
 Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr	Das Kochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen oder das Material des Kochgeschirrs ist nicht induktionsgeeignet.	Verwenden Sie magnetisches (eisenhaltiges) Kochgeschirr in der richtigen Größe. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr mittig auf der Zone steht. Sobald ein richtiges Kochgeschirr erkannt wird, hört die Anzeige auf zu blinken und der Heizvorgang beginnt. Wenn Sie ein Kochgeschirr absichtlich entfernen, zeigt die Zone das fehlende Kochgeschirr an und schaltet sich dann nach einer Minute ab. (Einige Modelle zeigen keinen Code an, sondern haben eine Anzeige; wenn im Display ein U blinkt oder die Leistungsstufe blinkt, wenn Kochgeschirr vorhanden ist)
E2/E3 Abnormale Versorgungsspannung	Abnormale Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E4/E5 IGBT-Übertemperatur	Fehler IGBT- Temperatursensor.	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
E7/E8 Fehler Temperatursensor.	Fehler Temperatursensor.	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
E6/E9 Problem der Wärmestrahlung beim Induktionskochfeld	Schlechte Induktionskochfeld- Wärmestrahlung.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es anschließend neu.
EC/E0 Kommunikationsfehler zwischen Komponenten	PCBA-Kommunikationsfehler	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.

10. PRODUKTDATENBLATT INDUKTIONSKOCHFELD

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047372		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Induktionskochzone		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	18 14 14 18 cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L B		cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	196 187 187 203 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	193,3	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047373		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Induktionskochzone		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	18 14 14 18 cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L B		cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	196 187 187 203 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	193,3	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047374, 10047465		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Induktionskochzone		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn 18 Links hinten 14 Rechts vorn 14 Rechts hinten 18	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L B		cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn 196 Links hinten 187 Rechts vorn 187 Rechts hinten 203	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	193,3	Wh/kg

11. SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letzte 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.

12. 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.

13. HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.

Kontakt: info@electronic-star.de

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Kontakt: info@electronic-star.de

Dear customer,

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



CONTENTS

1. Technical Data	49
2. Safety Instructions	50
3. Product Overview	54
5. Installation	58
6. Operation	63
7. Device Protection	78
8. Cleaning and maintenance	79
9. Troubleshooting	85
10. Product Data Sheet induction hob	88
11. Disposal Considerations	91
12. Manufacturer & Importer (UK)	91

1. TECHNICAL DATA

Article number	10047372	10047373	10047374	10047465
Model	Velaire Basic	Velaire Hybrid	Velaire Flex	Verosteel
Supply Voltage extractor hood	220-240 V ~50 Hz			

Note: Technical specifications are subject to change without notice as part of product improvement. Refer to the rating label on the appliance for detailed electrical specifications. For any questions about the technical details of your extractor hood, please contact Klarstein customer service. For Technical Data sheet of the product with more information, please consult the official EPREL - European Product Registry for Energy Labelling via <https://eprel.ec.europa.eu/> and search for the following Registration Numbers: 10047372 - 2327278/ 10047373 - 2329122/ 10047374 - 2329118

2. SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and the safety of others are very important. Please read all safety instructions and warnings below before installation or use.

2.1 Electrical Safety and Installation

- **Installation by Qualified Professional:** *This appliance must be installed and connected by a qualified electrician.* Incorrect installation or wiring can lead to electric shock, injury, or product damage and will **void the warranty**.
- **Disconnect from Mains:** Always switch off the circuit breaker and unplug or isolate the hob from the mains **before installing, cleaning, or servicing** the unit.
- **Proper Grounding:** The hob **must** be properly earthed. Connect it to a dedicated, grounded circuit according to local electrical codes. An isolating switch (all-pole disconnection with at least 3 mm contact gap) must be incorporated into the fixed wiring for safety.
- **Electrical Supply:** Ensure the voltage and frequency of your power supply correspond to the ratings on the appliance nameplate. Use an appropriate circuit breaker/fuse as specified. *Do not use extension cords, multi-plug adapters or portable power plugs* to connect the hob – this is a fire and safety hazard.
- **Cable Safety:** Use the specified power supply cable type and diameter. The cable should not be bent, pinched, or come into contact with any hot surfaces. If the supply cord is damaged, it **must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent, or similarly qualified persons** to avoid danger.
- **No DIY Alterations:** Do not modify the plug, power cord or internal wiring yourself. Do not attempt to repair or replace any electrical components of the appliance. All repairs must be performed by qualified service technicians using original spare parts.

2.2 Operational Safety

- **Intended Use:** This induction hob with integrated extractor is intended **for indoor domestic use only**. It is **not designed for commercial or outdoor use**. Using the appliance in a commercial setting or for any purpose not outlined in this manual may result in injury, damage, and will void the warranty.
- **Supervision Required: CAUTION:** Never leave the appliance unattended during operation. Boil-overs, spills, or overheated oil/fat can ignite and cause fire.
- **Suitable Cookware Only:** Only use cookware that is compatible with induction hobs (ferrous-metal bottoms). The hob will automatically shut off or not activate if incompatible or undersized cookware is used (see Section 6.1.6 Choosing the Right Cookware).
- **No External Timer: WARNING:** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. Always switch it off manually as described in this manual.

- **No Worksurface:** Do not use the hob surface as a cutting board, worktop, or for storage. Placing heavy objects can scratch or crack the glass, and objects left on the hob (even when off) may heat up or melt if the hob is accidentally turned on.
- **Hot Surfaces: WARNING – Burn Hazard:** During use, the cooking zones and certain accessible parts of the hob will become **very hot**. Do not touch the ceramic glass surface or nearby metal parts until they have fully cooled. Even after switching off, the surface remains hot for some time and is indicated by an “H” (hot) on the display.
 - Keep clothing, paper, curtains and other flammable materials away from the hob. They may catch fire from residual heat or if accidentally placed on an active cooking zone.
 - Handles of pots and pans should be turned inward so they do not extend over the edge of the hob or over other active zones. This helps prevent knocks, spills, and burns.
- **Child Safety**
 - **WARNING:** Keep children under 8 years old away from the hob unless constantly supervised. The appliance and its accessible parts become hot during use, which can cause serious burns.
 - This appliance can be used by children aged 8+ and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities only if they are given supervision or instruction concerning safe use and understand the hazards.
 - Do not let children play with the appliance, sit or climb on it, or operate any controls.
 - Children must not perform cleaning or maintenance unsupervised.
 - The hob features a Child Lock function (see Section 5.1.4) – engage it to prevent unintended activation by children.
- **Cooking with Oil /Grease: WARNING – Fire Hazard:** Oil and fat can overheat rapidly and catch fire.
- When heating oil for frying:
 - Do not leave the hob unattended.
 - Do not attempt to extinguish an oil fire with water! In case of fire, switch off the hob and use a pan lid, metal tray or fire blanket to smother flames.
 - **Never flambé** (flame-cook with alcohol) under the extractor intake – the flames could be drawn into the ventilation system and cause fire.
- **Flammable Items: WARNING:** Do not store items on the hob’s cooking surface. Objects such as plastic utensils, dishcloths, packaging or other flammable materials can melt or ignite if placed on a hot cooking zone or near the extractor inlet.
- **After Use:** Always turn off all cooking zones using the controls after cooking. Do not rely only on the automatic pan detection or safety shut-off alone. When finished, also switch off the hob using the main power (ON/OFF) button to fully deactivate the appliance.

- **No Room/Ambient Heating:** Do not use the appliance for space heating or to dry clothes. It is designed for cooking food only.

2.3 Appliance and component safety

- **Glass ceramic surface:** *Do not cook on a broken or cracked hob surface.* If you notice a crack in the glass, even a small one, unplug the hob immediately and do not use it until it has been repaired or replaced by a qualified technician. A cracked surface may allow water to penetrate, or sharp edges may present a risk of electric shock or injury.
- **Pan detection & auto shut-off:** This induction hob is equipped with safety features such as pan detection and auto shut-off. If no pan is detected on an active zone, or if you forget to switch off a zone, the hob will automatically switch off that zone after a preset time (see section 5.1.7 Auto shut-off times). However, do not rely on this – always switch off the hob manually after use.
- **Cooling fan and ventilation:** An internal cooling fan runs during cooking and may continue to run for a short time after the hob is switched off to cool the electronics. This is normal. Do not disconnect the power supply while the fan is running. Ensure that the ventilation openings (air intake and outlet) are not blocked. Good airflow is essential for safe operation.
- **Ventilation filters:** The integral extractor contains grease filters (and possibly charcoal filters if recirculation mode is used). **Keep the filters clean** (see section 6 Maintenance) to prevent grease build-up, which is a fire hazard, and to maintain proper ventilation performance.
- **Use hob guards:** WARNING: Only use a hob guard that has been designed or approved by Klarstein for this model. Use of an incompatible guard may result in an accident.
- **Sharp edges:** Be careful when handling the appliance during installation - the metal edges of the cooktop or cut-out may be sharp. Wear suitable gloves to avoid cuts. Similarly, if you use a scraper to clean the glass (for burnt-on spills), be extremely careful – the scraper blade is very sharp (**cut hazard**).

2.4 Health Advice

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

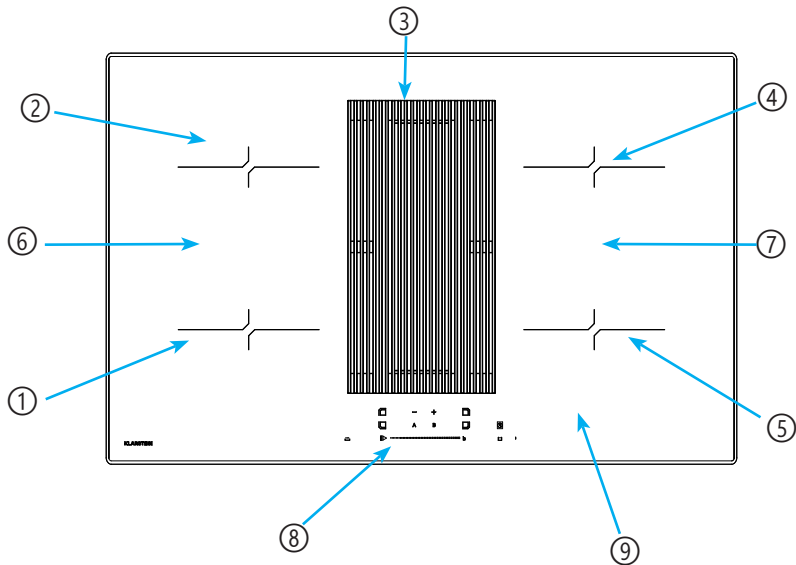
2.5 Cleaning and Maintenance Safety

- **Disconnect the power supply:** Always switch off the hob and disconnect it from the power supply **before cleaning or carrying out any maintenance** (e.g. removing filters, wiping the control panel).
- **Allow to cool:** Clean the hob only after all surfaces have cooled down. Cleaning a hot glass surface can cause burns or damage to your cleaning tools.
- **No steam cleaners:** Do not use steam or high pressure cleaners to clean the hob or the extractor fan. Steam can reach electrical components and cause a short circuit or electric shock.
- **Gentle cleaning:** Do not use abrasive sponges, steel wool or harsh scouring powders on the glass or stainless steel parts. They can scratch or damage the finish. Use only non-scratching cleaners and follow the guidelines in Section 6 for proper cleaning techniques.
- **Filter handling:** Handle with care when cleaning or replacing the extractor hood filters. Some edges may be sharp. Ensure that the filters are replaced correctly before using the extractor hood again. Do not operate the extractor hood without filters.
- **Service:** There are no user serviceable parts inside the appliance (except for routine cleaning of accessible components as described). **Do not attempt to disassemble or modify** internal components. If the unit requires service or repair, contact Klarstein Customer Service or an authorised technician.

IMPORTANT: Failure to follow the safety instructions and warnings may result in electric shock, fire, serious injury, or damage to the appliance. Incorrect installation or misuse will void your warranty. Keep these safety instructions for future reference and share them with any person who will be operating the appliance.

3. PRODUCT OVERVIEW

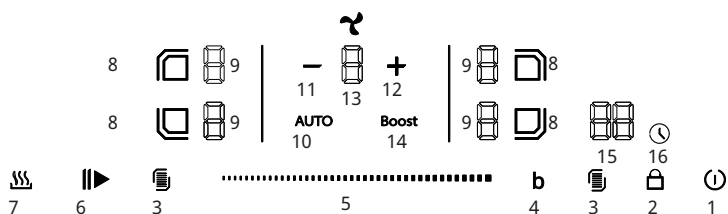
3.1 Appliance Description – Top View



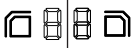
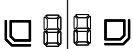
Number	Function	Description
1	Left front cooking zone	Induction hob zone (Ø ~180 mm, 1800 W normal / 2100 W boost)
2	Left rear cooking zone	(Ø ~180 mm, 1800 W / 2100 W boost)
3	Central air intake (extractor inlet)	Draws cooking fumes downward into the extractor system. Located centrally between the cooking zones. Contains grease filters beneath.
4	Right rear cooking zone	Induction hob zone (Ø ~180 mm, 1800 W / 2100 W boost).
5	Right front cooking zone	Induction hob zone (Ø ~180 mm, 1800 W / 2100 W boost).
6	Flexible cooking zone area (left) Only for 10047374	When enabled, the left front (1) and left rear (2) zones can be combined to form one large flexible heating area for big cookware (up to 3000 W / 3600 W boost). <i>(The flex zones allow heating of oversize pots, griddles, or multiple small pots.)</i>

7	Flexible cooking zone area (right) Only for 10047373, 10047374 and 10047465)	Likewise, the right front (5) and right rear (4) can be combined into a single-large zone if needed (up to 3000 W / 3600 W boost). <i>(The flex zones allow heating of oversize pots, griddles, or multiple small pots.)</i>
8	Control panel	Touch control interface for both the hob and the extractor functions (detailed description below).
9	Glass ceramic surface	Durable vitro-ceramic cooking surface that is easy to clean. The cooking zones are marked on the surface.

3.2 Control panel Layout



Nr.	Reference	Function	Description
1		ON/OFF	Main power touch button for the hob and extractor. Turns the appliance on or off (standby).
2		Childlock	Locks/unlocks the control panel to prevent unintended operation. (Long press to activate or deactivate the lock.)
3		Flex zone selector Only for 10047373, 10047374 and 10047465	Activates the flexible zone function. Allows two adjacent cooking zones to work together as one large zone (either left pair or right pair, depending on model usage).
4	b	Boost (Power Boost)	Activates the power boost mode for a selected cooking zone, providing extra high heat for a short duration (5 minutes max).
5		Slider control (power/ timer adjustment)	A sliding touch strip used to set cooking power levels (heat settings 1-9) and to adjust the timer values. Slide or tap along the scale to increase or decrease values.
6		Pause	Temporarily pauses all active cooking zones. Useful for short interruptions; touch again to resume cooking at previous settings.
7		Keep warm	Activates a low power 'Keep Warm' function on a selected zone (maintains a low simmer temperature, approximately 70°C).
8		Zone selectors: left front, left rear, right front, right rear	Selects the left front/ left rear/ right front/ right rear cooking zone (to adjust its power or set timer).

Nr.	Reference	Function	Description
9		Cooking zone power level display	Digital display (usually one per zone) that shows the heat setting (0-9, or "P" for boost) for each active cooking zone. It may also display residual heat "H" or error codes for that zone.
			
10	AUTO	Extractor hood auto mode	Button to activate Automatic extractor fan mode . In Auto mode, the extractor hood adjusts its fan speed based on the hob's usage (heat levels) automatically.
11		Extractor hood decrease (minus)	Decreases the extractor fan speed level (when in manual fan mode). Also used to deactivate Boost mode or turn the fan off (if level 0 is set).
12		Extractor hood fan level display	Digital indicator of the current extractor fan speed: "1" (low), "2" (medium), "3" (high). In Auto mode, the fan speed will change according to cooking load.
13		Extractor hood increase (plus)	Increases the extractor fan speed level (manual mode).
14	Boost	Extractor hood boost	Activates Boost mode for extractor fan. Runs the fan at maximum power (beyond level 3) for approx. 5 minutes to quickly clear smoke/ odours, then automatically returns to normal speed.
15		Timer display	Digital display for the kitchen timer / cooking zone shut-off timer (shows minutes remaining or "--" if no timer set).
16		Timer	Timer setting key. Used to toggle the timer setting mode and assign timers to cooking zones (see Operating Instructions for details).

Note: The control panel will beep to acknowledge touches. The power indicator (10) for each active cooking zone shows its level or an error code if applicable. The status of the extractor hood is shown on the fan level indicator (13) and via the Auto/Boost indicator lights next to buttons 11 and 15.

5. INSTALLATION

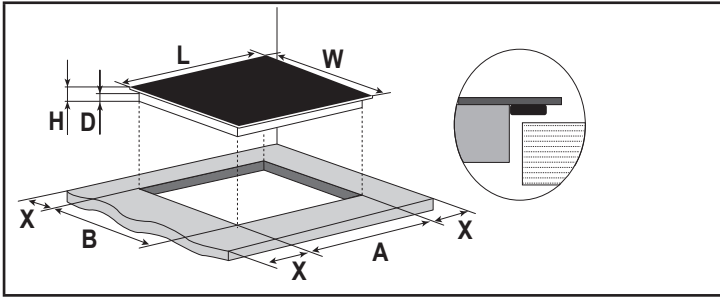
IMPORTANT: Installation of this equipment must comply with local building and electrical codes. Improper installation, adjustment or maintenance can cause personal injury or property damage. Have the hob and extractor installed by a qualified engineer. Klarstein is not responsible for damage or injury caused by improper installation.

Before starting the installation, read this entire section carefully and make sure you have the necessary tools and materials.ä

5.1 Installation requirements

5.1.1 Installation Location & Cut-out

- **Suitable cabinetry:** This hob is designed for installation into a countertop or worktop. Ensure that the mounting surface is flat, level and structurally sound enough to support the weight of the hob.
- **Clearances:** Maintain the required clearances around the hob for safety and ventilation. There must be at least 50 mm clearance on all sides of the cut-out (under the worktop) to allow for heat dissipation and airflow. No structural supports, beams or appliances should obstruct the space directly beneath the hob.
- **Cut-out dimensions:** Cut an opening in the worktop to the following dimensions in the table below. Use a suitable jigsaw or router with a straight edge to ensure a clean cut. It is recommended that the edges of the cut-out are lightly sanded or filed. (See Figure 3 for cut-out diagram.) The thickness of the worktop should be **30–50 mm** for secure installation.
- **Heat resistant surface:** The worktop material around the cut-out must be heat resistant ($\geq 90^{\circ}\text{C}$) to avoid warping. **WARNING:** Do not install on a combustible surface that hasn't been properly insulated. The use of heat reflective tape or a heat resistant barrier around the edges of the cut-out is recommended for wood or laminate worktops.
- **Ventilation duct (if applicable):** If you plan to vent the exhaust air, ensure that there is space under the cabinet for ducting to an external vent. In recirculation mode (with charcoal filter), ensure that the air outlet under the cabinet is not obstructed.



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

Dimensions table (10047372, 10047373, 10047374 and 10047465)

L	W	H	D	A	B	X
800	520	225	55	760	490	min. 50

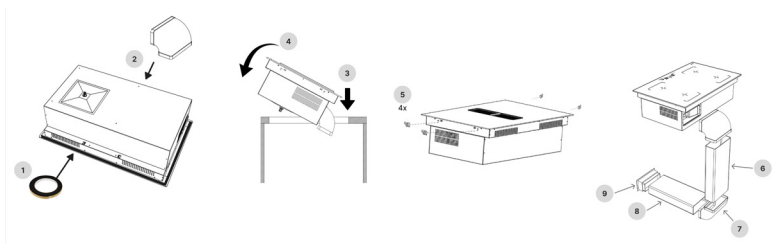
5.1.2 Before Installation Checks

Before installing the hob in the cut-out, verify that

- The mains wiring and the isolation switch (or socket) are in place and accessible. You should be able to easily connect and disconnect the hob after installation.
- The ambient temperature of the installation area does not exceed 50°C (e.g. don't install above a dishwasher or refrigerator without proper insulation, as these appliances can transfer heat or moisture). Do not install the hob directly above a washing machine, tumble dryer or refrigerator.
- If installing above a built-in oven, ensure that the oven has its own cooling fan and that the oven and hob combination is approved by the manufacturer. (Typically, this hob can be installed above an oven if there is an air gap or insulating partition between them - check the oven manual for compatibility with the above induction hob).
- Check that the supplied mounting brackets and screws are available to secure the hob.

5.2 Securing the hob in the countertop

5.2.1 Mounting Brackets Installation



1 Assemble Seal Gasket – Assemble the supplied seal gasket in the full perimeter of the product. Do not use additional sealant (such as silicone). Check if worktop is level and cut-out is correct to assure perfect leveling.

2 Assemble Elbow pipe – Assemble the first elbow pipe directly into the product prior to installation.

3 Insert the Hob – With help of another person, carefully lower the hob into the prepared cut-out. Caution: The hob is heavy, take care and wear gloves to avoid injury or scratching the appliance. Do not push on the control panel or glass surface. Be careful not to get your fingers caught between the appliance and the worktop.

4 Positioning – Rotate the hob into place and align final position. Be careful to not damage the seal gasket. If that happens, please replace the gasket with a new one.

5 Tighten the screws – Manually tighten the screws and supplied brackets. Do not overtighten as this could deform the hob frame or worktop.

6-8 Exhaust connection – depending on your configuration install the remaining exhaust tubes and elbow. Using a plastic saw, adjust the length of the rectangular tubes as needed.

9 Carbon Filter – When using recirculation method ALWAYS install the carbon filter at the end. Make sure to leave the carbon filter in an accessible location as it will require replacement during usage for high performance. Avoid locating the exhaust area to normal standing location as it can be inconvenient air flow in the street.

Note: Avoid extending the exhaust with longer/different tubes and adding additional elbows as this affects the product extraction performance.

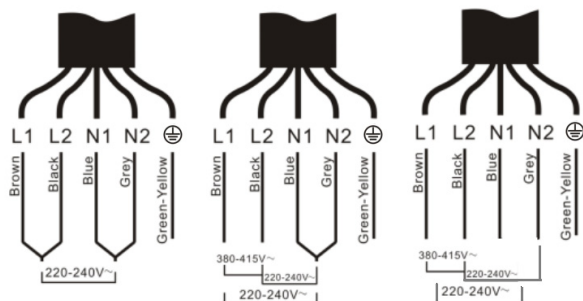
5.3 Electrical connection



WARNING

Risk of electric shock! Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

- This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
 - The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 - The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 - The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause over heating and fire.



Note: If the power cable is too short or needs replacing, it must be replaced with an equivalent type by a qualified technician. The new cable should be routed and clamped exactly as the original to maintain safety. Do not replace the cable without proper validation by a qualified technician.

5.4 Ventilation setup

The integrated extractor can be used in two modes: Ducted extraction (exhausting to the outside) or recirculation (exhausting back into the room through filters). Set the ventilation according to the configuration of your kitchen:

- **Ducted mode:** In this mode the extracted air is guided to the outside of your home and there is no need for Carbon Filter. Follow prior instructions and install the exhaust pipes towards the outside and do NOT install the end Carbon Filter. Assure that you use the supplier tubes and keep same size of the outlet connection. Any reduction or change in shape and size can affect

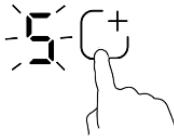
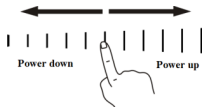
the extraction performance.

- **Recirculation mode:** When using recirculation, keep kitchen windows open if possible to improve ventilation.
- **Air outlet clearance:** Don't block the air outlet grille of the extractor hood (whether it is a duct or a recirculation air outlet). Leave at least 100 mm clearance in front of the outlet.

6. OPERATION

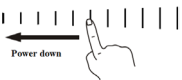
6.1 Using the Induction Hob

6.1.1 Basic operation – switching on and cooking

1. Power On the Hob: Ensure the appliance is connected to the mains and the isolation switch is on. Touch the ON/OFF button (control panel reference 1) once. You will hear a beep and all zone displays will light up briefly and then show “–” or “0”. This indicates the hob is in standby mode, ready for zone selection.	
2. Place Cookware: Put a suitable induction-compatible pan in the center of the desired cooking zone. The bottom of the pan should cover the zone completely. Make sure the pan base and the hob surface are clean and dry.	
3. Select a Cooking Zone: Touch one of the Zone Selector keys corresponding to the zone you want to use (e.g. front left zone 8, rear right zone 16, etc.). The LED indicator next to that zone's control will illuminate or its power display will flash, indicating it's selected.	
4. Set the Heat Level: Using the Slider control (or the “+ / –” buttons), adjust the heat setting for the selected zone. Levels range from 1 (lowest heat) to 9 (highest heat). The chosen power level will show on that zone's display. For gentle heating or simmering, use lower settings (1–3). For normal cooking or boiling, medium settings (4–6). High heat (7–9) is for searing or rapidly boiling. You can adjust up or down at any time by sliding or tapping the control.	
5. Cooking: The induction zone will start heating the pan immediately once a level is set. You may see the numbers on the display alternately flash if the zone is cycling on/off to maintain that level (normal operation). If no pan is detected or if the pan is not induction-compatible, the display for that zone may flash an error (often a “U” or pan symbol) and the zone will not heat (see Troubleshooting). You can cook as usual. If you need to adjust heat, just touch the zone selector of the zone you want to change (if not already active) and then adjust the slider to the new level. Each zone's display always shows its current setting.	

Note: If you do not select a heat setting within 1 minute of switching on the hob (step 1), the hob will automatically switch to standby (off) as a safety measure. In this case, simply switch on again if you still wish to cook.

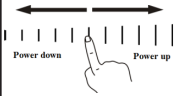
6.1.2 Finish cooking and switching off

1. Turn off a single zone: When your food is cooked and you wish to turn off a particular cooking zone, first ensure that the zone is selected (press its selector button). Then either slide the power control down to "0" or press the " - " until the display shows 0. The zone is now off. Its display will likely show "H" if the zone is hot, or turn off completely if cool.	
2. Repeat for other zones: If you have multiple zones on and want to turn them all off, adjust each one's setting to 0 as above.	
3. Main Power Off: To completely switch off the hob, touch the ON/OFF button (control 1) again. All zone displays will go dark (except any "H" indicating hot zones). The appliance is now in off mode. If you forget, the hob will also turn itself off if all zones are 0 for a while.	
4. Residual Heat Warning: After cooking, do not touch the cooking zones until the residual heat indicator has gone off. An "H" on a zone display means that zone's glass is still above 60°C (hot enough to cause burns). The "H" will disappear once the surface cools to a safe temperature. You can use the residual heat to keep food warm or start heating another pan (energy-saving tip), but exercise caution.	

6.1.3 Power boost function

The Boost function allows an individual cooking zone to run at above its nominal maximum power for a short time. This is useful for rapidly heating a large pot of water or bringing a dish to boil quickly.

Activating the boost function	
Select the desired cooking zone by touching its zone selector. Make sure there is a pot on that zone. Then touch the Boost button (B) (control panel reference 4). The power level display for that zone will show 'P' (or another Boost indicator) to confirm that Boost mode is on. The hob will provide extra power to that zone for up to 5 minutes. Automatic time-out: Boost mode will automatically deactivate after approximately 5 minutes. The power level will then drop back to level 9 (or the highest non-boost level) and continue to heat at that level. This prevents the cookware and the hob from overheating.	
	

Cancelling the boost function	
To Cancel Boost Manually: You can cancel the boost before the 5 minutes are up by either touching the Boost button again (if the control allows toggling), or simply adjusting the slider to a different power level. Setting a different level (1–9) will exit Boost mode immediately. The display will revert from “P” to the chosen level.	
2.Touch the “boost” key, then the display shows “P”.	

Boost restrictions: The boost function can typically only be used on one zone at a time (per side). If you attempt to activate the boost function on two zones that share power (e.g., on the same side of the hob), the hob may automatically reduce one of them or disallow the second boost. This is to stay within the total power limit. Also, the boost function will not be activated on a zone if the other paired zone is already at high power or boosting (power management logic).

Note: During boost function, it is normal to hear a humming sound from the hob. The fan is running at high speed to keep electronics cool. If the hob gets too hot, it may automatically exit the boost function early.

6.1.4 Pause function (temporary stop)

The pause function (control panel reference 6) allows you to temporarily stop all cooking activity on the hob without losing your settings. This can be useful if you need to step away or do something urgent.

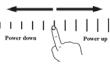
To pause: Touch the Pause button. All active zones will go into pause mode – their displays may flash (often “II” or another pause indicator) and the heating will stop. If the extractor fan was running, it may also switch to low speed.	
During the pause state: The controls (except the ON/OFF and possibly the pause button) are locked, effectively freezing the cooktop state. You can safely wipe up a quick spill on the control panel during pause (be careful as surfaces may still be hot).	
To resume cooking: Touch the Pause button again (or it may require a specific sequence, such as touching Pause then unlocking – check any indicators on the display). The hob will restart all the zones at the power levels they were set to before the pause. Cooking continues as normal.	

Auto-off reminder: The pause function is intended for short interruptions (a few minutes). Do not leave the hob on pause for long periods. After a certain amount of time (about 10 minutes, depending on the model), the hob may beep and switch off as a safety measure. If this happens, you'll need to switch it back on and reset your cooking settings.

Note: Always remember to restart or switch off – do not rely on the hob to remain paused indefinitely.

6.1.5 Keep warm function

The Keep Warm function (control panel reference 7) maintains a low, constant heat on a hob, useful for keeping food warm or gently melting chocolate or butter. Typically, this function maintains the temperature at around 60-70°C.

Activate keep warm function: With the desired zone selected (press its zone button), press the keep warm button. The zone display may show a special symbol (such as " " or a low setting) to indicate that the keep warm mode is active. The hob will control the power to maintain a very low simmering temperature on that zone.	
Use cases: This mode prevents food from burning or sticking after cooking. It's great for keeping sauces, soups or stews at serving temperature, or reheating dinner plates. You can also use it to slowly melt ingredients without boiling.	
Duration: The keep warm mode can typically operate for up to 2-3 hours continuously (some models allow up to 8 hours) unless switched off. Our model has an extended keep warm function of up to 8 hours as a safety feature – it will automatically switch off the zone after 8 hours to prevent it being left on indefinitely.	
Cancel Keep Warm: To exit Keep Warm mode, either move the slider to a different power level or press the Keep Warm button again (if it is toggled). Setting the zone to 0 will also turn it off completely.	

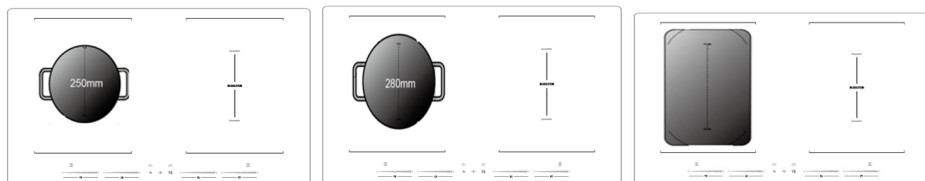
Note: Always use a lid on your cookware during keep-warm to conserve heat and avoid drying out the food. This also helps the extractor, as less steam will need to be drawn in.

6.1.6 Using the Flexible Zone (Flex Area) – ONLY FOR MODELS WITH FLEX ZONE! See Technical data sheet.

The flexible zone feature allows two adjacent cooking zones to be combined into one larger heating area. This is ideal for griddles, large pots or several small pots. Depending on the model, the two zones on the left and/or the two zones on the right can be combined to form a flexible zone.

Activating a Flex Zone: Ensure that no individual settings are running on the zones you wish to combine. Press the Flex Zone Select button (control 3). An indicator will light up to show that the flex zone is active. For example, if you press the Flex button for the left side, the left front and rear zones will operate together. The displays may show a linked symbol, or both may show the same power level.	
Select Flex Area Power: Once activated, set the heat level using the slider as normal. Both zones in this Flex Zone will heat together at this level. You can now place a large piece of cookware that will cover both zones, or even two pots in this area (the whole area will heat evenly).	

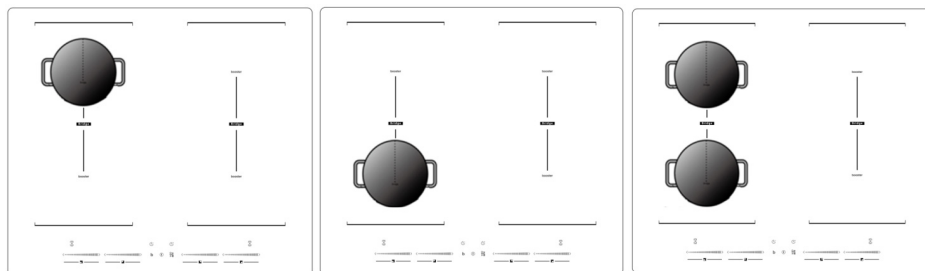
Optimal cookware for flex zone



When using as one big zone, use cookware roughly as large as the combined area:

- **Recommended minimum size:** a pot or pan at least 25 cm x 25 cm if rectangular, or a round pot of Ø 250 mm. Oval, rectangular, or elongated pans (like a grill plate) work well. Using much smaller cookware in the middle of a flex zone may not be detected or heat evenly.
- Avoid placing a single small pan on one portion of a flex area when it's in combined mode; if you only need one small pan, it's better to disable flex and use a single zone for efficiency.

Using Flex zone as two independent zones:



If you prefer to use the zones separately (normal mode), make sure the Flex function is switched off. Simply select and adjust the power for each zone individually. Alternatively, on some models you can leave Flex on and still use two separate pans: the hob can automatically adjust to the heat under each pan (pan detection in Flex zone). For the sake of simplicity, however, it's best to think of Flex mode as being for **one large pan** and Normal mode as being for **two separate pans**.

Automatic pan detection: This hob can detect pan placement in the flex area:

- If you place a large pan that covers both parts, use Flex mode for best results.
- If you place a pan only on the front part of the flex zone, the hob may automatically heat only that part (some models do this). But to be on the safe side, switch off flex when using different pans.
- If two pans are placed on a flex zone (front and back), you may be able to use them as two normal zones, not as flex.

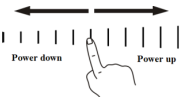
Deactivate Flex mode: To return the paired zones to individual control, touch the **Flex Zone** button again. The display will turn off. Each zone can now be controlled individually. Any power level set in Flex Mode will normally apply to both zones when they are split, so you may wish to adjust or turn off one of the zones if not required.



Note: When flex is active and you are heating a large piece of cookware, ensure that the cookware covers as much of the combined area as possible. Uneven coverage may result in less efficient heating or the hob may reduce power to avoid overheating an empty area. Also, the use of boost in flex mode may be limited – often only one portion can be boosted at a time.

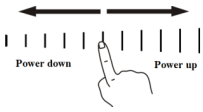
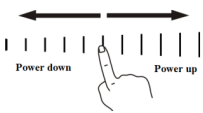
6.1.7 Timer functions

This mode counts down a set time, but doesn't switch any zone off at the end of the time – it's just an audible reminder (like an alarm). Use it when you need to time something independently of the hob operation (e.g. steeping tea or reminding yourself of cooking time while you are manually monitoring).

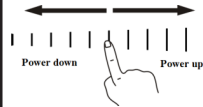
1.Ensure that you have finished setting the power levels for any zones. (The minute timer can be set when zones are on or even when none are on.)	
2.Touch the Timer button (control 19). The timer display will show -- or 00 and then usually "10" with one of the digits flashing (some models default to 10 minutes). The flashing indicates that you can adjust that digit.	
3.Use the slider or +/- controls to set the desired time. The timer is set in minutes. Often you set the tens of minutes first and then the ones of minutes: For example, if "10" is displayed and the 0 is flashing, slide or tap to change it to the desired ones. Then touch the Timer button again to switch to the tens digit (1 will flash) and adjust if necessary. (On some models, touching Timer will toggle between the tens and ones settings). Alternatively, on simpler interfaces, each press of + may increase the timer in 1 minute increments (or 10 minutes if held). Whichever method your cooker uses, the display will reflect the changes.	 
4.When the desired time is set (e.g. 45 for 45 minutes), wait a second or two. The timer will start to count down. You can confirm it's active when the numbers start to decrease after one minute and a countdown dot or indicator remains lit.	
5.When the set time has elapsed, the hob will beep for approximately 30 seconds and the timer display will flash 00 or --. Press any button (such as Timer or ON/OFF) to stop the beep.	

Using the timer to automatically switch off a cooking zone

You can programme a hob to switch itself off after a set time. This is very useful for simmering or long cooking processes - for example, you can put soup on the simmer and set it to turn off after 30 minutes so you don't overcook, or boil eggs for 10 minutes and set it to turn off automatically.

Decide which zone you want to time. Start by heating this zone to the desired power level (select the zone and set a heat level).	 
With the zone still selected (its indicator should be lit), touch the Timer button. The timer display will show -- or 00 as before. You are now setting the timer specifically for the selected zone (the hob will usually indicate this by illuminating a small red dot in the corner of the power display for that zone, or a similar marker).	
Use the slider or +/- buttons to set the desired sleep time as described above. For example, set 20 minutes. If necessary, touch Timer to confirm. The timer is now associated with this zone (note the small dot or indicator next to the zone's display to indicate that it has a timer).	

If you want to set another zone with a different timer, repeat the process: select the other zone, press Timer, set time.



When a zone's countdown reaches zero, the zone will automatically switch off. Its power indicator will show 0 and/or an 'H' if it is hot. The timer will beep to let you know that the cooking time for that zone has ended. Other zones without timers will continue to cook if they were on.

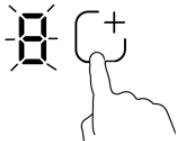


Check the display to see which zone has finished (the dot on the zone display will flash or the zone display may flash).

Press any button to stop the beep. If other zone timers are still running, the timer display will show the next shortest time remaining.

If multiple zones have timers

The timer display will always show the time for the zone that will finish first (small lights often indicate which zone corresponds to the time shown). For example, if Zone A has 5 minutes remaining and Zone B has 15 minutes, the display will show 5 and a dot by Zone A. When A finishes, it will change to 15 (for B) until B finishes. You can check the remaining time for a particular zone by touching the selector for that zone; the timer display will briefly show the remaining time for that zone.

To set a running timer, select the relevant zone, press Timer and use the slider to change the minutes as required. The new value will take effect after a moment.	
To cancel a timer, either use the slider to set it to "00" minutes, or press and hold the "-" until it reaches 0. Another method: select the zone again, press Timer and set it to 0, then wait - the timer will be cancelled. The indicator dot should disappear, meaning the zone is no longer timed.	
If you wish to cancel the minute counter (if it is set), press Timer, set to 00 and wait for it to register. The display should return to -- and then turn off.	

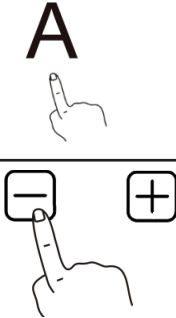
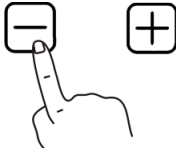
Important timer tips:

- You must have a cooking zone active in order to set an auto-off timer for it. If you press Timer without selecting a zone when zones are active, you'll usually set the minute timer by default.
- A zone with an auto-off timer will stop heating when the time is up, but remember that food can still be overcooked or burned if the residual heat is high or left on for a long time. Always check your food when the timer has finished.
- The maximum programmable time is 99 minutes (1 hour 39 minutes). For longer cooking times, you may need to reset another timer after the first one has finished.
- The timer will continue to count down even if you change the heat setting of the zone during cooking. Setting a timer does not lock the power controls for that zone.

6.2 Using the integrated extractor fan

The integrated downdraft extractor fan draws cooking fumes, steam and odours downwards through the central inlet (3) to keep the air in your kitchen clean. It has several operating modes. You can use the extractor independently or together with the hob.

6.2.1 Basic Fan On/Off Control

Switching on the extractor fan: The extractor fan is controlled by touch buttons on the control panel. When the hob is off, you can first touch the main ON/OFF F button (1) to turn the controls on (you can operate the fan with the zones off if you wish).	
Then a simple touch of either the Auto (A) button (11) or the Fan Speed + button (14) will normally start the fan. On some models, there may also be a dedicated fan ON/OFF symbol F - in this case, press it. On our model, turning on Auto mode or a manual speed will start the fan. The fan speed display (13) will show a level of "1", "2" or "3" when running.	
Switching off: To switch off the extractor hood, press the fan speed "-" button (12) repeatedly until the fan speed display shows "0". A "0" on the fan display or an indicator light off means that the fan motor is switched off. Alternatively, the fan can be switched off by pressing the main ON/OFF switch (1) to switch off the whole appliance (although it's best to leave the fan running for a while after cooking to remove any residual vapours).	

6.2.2 Auto mode (automatic fan operation)

In Auto mode, the extractor fan automatically adjusts its speed according to the cooking activity on the hob. This intelligent feature uses sensors or the power level of the hob to determine the correct fan speed, so you don't have to change it manually while you're cooking.

Activate the Auto mode: Press the Auto (A) button (control 11). An indicator LED near this button will light up and the fan will start to run. The fan speed display (13) will show "A" or the current speed. As you cook, the fan will monitor the use of the hob: • At low heat settings or when no zones are on, the fan may run at a low speed (1). • If you increase the power of a zone (especially multiple zones or high heat), the fan will increase to medium (2) or high (3) to cope with more steam. • Boiling water or frying can trigger higher speeds. Transitions are usually gradual.	AUTO 
Hands-free ventilation: In automatic mode, you do not need to adjust the fan manually. For example, if you switch off all the cooking zones, the fan may drop to the lowest speed after a short time or even switch off automatically (depending on the model's programming), as no more fumes are detected.	
Overriding Auto: If you wish to manually control the fan while Auto is active, pressing Speed + or - or Boost will usually override Auto. For example, pressing Boost (B) will put the fan in Boost mode (manual) and override Auto (the Auto indicator may go out).	Boost 

Auto mode is ideal for multi-tasking - it ensures adequate extraction at all times without requiring your attention. Remember that extremely smoky or smelly food may still require manual enforcement of boost mode for best results.

6.2.3 Manual fan speed control

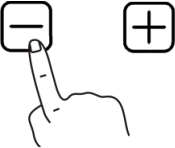
You can manually set the extractor fan to your preferred speed at any time (except when the automatic mode is active - you would switch off the automatic mode first).

- **Speeds:** There are three default fan speeds: **1 (low)**, **2 (medium)**, **3 (high)**. Low is quiet and is used for light simmering or post cooking ventilation. High is louder and is used for heavy frying, grilling or when there's a lot of steam/smoke.
- **Increase speed:** Touch the + button (14) to increase the fan speed by one level. Each touch increases the speed by one level (1 -> 2 -> 3). The fan speed display will show the new level and you will hear the fan motor speed up.
- **Reduce speed:** Press the "-" button (12) to reduce the speed (3 -> 2 -> 1 -> 0). If you press "-" when the fan is at speed 1, it will stop (0 means off).
- **Indicator:** The current manual speed is shown on the display (13) as "1", "2" or "3". The letter "A" is not displayed because Auto is not active.
- You can adjust the fan speed at any time during cooking to suit your requirements (e.g. increase the speed when searing meat or reduce it to a low level when simmering). It works independently of the hob power settings in manual mode.

6.2.4 Boost mode (extractor fan)

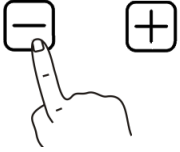
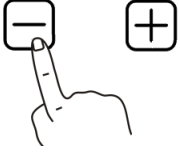
The extractor hood's boost (B) function (control 15) provides a short burst of maximum ventilation power to quickly remove heavy smoke or strong odours.

To activate the Boost fan: Touch the Boost button (B) for the extractor. The LED next to the 'B' symbol will light up. The fan increases to its highest possible speed (higher than level 3). On the display (13) you may see a "b", "B" or it may still show "3" but with the understanding that it's in boost; some models flash "3" or similar during boost.	Boost 
Duration: The fan boost mode is limited to 5 minutes. This is to prevent excessive noise and to protect the engine from overheating. After 5 minutes, the fan automatically returns to speed 3 (high). The boost indicator will turn off. If further boost is required, allow a few minutes of normal operation before reactivating to give the engine a rest.	

Cancel boost earlier: If you no longer require the extra power, you can manually cancel the boost by either pressing the Boost (B) button again (if the control is switched off) or by pressing one of the speed adjustment buttons. Pressing "-" or "+" while in boost mode will reduce the fan to an appropriate manual speed and exit boost mode. For example, pressing "-" will immediately set the fan to speed 3.	Boost  
Automatic exit from Auto: Note that activating Boost will override and exit Auto mode if it was active. You will need to press Auto again after Boost if you want to return to automatic control.	

Use boost for scenarios such as a sudden smoky mishap (burnt food) or when you are frying something that produces a lot of smoke. Remember that the hob boost (for the cooking zones) and the fan boost are separate functions.

6.2.5 Turning the extractor hood off

If the fan is in manual mode (speeds), press the "-" button until the fan display goes to 0 and the fan stops.	
If the fan is in Auto mode, you can either tap the Auto button to turn it off (some models toggle Auto on/off), or manually press "-" to bring the fan down to 0. In Auto mode, turning off the main ON/OFF switch will also stop the fan.	
	AUTO 
	

When cooking is finished or ventilation is no longer required:

It's a good idea to **leave the extractor hood running for a few minutes after you've finished cooking**, especially if there's any residual moisture or odour. This helps to evacuate the last of the steam and dry out the filters. Many people just leave it on Auto and let it decide when to switch off.

7. DEVICE PROTECTION

Over-temperature protection

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

Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob,  flashes on the display and the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 2 minutes.

Auto Shutdown protection

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minute.



Caution! Danger of personal injury

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

8. CLEANING AND MAINTENANCE

Regular maintenance will ensure that your machine operates efficiently and safely for many years. **Always follow safety precautions when cleaning (see Safety Information).** Ensure that the appliance is switched off and has cooled down sufficiently before cleaning.

8.1 Cleaning the cooking surface

The cooking surface is made of high quality ceramic glass. It should be cleaned after each use to prevent food from sticking or burning. Prompt cleaning makes it easier to remove spills.

Recommended cleaning materials: soft cloth or sponge, cooktop cream cleaner or mild soapy water, paper towels and a scraper for stubborn residues. Avoid abrasive cleaners or metal scouring pads as they can scratch the glass.

The table below outlines cleaning methods for different types of spillage:

Type of soiling	How to clean	Important Tips
Light daily soiling (fingerprints, water marks, minor stains)	1. After switching off the hob, wait until the glass is only warm (not hot). 2. Apply a few drops of ceramic hob cleaner or a mild detergent to the glass. 3. Wipe with a soft cloth or paper towel to remove any residue. 4. Rinse the cloth and wipe again to remove any cleaner residue. 5. Dry the surface with a clean, lint-free cloth or paper towel.	• If the power is off, the residual heat indicator won't appear, but the surface may still be hot. Be careful. • Never use abrasive powders or rough scouring pads as they can scratch the glass. • Do not leave cleaner residue on the hob - it can burn onto the glass.

Type of soiling	How to clean	Important Tips
Stubborn spills or slightly burnt residue	1. Follow steps 1–3 above (use warm soapy water or detergent). 2. Leave the cleaner on the stain for a minute to soften it. 3. Scrub gently with a nylon scrubber (non-scratch) if necessary. 4. Wipe and dry as in steps 4–5.	• Persistent stains may require repeating the cleaning process. • Do not use sharp objects to remove dirt, use the correct scraper if necessary (see below).
Boil-overs, melted sugar or syrup, heavily burnt spills (e.g. milk or starchy foods)	1. Immediate action (while the hob is still hot but switched off): 2. Wearing oven gloves for protection, use a hob scraper at a low angle of 30° to the glass. Gently scrape most of the spill away from the hot area to a cooler part of the hob. 3. Still carefully, use paper towels to gently wipe up the spill from the cooler area. 4. When the hob has cooled down, apply cooktop cleaner and clean as normal (steps above) to remove any film.	WARNING: Risk of burns and cuts: Work carefully to avoid touching the hot surface or cutting yourself with the scraper Sugar spills (sugar, jam, sauces) can permanently damage glass if not removed immediately. They can etch the surface. Act quickly but safely; keep a scraper handy when cooking sugary foods.

Type of soiling	How to clean	Important Tips
Spillage on touch controls (liquid or food on buttons / display area)	1. Switch off the hob immediately (if it hasn't already switched off - liquid may cause the controls to beep). 2. Use a soft cloth or sponge to absorb the spill from the control panel. 3. Wipe the controls with a damp cloth to remove any residue. 4. Dry the area thoroughly with a paper towel. 5. Do not switch on the hob until the control panel is completely dry.	• The hob may beep or switch off if liquid covers the control panel – this is a safety feature. • Ensure that no moisture remains on the touch buttons as this can confuse the sensors. • Never spray cleaning solution directly onto the control panel; apply to a cloth first, then wipe.

Additional cleaning reminders:

- Never use steel wool, scouring powder or harsh oven cleaners on the ceramic glass. They can scratch or dull the surface.
- For limescale or mineral deposits (white, cloudy stains), you can use a little vinegar or a special glass-ceramic cleaner. Apply, leave to soak and then wipe off.
- Make sure the base of your cookware is clean. Deposits on pan bottoms can be transferred to the hob and burn on.
- After cleaning, make sure the hob surface is completely dry before next use. Even a small amount of water on the surface can cause the controls to beep or the pan detection to malfunction when the hob is switched on.

8.2 Maintaining the extractor hood - cleaning the filter and drip tray

The integrated extractor hood requires regular cleaning, especially the grease filter, to maintain performance and safety. A clogged filter can reduce ventilation and create a fire hazard due to grease build-up.

8.2.1 Grease filter cleaning

- **Type of filter:** The extractor hood is equipped with a metal aluminium grease filter that traps grease from cooking vapours. This filter is located below the top grid and can be easily replaced by lifting the top grid and removing each of the 2 rectangular filters
- **Cleaning frequency:** Clean the grease filter about every 2 weeks with regular use, or at least once a month. If you cook daily, especially frying, you may need to clean it more often. Some signs that it needs cleaning: visible grease stains, drips or reduced airflow/noise change.
- **Cleaning procedure:** You can wash the filter by hand or in the dishwasher:
 - **By hand:** Use hot water and dish soap or a degreasing detergent. Soak the filter in a sink of hot soapy water for 10-15 minutes. Then use a soft brush to scrub off any grease. Rinse well with hot water.
 - **Dishwasher:** Place the filter in the dishwasher on a normal cycle. It may discolour slightly (cosmetic change) which is normal. Be sure to secure it so it doesn't rattle against other items.
- Shake off any excess water and allow the filter to dry completely (air dry or pat dry with paper towels) before replacing.
- **Refit:** Replace the clean, dry filter in its slot, making sure it clicks or snaps into place. Refit the intake grille if you have removed it.

Always have the grease filter in place when operating the extractor hood. Never operate the extractor hood without the grease filter - grease will build up in the fan and ductwork, creating a hazard.

8.2.2 Charcoal filter (for recirculation, if applicable)

- **Maintenance:** Charcoal filters are **not washable** (they do not tolerate water). Instead, they must be replaced when they become saturated. They should normally be replaced every 3 to 6 months, depending on use. If you notice persistent cooking odours or the charcoal filter looks oily/greasy, it's time to replace it.
- **Replacement:** Please follow instructions on your new filter on how to replace. On the end of the extraction pipe, remove the front metal grid by pulling it towards you. Once removed inside you can find the Carbon filter, pull it and replace with a new filter.
- Use only Klarstein recommended charcoal filters for proper fit and performance. (Contact Customer Service or check our website for the correct filter model number).

8.2.3 Drip Tray / Liquid Collection

The downdraft extractor hood may have a drip tray or reservoir to collect liquids (such as condensation or accidental spillage that runs down the inlet).

- **Drain water:** Over time, water can build up from the steam. Locate the small drain plug at the bottom of the machine (accessible from inside the cabinet under the hob).
 - Ensure that the appliance is switched off and cool. Place a container under the drain outlet. Gently pull out the drain plug - water will start to drip out. Allow all the water to drain from the internal reservoir. When empty, replace the drain plug firmly.
 - Do this regularly (e.g. once a month) or whenever you notice water sloshing around or reduced fume extraction. Especially after very humid cooking (e.g. boiling large pots without lids), draining the condensation water can be useful.
- **Cleaning up spills:** If a large spill (soup, milk, etc.) gets into the extractor hood, switch everything off immediately. When it has cooled down, remove and clean the grease filter. Wipe all accessible wet interior surfaces with a cloth. Empty the drip tray as described above. For sticky spills, you may need a service technician to properly clean the interior if inaccessible areas are soiled. Avoid this by being careful with open pots.

8.2.4 Cleaning the surfaces of extractor hood parts

- Wipe the air intake grille and visible surfaces of the extractor hood with a damp cloth and mild detergent. These are usually stainless steel or coated surfaces - do not use abrasive cleaners. Dry after wiping to avoid water stains or corrosion.
- If the grill is stainless steel, you can use a stainless steel cleaner or a little vinegar to polish it, then buff with a soft cloth. Always wipe in the direction of any grain if present.

8.3 General Maintenance Tips

- **Inspect regularly:** Note any unusual noise or vibration from the fan, or if any of the touch control buttons become unresponsive - see Troubleshooting. Sometimes cleaning the control panel with a damp cloth (with the power off) and drying it can restore responsiveness if it is greasy.
- **Ventilation duct (if ducted):** Check the external vent cap from time to time to ensure it isn't blocked by debris, leaves or grease. Clean if necessary to maintain air flow.
- **Checks after cleaning:** Before using the hob after cleaning, make sure that:
 - all parts (filters, etc.) are correctly refitted.
 - There is no cleaning residue or spillage on the hob surface or control panel.
 - The area around and under the hob is dry (especially any electrical parts).
- **Professional maintenance:** Other than cleaning, this appliance doesn't require routine user maintenance. If you experience any persistent problems (e.g. the fan doesn't work even after cleaning the filter or the hob error codes don't reset), please contact Klarstein Customer Service. Do not open the unit or electronics yourself.

Keeping the hob and extractor hood clean will ensure optimum heating and ventilation performance and extend the life of the appliance. Always prioritise safety – if in doubt, disconnect from the mains before carrying out any maintenance.

9. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The cooktop cannot be turned on (no lights on display).	No power to the appliance	Verify the hob is connected to the power supply and that the circuit breaker or fuse hasn't tripped. Make sure the wall switch (isolation switch) is on. Check for a general power outage in your home. If power is definitely present and the hob still shows no sign of life, do not attempt to fix internally – call a technician.
The touch controls are unresponsive (pressing buttons does nothing).	The controls may be locked by the Child Lock feature.	Check the control panel for a keylock icon or the letters "Lo"/"L" on the display. If so, unlock the hob by touching and holding the Child Lock button (2) for 3 seconds (until the lock indicator goes off). Once unlocked, try the controls again.
The touch controls are difficult to operate or not registering taps.	There might be a thin film of water or grease on the control panel; or you may be touching with the fingertip at an angle rather than the flat of your finger.	Ensure the control area is clean and dry. Wipe away any moisture or spills (with the hob off). When using the controls, use the pad of your finger (not a fingernail or tip) and press straight down for about half a second per input. If you still have trouble, power off the hob for a minute, then turn it on and try again once fully dry.
The glass surface is being scratched.	Using rough or uneven-bottomed cookware (e.g., ceramic or cast iron with burrs); or cleaning with abrasive scourers/chemicals	Use cookware with flat, smooth bases – check that your pots/pans have no rough edges. Lift cookware slightly when moving it on the hob, don't drag it. For cleaning, use recommended non-scratch methods (see Section 9.1). Minor scratches cannot be removed, but they usually don't affect function. For future prevention, be mindful of cookware and cleaning tools.

Problem	Possible cause	Solution
You hear a crackling or clicking noise from the cookware during cooking.	This is often due to the construction of the cookware – layers of different metals expanding at different rates can create sounds. It can also occur with certain types of cookware on induction.	This is generally normal and not a fault. You can continue cooking. If the noise is very loud or bothersome, consider trying a different pan. Using heavy, high-quality pans tends to produce less noise.
A low humming noise is heard, especially on high heat settings.	The induction system can hum when drawing a lot of power, and the cooling fan also makes a steady hum.	This is normal for induction hobs. The hum should reduce when you decrease the heat setting. Ensure the appliance is installed correctly with proper ventilation, as restricted airflow can make the fan louder.
The internal cooling fan keeps running for several minutes after I turned the hob off.	The hob's electronics are cooling down. The fan is designed to run until a safe temperature is reached.	This is normal . Do not switch off power at the wall until the fan stops on its own. Just let it finish (usually no more than 5-10 minutes). If the fan runs excessively long (beyond 15 minutes after use) every time, check that the air intakes and outlets aren't blocked by dust or an object.
A cooking zone suddenly turned itself off during use. (Also maybe a beep sounded.)	Several possibilities: – The zone may have automatically shut off because no pan was detected (e.g., if the pan was lifted or is non-inductive). – The built-in timer turned it off (check if you had a timer set and forgot). – The hob overheated or detected an electrical fault, triggering a safety shutdown. In that case, an error code might be displayed.	If it's the pan detection, the display would show a flashing pan symbol or similar. Ensure your pan is induction-compatible and properly centered. The zone will resume heating once a proper pan is detected and you turn it back on. If it was the timer, the zone display will show "0" and possibly an "H". Simply restart the zone if more cooking is needed, or realize that the programmed time elapsed. If it was a technical fault (with an error code or all zones off), see Error Codes below. In such a case, turn the hob off, wait a few minutes for cooling, then turn it on and try again. If it repeats, call a technician.

9.1 Errorcodes

Errorcode	Possible cause	Solution
 No pan or pan unsuitable	The hob cannot detect the pan or the pan material is not induction friendly.	Use a magnetic (ferrous) pan of the correct size. Ensure the pan is centered on the zone. Once a proper pan is recognized, the indicator will stop flashing and heating will commence. If you remove a pan intentionally, the zone will show the pan-missing indicator and then shut off after a minute. (Some models don't show a code but have an indicator; if the display is flashing something like U or the power level flashing when a pan is present)
E2/E3 Abnormal supply voltage	Abnormal supply voltage.	Please check that the power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E4/E5 IGBT Over-temperature	IGBT temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E7/E8 Temperature Sensor Failure	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E6/E9 Induction hob heat radiation problem	Bad induction hob heat radiation.	Please let the induction hob cool down and restart afterwards.
EC/ E0 Communication error between components	PCBA communication failure.	Please contact the supplier.

10. PRODUCT DATA SHEET INDUCTION HOB

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047372		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front 18 Left Rear 14 Right Front 14 Right Rear 18	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W		cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front 196 Left Rear 187 Right Front 187 Right Rear 203	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	193,3	Wh/kg

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047373		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front 18 Left Rear 14 Right Front 14 Right Rear 18	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W		cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front 196 Left Rear 187 Right Front 187 Right Rear 203	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	193,3	Wh/kg

	Symbol	Value		Unit
Model identification	10047374, 10047465			
Type of hob	Built-In Hob			
Number of cooking zones and/or areas		4		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone			
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front Left Rear Right Front Right Rear	18 14 14 18	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W			cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right Front Right Rear	196 187 187 203	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	193.3		Wh/kg

11. 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.

12. MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
35 Ballards Lane
London, N3 1XW
United Kingdom
Contact: info@electronic-star.de

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

1. Datos técnicos	93
2. Indicaciones de seguridad	94
3. Descripción general del producto	98
Instalación	102
6. Puesta en funcionamiento	107
Protección del aparato	122
8. Limpieza y mantenimiento	123
9. Solución de problemas	129
10. Ficha técnica de la encimera de inducción	132
11. Indicaciones sobre la retirada del aparato	135
12. Fabricante	135

1. DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047372	10047373	10047374	10047465
Modelo	Velaire Basic	Velaire Híbrido	Velaire Flex	Verosteel
Tensión de alimentación campana extractora	220-240 V ~ 50 Hz			

Nota: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso como parte de la mejora del producto. Consulte las especificaciones eléctricas detalladas en la etiqueta del aparato. Para cualquier pregunta sobre los detalles técnicos de su campana extractora, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein. Para obtener la ficha técnica del producto con más información, consulte el registro oficial EPREL - European Product Registry for Energy Labelling a través de <https://eprel.ec.europa.eu/> y busque los siguientes números de registro: 10047372 - 2327278/ 10047373 - 2329122/ 10047374 - 2329118

2. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Tu seguridad y la de los demás es muy importante. Por favor, lea todas las instrucciones de seguridad y advertencias a continuación antes de la instalación o el uso.

2.1 Seguridad eléctrica e instalación

- **Instalación por un profesional cualificado:** *Este aparato debe ser instalado y conectado por un electricista cualificado.* Una instalación o cableado incorrectos pueden provocar descargas eléctricas, lesiones o daños en el producto y **anularán la garantía.**
- **Desconecte de la red eléctrica:** Desconecte siempre el disyuntor y desenchufe o aisle la placa de cocción de la red eléctrica **antes de instalar, limpiar o reparar** la unidad.
- **Conexión a tierra adecuada:** La placa de cocción **debe** estar correctamente conectada a tierra. Conéctelo a un circuito dedicado con toma de tierra de acuerdo con los códigos eléctricos locales. Por razones de seguridad, en el cableado fijo debe incorporarse un interruptor seccionador (desconexión omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm).
- **Suministro eléctrico:** Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de su fuente de alimentación se corresponden con los valores indicados en la placa de características del aparato. Utilice un disyuntor/fusible adecuado según las especificaciones. **No utilice alargadores, adaptadores multienchufe ni enchufes portátiles** para conectar la placa de cocción, ya que suponen un riesgo de incendio y de seguridad.
- **Seguridad del cable:** Utilice el tipo y el diámetro de cable de alimentación especificados. El cable no debe doblarse, pellizcarse ni entrar en contacto con superficies calientes. Si el cable de alimentación está dañado, **debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar** para evitar riesgos.
- **No lo modifique usted mismo:** No modifique usted mismo el enchufe, el cable de alimentación ni el cableado interno. No intente reparar ni sustituir ningún componente eléctrico del aparato. Todas las reparaciones deben ser realizadas por técnicos de servicio cualificados utilizando piezas de repuesto originales.

2.2 Seguridad operativa

- **Uso previsto:** Esta placa de inducción con campana extractora integrada está destinada **exclusivamente al uso doméstico en interiores. No está diseñado para uso comercial o al aire libre.** El uso del aparato en un entorno comercial o para cualquier fin no descrito en este manual puede provocar lesiones, daños y anulará la garantía.
- **Se requiere supervisión: PRECAUCIÓN:** Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los desbordamientos, los derrames o el sobrecalentamiento del aceite o la grasa pueden inflamarse y provocar un incendio.
- **Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados:** Utilice únicamente utensilios de cocina compatibles con las placas de inducción (fondos de metal ferroso). La placa de cocción se apagará automáticamente o no se activará si se utilizan utensilios de cocina incompatibles o de tamaño insuficiente (consulte el apartado 6.1.6 Elección de los utensilios de cocina adecuados).

- **Sin temporizador externo: ADVERTENCIA:** El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. Apáguelo siempre manualmente como se describe en este manual.
- **Sin superficie de trabajo:** No utilice la superficie de la placa de cocción como tabla de cortar, encimera o para guardar objetos. Colocar objetos pesados puede rayar o agrietar el cristal, y los objetos que se dejen sobre la placa (aunque esté apagada) pueden calentarse o derretirse si la placa se enciende accidentalmente.
- **Superficies calientes: ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras:** Durante el uso, las zonas de cocción y ciertas partes accesibles de la placa de cocción se **calentarán mucho**. No toque la superficie de vidrio cerámico ni las piezas metálicas cercanas hasta que se hayan enfriado por completo. Incluso después de la desconexión, la superficie permanece caliente durante algún tiempo y se indica con una "H" (caliente) en la pantalla.
 - Mantenga la ropa, el papel, las cortinas y otros materiales inflamables alejados de la placa de cocción. Pueden incendiarse por el calor residual o si se colocan accidentalmente sobre una zona de cocción activa.
 - Los mangos de las ollas y sartenes deben girarse hacia dentro para que no sobresalgan del borde de la placa ni de otras zonas activas. Esto ayuda a evitar golpes, derrames y quemaduras.
- **Seguridad de niños**
 - **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños menores de 8 años alejados de la placa de cocción a menos que estén constantemente supervisados. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso, lo que puede provocar quemaduras graves.
 - Este aparato sólo lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas si se les supervisa o se les instruye sobre su uso seguro y comprenden los peligros.
 - No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten o se suban a él, ni que accionen ningún mando.
 - Los niños no deben realizar tareas de limpieza o mantenimiento sin supervisión.
 - La placa de cocción dispone de una función de bloqueo para niños (véase el apartado 5.1.4): actívela para evitar que los niños la activen involuntariamente.
- **Cocinar con aceite / grasa: ADVERTENCIA - Peligro de incendio:** El aceite y la grasa pueden sobrecalentarse rápidamente e incendiarse.
- Cuando calientes aceite para freír:
 - No deje la estufa desatendida.
 - ¡No intente nunca apagar con agua un incendio provocado por grasa! En caso de incendio, apague la placa de cocción y utilice una tapa de cacerola, una bandeja metálica o una manta ignífuga para sofocar las llamas.
 - **Nunca flambee** (cocine con alcohol) debajo de la aspiración del extractor, ya que las llamas podrían entrar en el sistema de ventilación y provocar un incendio.

- **Artículos inflamables: ADVERTENCIA:** No guarde objetos sobre la superficie de cocción de la placa. Objetos como utensilios de plástico, paños de cocina, envases u otros materiales inflamables pueden fundirse o inflamarse si se colocan sobre una zona de cocción caliente o cerca de la entrada del extractor.
- **Después del uso:** Apague siempre todas las zonas de cocción utilizando los mandos después de cocinar. No confíe únicamente en la detección automática de ollas o en la desconexión de seguridad. Cuando termine, apague también la placa de cocción con el botón principal de encendido (ON/OFF) para desactivar completamente el aparato.
- **No utilice el aparato para calefacción ambiental:** No utilice el aparato para calefacción ambiental ni para secar ropa. Está diseñado únicamente para cocinar alimentos.

2.3 Seguridad de aparatos y componentes

- **Superficie vitrocerámica:** *No cocine sobre una superficie de vitrocerámica rota o agrietada.* Si observa una grieta en el cristal, aunque sea pequeña, desenchufe inmediatamente la placa de cocción y no la utilice hasta que la haya reparado o sustituido un técnico cualificado. Una superficie agrietada puede permitir la entrada de agua, o los bordes afilados pueden presentar un riesgo de descarga eléctrica o lesiones.
- **Detección de sartenes y apagado automático:** Esta placa de inducción está equipada con funciones de seguridad como detección de sartenes y apagado automático. Si no se detecta ninguna olla en una zona activa, o si se olvida de apagar una zona, la placa de cocción apagará automáticamente esa zona después de un tiempo preestablecido (consulte la sección 5.1.7 Tiempos de apagado automático). No obstante, no se fíe: apague siempre la placa manualmente después de usarla.
- **Ventilador de refrigeración y ventilación:** Un ventilador de refrigeración interno funciona durante la cocción y puede seguir funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagar la placa de cocción para enfriar los componentes electrónicos. Esto es normal. No desconecte el aparato de la red eléctrica mientras el ventilador del aparato esté en marcha. Asegúrese de que las aberturas de ventilación (entrada y salida de aire) no estén bloqueadas. Un buen flujo de aire es esencial para un funcionamiento seguro.
- **Filtros de ventilación:** El extractor integral contiene filtros de grasa (y posiblemente filtros de carbón si se utiliza el modo de recirculación). **Mantenga limpios los filtros** (consulte la sección 6 Mantenimiento) para evitar la acumulación de grasa, que supone un riesgo de incendio, y para mantener un rendimiento adecuado de la ventilación.
- **Utilice protectores de placa de cocción:** ADVERTENCIA: Utilice únicamente una protección de placa de cocción que haya sido diseñada u homologada por Klarstein para este modelo. El uso de un protector incompatible puede provocar un accidente.
- **Bordes afilados:** Tenga cuidado al manipular el aparato durante la instalación: los bordes metálicos de la placa de cocción o del recorte pueden estar afilados. Utilizar guantes adecuados para evitar cortes. Del mismo modo, si utiliza un rascador para limpiar el cristal (para las salpicaduras quemadas), tenga mucho cuidado: la cuchilla del rascador está muy afilada (**peligro de corte**).

2.4 Consejos de salud

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

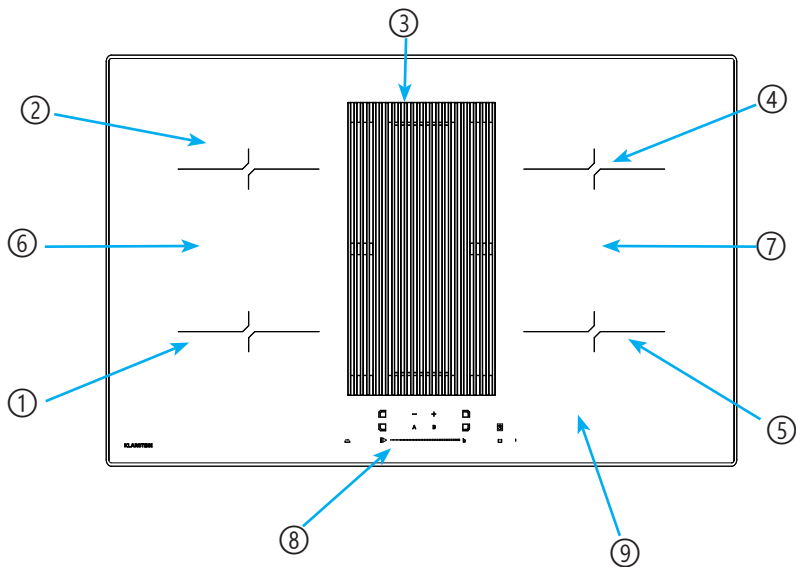
2.5 Seguridad en la limpieza y el mantenimiento

- **Desconecte la alimentación eléctrica:** Apague siempre la placa de cocción y desconéctela de la red eléctrica **antes de limpiarla o realizar cualquier operación de mantenimiento** (por ejemplo, retirar los filtros o limpiar el panel de control).
- **Deje que se enfríe:** Limpie la placa de cocción sólo cuando se hayan enfriado todas las superficies. Limpiar una superficie de cristal caliente puede causar quemaduras o dañar los utensilios de limpieza.
- **No utilice limpiadores de vapor:** No utilice vapor ni limpiadores de alta presión para limpiar la placa de cocción o el extractor. El vapor puede llegar a los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
- **Limpieza suave:** No utilice esponjas abrasivas, estropajos de acero ni polvos abrasivos en las piezas de cristal o acero inoxidable. Pueden rayar o dañar el acabado. Utilice únicamente limpiadores que no rayen y siga las directrices de la Sección 6 para conocer las técnicas de limpieza adecuadas.
- **Manipulación de los filtros:** Manipule con cuidado cuando limpie o sustituya los filtros de la campana extractora. Algunos bordes pueden estar afilados. Asegúrese de que los filtros se sustituyen correctamente antes de volver a utilizar la campana extractora. No utilice la campana extractora sin filtros.
- **Mantenimiento:** No hay piezas reparables por el usuario en el interior del aparato (excepto para la limpieza rutinaria de los componentes accesibles como se describe). **No intente desmontar ni modificar** los componentes internos. Si el aparato requiere mantenimiento o reparación, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein o con un técnico autorizado.

IMPORTANTE: El incumplimiento de las instrucciones y advertencias de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves o daños en el aparato. La instalación incorrecta o el uso indebido anularán la garantía. Guarde estas instrucciones de seguridad para futuras consultas y compártalas con cualquier persona que vaya a utilizar el aparato.

3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

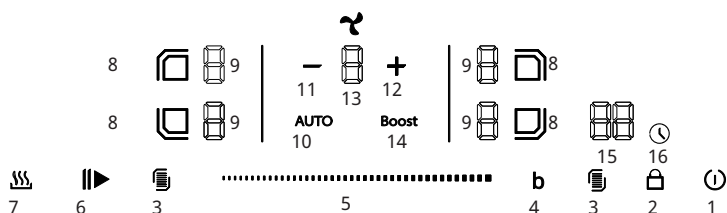
3.1 Descripción del aparato - Vista superior



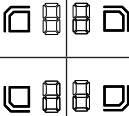
Número	Función	Descripción
1	Zona de cocción frontal izquierda	Zona de placa de inducción (Ø ~180 mm, 1800 W normal / 2100 W boost)
2	Zona de cocción frontal izquierda	(Ø ~180 mm, 1800 W / 2100 W de potencia)
3	Entrada de aire central (entrada del extractor)	Aspira los humos de cocción hacia abajo, hacia el sistema de extracción. Situado en el centro entre las zonas de cocción. Contiene filtros de grasa debajo.
4	Zona de cocción frontal izquierda	Zona de placa de inducción (Ø ~180 mm, 1800 W normal / 2100 W boost)
5	Zona de cocción frontal derecha	Zona de placa de inducción (Ø ~180 mm, 1800 W normal / 2100 W boost)

6	Zona de cocción flexible (izquierda) Sólo para 10047374	Cuando está activada, las zonas delantera izquierda (1) y trasera izquierda (2) pueden combinarse para formar una gran superficie de calentamiento flexible para ollas grandes (hasta 3000 W / 3600 W boost). <i>(Las zonas flexibles permiten calentar ollas de gran tamaño, planchas o varias ollas pequeñas)</i>
7	Zona de cocción flexible (derecha) Sólo para 10047373, 10047374 y 10047465)	Asimismo, la parte delantera derecha (5) y la parte trasera derecha (4) pueden combinarse en una única zona grande si es necesario (hasta 3000 W / 3600 W de refuerzo). <i>(Las zonas flexibles permiten calentar ollas de gran tamaño, planchas o varias ollas pequeñas)</i>
8	Panel de control	Interfaz de control táctil tanto para la placa de cocción como para las funciones del extractor (descripción detallada a continuación).
9	Superficie vitrocerámica	Superficie de vitrocerámica duradera y fácil de limpiar. Las zonas de cocción están marcadas en la superficie.

3.2 Disposición del panel de control



Nr.	Referencia	Función	Descripción
1		Botón ON/OFF (encender/apagar)	Botón táctil de encendido principal para la placa de cocción y el extractor. Enciende o apaga el aparato (modo de espera).
2		Cierre para niños	Bloquea/desbloquea el panel de control para evitar un funcionamiento involuntario. (Pulsación larga para activar o desactivar el bloqueo)
3		Selector de zona Flex Sólo para 10047373, 10047374 y 10047465	Activa la función de zona flexible. Permite que dos zonas de cocción adyacentes trabajen juntas como una gran zona (par izquierdo o par derecho, según el uso del modelo).
4	b	Impulso (Power Boost)	Activa el modo de aumento de potencia para una zona de cocción seleccionada, proporcionando calor extra alto durante un breve periodo de tiempo (5 minutos como máximo).
5		Control deslizante (ajuste de potencia/temporizador)	Una banda táctil deslizante sirve para ajustar los niveles de potencia de cocción (ajustes de calor 1-9) y para ajustar los valores del temporizador. Desliza o toca a lo largo de la escala para aumentar o disminuir los valores.
6		Pausa	Detiene temporalmente todas las zonas de cocción activas. Útil para interrupciones breves; toque de nuevo para reanudar la cocción con los ajustes anteriores.
7		Mantener caliente	Activa una función de "Mantener caliente" de baja potencia en una zona seleccionada (mantiene una temperatura baja de cocción a fuego lento, aproximadamente 70°C).
8		Selectores de zona: delantera izquierda, trasera izquierda, delantera derecha, trasera derecha	Selecciona la zona de cocción delantera izquierda/ trasera izquierda/ delantera derecha/ trasera derecha (para ajustar su potencia o programar el temporizador).

Nr.	Referencia	Función	Descripción
9		Indicación del nivel de potencia de la zona de cocción	Pantalla digital (normalmente una por zona) que muestra el ajuste de calor (0-9, o "P" para boost) para cada zona de cocción activa. También puede mostrar calor residual "H" o códigos de error para esa zona.
10	AUTO	Modo automático de la campana extractora	Botón para activar el modo Extractor automático. En modo Auto, la campana ajusta automáticamente la velocidad del ventilador en función del uso de la placa (niveles de calor).
11		Disminución de la campana extractora (menos)	Disminuye el nivel de velocidad del ventilador extractor (cuando está en modo ventilador manual). También se utiliza para desactivar el modo Boost o apagar el ventilador (si el nivel 0 está ajustado).
12		Indicador de nivel del ventilador de la campana extractora	Indicador digital de la velocidad actual del extractor: "1" (baja), "2" (media), "3" (alta). En el modo automático, la velocidad del ventilador cambiará en función de la carga de cocción.
13		Disminución de la campana extractora (menos)	Aumente el nivel de velocidad del ventilador extractor (cuando está en modo ventilador manual).
14	Boost	Potenciación de la campana extractora	Activa el modo Boost para el extractor. Hace funcionar el ventilador a máxima potencia (más allá del nivel 3) durante aprox. 5 minutos para eliminar rápidamente el humo/los olores y, a continuación, vuelve automáticamente a la velocidad normal.
15		Pantalla del temporizador	Pantalla digital para el temporizador de cocina / temporizador de desconexión de la zona de cocción (muestra los minutos restantes o "--" si no hay temporizador programado).
16		Temporizador	Tecla de ajuste del temporizador. Permite conmutar el modo de ajuste del temporizador y asignar temporizadores a las zonas de cocción (para más detalles, consulte el manual de instrucciones).

Nota: El panel de control emitirá un pitido para confirmar las pulsaciones. El indicador de potencia (10) de cada zona de cocción activa muestra su nivel o un código de error si procede. El estado de la campana extractora se muestra en el indicador de nivel del ventilador (13) y a través de las luces indicadoras Auto/Boost situadas junto a los botones 11 y 15.

INSTALACIÓN

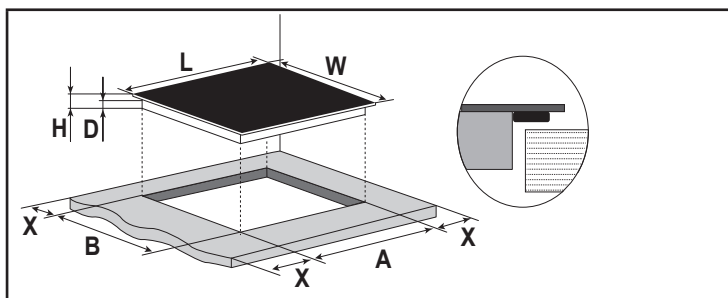
IMPORTANTE: La instalación de este equipo debe cumplir con los códigos eléctricos y de construcción locales. Una instalación, ajuste o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones personales o daños materiales. Encargue la instalación de la placa de cocción y la campana extractora a un técnico cualificado. Klarstein no se hace responsable de daños o lesiones causados por una instalación incorrecta.

Antes de iniciar la instalación, lea atentamente toda esta sección y asegúrese de que dispone de las herramientas y materiales necesarios.â

5.1 Requisitos de instalación

5.1.1 Lugar de instalación y recorte

- **Mueble adecuado:** Esta placa de cocción está diseñada para su instalación en una encimera o mesada. Asegúrese de que la superficie de montaje sea plana, nivelada y estructuralmente sólida para soportar el peso de la placa de cocción.
- **Espacios libres:** Mantenga las distancias requeridas alrededor de la placa de cocción por motivos de seguridad y ventilación. Debe haber al menos 50 mm de espacio libre en todos los lados del recorte (debajo de la encimera) para permitir la disipación del calor y el flujo de aire. Ningún soporte estructural, viga o aparato debe obstruir el espacio directamente debajo de la placa de cocción.
- **Dimensiones de corte:** Corte una abertura en la encimera según las siguientes dimensiones de la tabla inferior. Utilice una sierra de calar o una fresadora adecuada con un borde recto para garantizar un corte limpio. Se recomienda lijar o limar ligeramente los bordes del recorte. (Véase la figura 3 para el diagrama de corte). El grosor de la encimera debe ser **de 30-50 mm** para una instalación segura.
- **Superficie resistente al calor:** El material de la encimera alrededor del recorte debe ser resistente al calor ($\geq 90^{\circ}\text{C}$) para evitar deformaciones.
ADVERTENCIA: No instalar sobre una superficie combustible que no haya sido debidamente aislada. Se recomienda utilizar cinta reflectante del calor o una barrera resistente al calor alrededor de los bordes del recorte para encimeras de madera o laminadas.
- **Conducto de ventilación (si procede):** Si tiene previsto ventilar el aire de salida, asegúrese de que hay espacio debajo del armario para canalizarlo a un conducto de ventilación externo. En el modo de recirculación (con filtro de carbón), asegúrese de que la salida de aire por debajo del armario no esté obstruida.



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

Tabla de dimensiones(10047372, 10047373, 10047374 y 10047465)

L	W	H	D	A	B	X
800	520	225	55	760	490	mín. 50

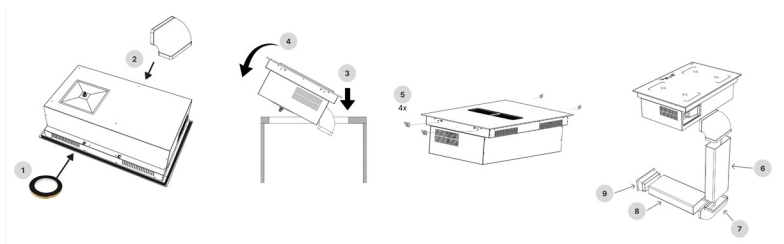
5.1.2 Comprobaciones antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción en el recorte, compruebe que

- El cableado de red y el interruptor de aislamiento (o enchufe) están colocados y son accesibles. Tras la instalación, la placa de cocción debe poder conectarse y desconectarse fácilmente.
- La temperatura ambiente de la zona de instalación no supere los 50 °C (por ejemplo, no lo instale encima de un lavavajillas o un frigorífico sin un aislamiento adecuado, ya que estos aparatos pueden transmitir calor o humedad). No instale la placa de cocción directamente encima de una lavadora, una secadora o un frigorífico.
- Si se instala sobre un horno empotrado, asegúrese de que el horno dispone de su propio ventilador de refrigeración y de que la combinación de horno y placa de cocción está homologada por el fabricante. (Normalmente, esta placa puede instalarse encima de un horno si hay un espacio de aire o un tabique aislante entre ambos - compruebe en el manual del horno la compatibilidad con la placa de inducción anterior).
- Compruebe que dispone de los soportes de montaje y los tornillos suministrados para fijar la placa de cocción.

5.2 Fijación de la placa de cocción en la encimera

5.2.1 Instalación de los soportes de montaje



1 Monte la junta de estanqueidad - Monte la junta de estanqueidad suministrada en todo el perímetro del producto. No utilice sellador adicional (como silicona). Compruebe si la encimera está nivelada y el recorte es correcto para asegurar una nivelación perfecta.

2 Ensamblaje del tubo acodado - Ensamble el primer tubo acodado directamente en el producto antes de la instalación.

3 Colocar la placa de cocción - Con la ayuda de otra persona, baje con cuidado la placa de cocción en la escotadura preparada. Precaución: La placa de cocción es pesada, tenga cuidado y utilice guantes para evitar lesiones o arañazos en el aparato. No empuje el panel de control ni la superficie de cristal. Tenga cuidado de no pillarse los dedos entre el aparato y la encimera.

4 Colocación - Gire la placa de cocción hasta su lugar y alinee la posición final. Tenga cuidado de no dañar la junta de estanqueidad. Si esto ocurre, sustituya la junta por una nueva.

5 Apriete los tornillos - Apriete manualmente los tornillos y los soportes suministrados. No apriete demasiado, ya que podría deformar el marco de la placa o la encimera.

6-8 Conexión de escape - dependiendo de su configuración instale los tubos de escape restantes y el codo. Con una sierra de plástico, ajuste la longitud de los tubos rectangulares según sea necesario.

9 Filtro de Carbón - Cuando use el método de recirculación SIEMPRE instale el filtro de carbón al final. Asegúrese de dejar el filtro de carbón en un lugar accesible, ya que será necesario sustituirlo durante el uso para obtener un alto rendimiento. Evite situar la zona de escape en la posición normal de pie, ya que puede resultar incómodo para el flujo de aire en los pies.

Nota: Evite ampliar el tubo de escape con tubos más largos/diferentes y añadir codos adicionales, ya que esto afecta al rendimiento de extracción del producto.

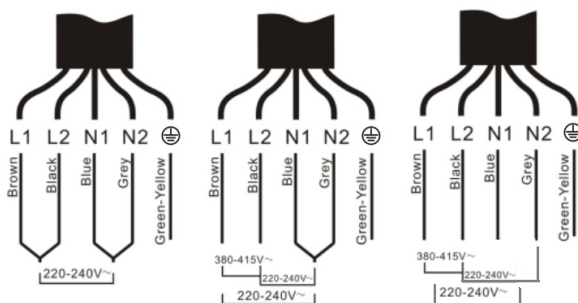
5.3. Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado. Cualquier modificación debe ser realizada exclusivamente por un electricista cualificado.

- Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada. Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica
 - La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de cocción.
 - La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
 - No coloque otros objetos sobre las superficies de cocción, excepto sartenes y ollas. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.



Nota: Si el cable de alimentación es demasiado corto o necesita ser sustituido, debe ser reemplazado por un tipo equivalente por un técnico cualificado. El nuevo cable debe tenderse y sujetarse exactamente igual que el original para mantener la seguridad. No sustituya el cable sin una validación adecuada por parte de un técnico cualificado.

5.4 Configuración de ventilación

El extractor integrado puede utilizarse en dos modos: Extracción por conductos (salida al exterior) o recirculación (retorno a la habitación a través de filtros). Ajuste la ventilación en función de la configuración de su cocina:

- **Modo canalizado:** En este modo el aire extraído es conducido al exterior de su vivienda y no es necesario el Filtro de Carbono. Siga las instrucciones

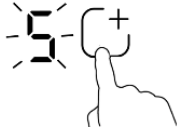
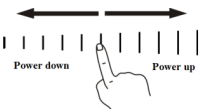
anteriores e instale los tubos de escape hacia el exterior y NO instale el filtro de carbón final. Asegúrese de utilizar los tubos del proveedor y mantener el mismo tamaño de la conexión de salida. Cualquier reducción o cambio de forma y tamaño puede afectar al rendimiento de la extracción.

- **Modo recirculación:** Cuando utilice la recirculación, mantenga las ventanas de la cocina abiertas si es posible para mejorar la ventilación.
- **Espacio libre de salida de aire:** No bloquee la rejilla de salida de aire de la campana extractora (tanto si es de conducto como de recirculación). Deje al menos 100 mm de espacio libre delante de la salida.

6. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

6.1 Usar la placa de inducción

6.1.1 Funcionamiento básico: encendido y cocción

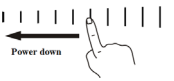
1. Encienda la placa de cocción: Asegúrese de que el aparato está conectado a la red eléctrica y de que el interruptor de aislamiento está encendido. Toque una vez el botón ON/OFF (referencia 1 del panel de control). Oirá un pitido y todas las pantallas de zona se iluminarán brevemente y luego mostrarán "-" o "0". Indica que la placa está en modo de espera, lista para la selección de zonas.	
2. Coloque los utensilios de cocina: Coloque una olla adecuada compatible con inducción en el centro de la zona de cocción deseada. El fondo de la sartén debe cubrir la zona por completo. Asegúrese de que la base de la olla y la superficie del quemador están limpias y secas.	
3. Seleccione una zona de cocción: Toque una de las teclas de selección de zona correspondiente a la zona que desea utilizar (por ejemplo, zona delantera izquierda 8, zona trasera derecha 16, etc.). El indicador LED situado junto al mando de esa zona se iluminará o su indicador de encendido parpadeará, indicando que está seleccionada.	
4. Ajuste el nivel de calor: Utilice el control deslizante (o los botones "+" / "-") para ajustar el nivel de calor de la zona seleccionada. Los niveles van de 1 (calor más bajo) a 9 (calor más alto). El nivel de potencia elegido se mostrará en la pantalla de esa zona. Para un calentamiento suave o a fuego lento, utilice los ajustes más bajos (1-3). Para cocción normal o ebullición, ajustes medios (4-6). El fuego alto (7-9) es para chамuscar o hervir rápidamente. Puedes ajustar hacia arriba o hacia abajo en cualquier momento deslizando o tocando el mando.	

5. Cocinar: La zona de inducción comenzará a calentar la sartén inmediatamente una vez que se establezca un nivel. Es posible que los números de la pantalla parpadeen alternativamente si la zona está realizando ciclos de encendido/apagado para mantener ese nivel (funcionamiento normal). Si no se detecta ninguna olla o si la olla no es compatible con la inducción, en la pantalla de esa zona puede parpadear un error (a menudo una "U" o el símbolo de una olla) y la zona no calentará (consulte Solución de problemas).

Puedes cocinar como de costumbre. Si necesita ajustar el calor, sólo tiene que tocar el selector de zona de la zona que desea cambiar (si no está ya activa) y, a continuación, ajustar el control deslizante al nuevo nivel. La pantalla de cada zona muestra siempre su ajuste actual.

Nota: Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto después de encender la placa (paso 1), la placa pasará automáticamente al modo de espera (apagado) como medida de seguridad. En este caso, sólo tiene que volver a encenderlo si desea seguir cocinando.

6.1.2 Terminar de cocinar y apagar

1. Apagar una sola zona: Cuando su comida esté cocinada y desee apagar una zona de cocción concreta, asegúrese primero de que la zona está seleccionada (pulse su botón selector). A continuación, deslice el control de potencia hacia abajo hasta "0" o pulse "-" hasta que la pantalla muestre 0. La zona está ahora apagada. Su pantalla mostrará probablemente "H" si la zona está caliente, o se apagará completamente si está fría.	
2. Repita el procedimiento para las demás zonas: Si tienes varias zonas encendidas y quieres apagarlas todas, ajusta la configuración de cada una a 0 como se indica arriba.	
3. Apagado principal: Para apagar completamente la placa de cocción, toque de nuevo el botón ON/OFF (mando 1). Todas las pantallas de zona se oscurecerán (excepto cualquier "H" que indique zonas calientes). El aparato entra en modo apagado. Si se le olvida, la placa también se apagará sola si todas las zonas están a 0 durante un tiempo.	

4. Advertencia de calor residual: Después de cocinar, no toque las zonas de cocción hasta que el indicador de calor residual se haya apagado. Una "H" en la pantalla de una zona significa que el cristal de esa zona todavía está por encima de 60°C (lo suficientemente caliente como para causar quemaduras). La «H» desaparecerá cuando la superficie se enfríe a una temperatura segura. Puedes utilizar el calor residual para mantener la comida caliente o empezar a calentar otra sartén (consejo para ahorrar energía), pero ten cuidado.



6.1.3 Función de aumento de potencia

La función Boost permite que una zona de cocción individual funcione por encima de su potencia máxima nominal durante un breve periodo de tiempo. Resulta útil para calentar al ralentí una olla grande de agua o para hervir rápidamente un plato.

Activar la función boost	
Seleccione la zona de cocción deseada tocando su selector de zona. Asegúrese de que hay una maceta en esa zona. A continuación, toque el botón Boost (B) (referencia 4 del panel de control). La pantalla de nivel de potencia de esa zona mostrará "P" (u otro indicador de Boost) para confirmar que el modo Boost está activado. La placa proporcionará potencia extra a esa zona durante un máximo de 5 minutos. Tiempo de espera automático: el modo Boost se desactivará automáticamente transcurridos aproximadamente 5 minutos. A continuación, el nivel de potencia volverá a bajar al nivel 9 (o al nivel no-boost más alto) y continuará calentando a ese nivel. De este modo se evita el sobrecalentamiento de la batería de cocina y de la placa de cocción.	
Cancela de la función boost	
Para cancelar el Boost manualmente: Puedes cancelar el Boost antes de que pasen los 5 minutos tocando de nuevo el botón Boost (si el control permite alternar), o simplemente ajustando el deslizador a un nivel de potencia diferente. Si ajusta un nivel diferente (1-9), saldrá inmediatamente del modo Boost. La pantalla volverá de "P" al nivel elegido.	

2.Toque la tecla "boost" y en la pantalla aparecerá "P".	
--	---

Restricciones del boost: La función boost normalmente sólo se puede utilizar en una zona a la vez (por lado). Si intenta activar la función boost en dos zonas que comparten potencia (por ejemplo, en el mismo lado de la placa de cocción), la placa de cocción puede reducir automáticamente una de ellas o desautorizar la segunda boost. Esto se hace para mantenerse dentro del límite de potencia total. Además, la función boost no se activará en una zona si la otra zona emparejada ya está a alta potencia o en boost (lógica de gestión de potencia).

Nota: Durante la función boost, es normal escuchar un zumbido procedente de la placa de cocción. El ventilador funciona a alta velocidad para mantener fríos los componentes electrónicos. Si la placa de cocción se calienta demasiado, puede salir antes de tiempo de la función boost.

6.1.4 Función de pausa (parada temporal)

La función de pausa (referencia 6 del panel de mandos) permite detener temporalmente toda la actividad de cocción de la placa sin perder los ajustes. Esto puede ser útil si necesitas alejarte o hacer algo urgente.

Para hacer una pausa: Toca el botón Pausa . Todas las zonas activas entrarán en modo de pausa - sus pantallas pueden parpadear (a menudo "II" u otro indicador de pausa) y la calefacción se detendrá. Si el extractor estaba en marcha, también puede pasar a baja velocidad.	
Durante el estado de pausa: Los controles (excepto el ON/OFF y posiblemente el botón de pausa) están bloqueados, congelando efectivamente el estado de la placa de cocción. Puede limpiar con seguridad un derrame rápido en el panel de control durante la pausa (tenga cuidado ya que las superficies pueden estar todavía calientes).	
Para reanudar la cocción: Toque de nuevo el botón Pausa (o puede requerir una secuencia específica, como tocar Pausa y luego desbloquear - compruebe cualquier indicador en la pantalla). La placa de cocción reiniciará todas las zonas a los niveles de potencia que tenían antes de la pausa. La cocción continúa normalmente.	

Recordatorio de apagado automático: La función de pausa está pensada para interrupciones breves (unos minutos). No deje la placa de cocción en pausa durante periodos prolongados. Al cabo de cierto tiempo (unos 10 minutos, según el modelo), la placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse como medida de seguridad. Si esto ocurre, tendrás que volver a encenderlo y restablecer los ajustes de cocción.

Nota: Acuérdesse siempre de reiniciar o apagar - no confíe en que la placa de cocción permanezca en pausa indefinidamente.

6.1.5 Función de mantenimiento del calor

La función Mantener caliente (referencia 7 del panel de mandos) mantiene un calor bajo y constante en la placa de cocción, útil para mantener calientes los alimentos o derretir suavemente el chocolate o la mantequilla. Normalmente, esta función mantiene la temperatura en torno a 60-70°C.

Active la función mantener caliente: Con la zona deseada seleccionada (pulse su botón de zona), pulse el botón de mantener caliente. La pantalla de la zona puede mostrar un símbolo especial (como " " o un ajuste bajo) para indicar que el modo mantener caliente está activo. La placa de cocción controlará la potencia para mantener una temperatura de cocción muy baja en esa zona.	
Casos de uso: Este modo evita que los alimentos se quemen o se peguen después de cocinarlos. Es ideal para mantener salsas, sopas o guisos a temperatura de servicio, o para recalentar platos de comida. También se puede utilizar para fundir lentamente ingredientes sin que lleguen a hervir.	
Duración: El modo mantener caliente puede funcionar normalmente hasta 2-3 horas de forma continua (algunos modelos permiten hasta 8 horas) a menos que se apague. Nuestro modelo dispone de una función de mantenimiento del calor ampliada de hasta 8 horas como medida de seguridad: apagará automáticamente la zona después de 8 horas para evitar que se quede encendida indefinidamente.	
Cancelar Mantener caliente: Para salir del modo Keep Warm, mueva el control deslizante a un nivel de potencia diferente o pulse de nuevo el botón Keep Warm (si está activado). Al poner la zona a 0 también se apagará por completo.	

Nota: Utilice siempre una tapa en los utensilios de cocina durante el mantenimiento del calor para conservar el calor y evitar que se sequen los alimentos. Esto también ayuda al extractor, ya que necesitará menos vapor.

6.1.6 Utilización de la Zona Flexible (Flex Area) - ¡SÓLO PARA MODELOS CON ZONA FLEX! Véase la ficha técnica.

La función de zona flexible permite combinar dos zonas de cocción adyacentes en una zona de calentamiento mayor. Es ideal para planchas, ollas grandes o varias ollas pequeñas. Según el modelo, las dos zonas de la izquierda y/o las dos zonas de la derecha pueden combinarse para formar una zona flexible.

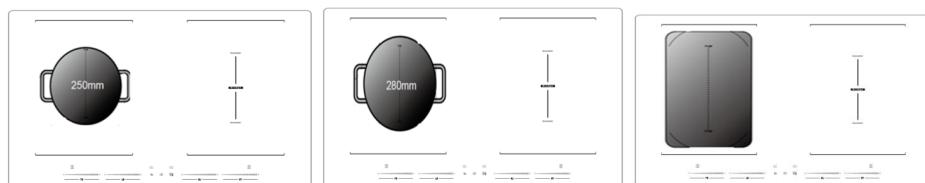
Activación de una zona Flex: Asegúrese de que no se está ejecutando ninguna configuración individual en las zonas que desea combinar. Pulse el **botón de selección de zona Flex** (mando 3). Un indicador se encenderá para mostrar que la zona flexible está activa. Por ejemplo, si pulsa el botón Flex para el lado izquierdo, las zonas delantera y trasera izquierdas funcionarán juntas. Las pantallas pueden mostrar un símbolo vinculado, o ambas pueden mostrar el mismo nivel de potencia.



Seleccione Flex Area Power: Una vez activado, ajuste el nivel de calor utilizando el control deslizante de forma normal. Ambas zonas de esta Zona Flex se calentarán juntas a este nivel. Ahora puede colocar una olla grande que cubra ambas zonas, o incluso dos ollas en esta zona (toda la zona se calentará uniformemente).



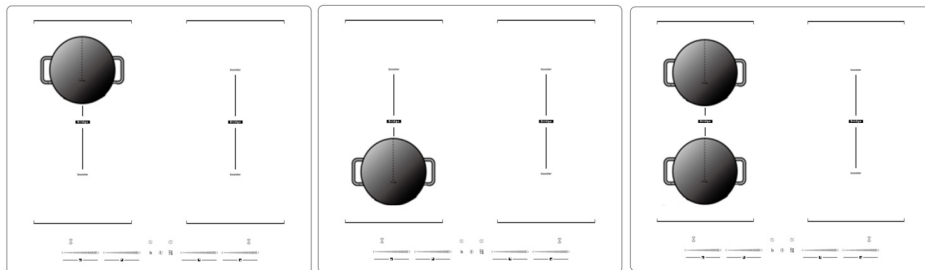
Utensilios de cocina óptimos para la zona flex



Cuando se utilice como una gran zona, utilice utensilios de cocina aproximadamente tan grandes como la zona combinada:

- **Tamaño mínimo recomendado:** una olla o sartén de al menos 25 cm x 25 cm si es rectangular, o una olla redonda de Ø 250 mm. Las sartenes ovaladas, rectangulares o alargadas (como una plancha de asar) funcionan bien. El uso de utensilios de cocina mucho más pequeños en medio de una zona flexible puede no detectarse o calentar uniformemente.
- Evite colocar una sola sartén pequeña en una parte de una zona flex cuando esté en modo combinado; si sólo necesita una sartén pequeña, es mejor desactivar flex y utilizar una sola zona para mayor eficacia.

Como dos zonas independientes



Si prefiere utilizar las zonas por separado (modo normal), asegúrese de que la función Flex está desactivada. Basta con seleccionar y ajustar la potencia de cada zona individualmente. Alternativamente, en algunos modelos puede dejar Flex activado y seguir utilizando dos sartenes separadas: la placa puede ajustarse automáticamente al calor bajo cada sartén (detección de sartenes en la zona Flex). Sin embargo, para simplificar, es mejor pensar que el modo Flex es para **una olla grande** y el modo Normal es para **dos ollas separadas**.

Detección automática de sartenes: Esta placa puede detectar la colocación de la sartén en la zona flexible:

- Si coloca una sartén grande que cubra ambas partes, utilice el modo Flex para obtener mejores resultados.
- Si coloca una sartén sólo en la parte delantera de la zona flexible, la placa puede calentar automáticamente sólo esa parte (algunos modelos lo hacen así). Pero para mayor seguridad, desconecte el flex cuando utilice ollas diferentes.
- Si se colocan dos cacerolas en una zona flex (delante y detrás), podrá utilizarlas como dos zonas normales, no como flex.

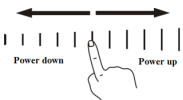
Desactive el modo Flex: Para devolver las zonas emparejadas al control individual, toca de nuevo el botón **Zona Flex**. La pantalla se apagará. Ahora cada zona puede controlarse individualmente. Cualquier nivel de potencia ajustado en el modo Flex se aplicará normalmente a ambas zonas cuando estén divididas, por lo que es posible que desee ajustar o apagar una de las zonas si no es necesario.



Nota: Cuando el flex esté activo y esté calentando una olla grande, asegúrese de que la olla cubra la mayor parte posible del área combinada. Una cobertura desigual puede provocar un calentamiento menos eficiente o la placa de cocción puede reducir la potencia para evitar el sobrecalentamiento de una zona vacía. Además, el uso del boost en modo flex puede ser limitado: a menudo sólo se puede potenciar una parte a la vez.

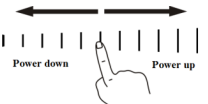
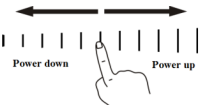
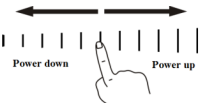
6.1.7 Funciones de temporizador

Este modo realiza una cuenta atrás de un tiempo establecido, pero no apaga ninguna zona al final del tiempo, sino que es sólo un recordatorio sonoro (como una alarma). Utilícelo cuando necesite cronometrar algo independientemente del funcionamiento de la placa de cocción (por ejemplo, remojar té o recordar el tiempo de cocción mientras lo controla manualmente).

1.Asegúrese de que ha terminado de ajustar los niveles de potencia para cualquier zona. (El temporizador de minutos puede ajustarse cuando las zonas están encendidas o incluso cuando no hay ninguna encendida)	
2.Toque el botón Temporizador (mando 19). En la pantalla del temporizador aparecerá -- o 00 y después, normalmente, "10" con uno de los dígitos parpadeando (en algunos modelos aparece por defecto 10 minutos). El parpadeo indica que puede ajustar ese dígito.	
3.Utilice los controles deslizantes o +/- para ajustar el tiempo deseado. El temporizador se ajusta en minutos. A menudo se fijan primero las decenas de minutos y luego las unidades de minutos: Por ejemplo, si aparece "10" y el 0 parpadea, deslice o pulse para cambiarlo por los deseados. A continuación, vuelva a tocar el botón Temporizador para cambiar al dígito de las decenas (1 parpadeará) y ajústelo si es necesario. (En algunos modelos, al tocar Temporizador se alterna entre los ajustes de decenas y unidades). Alternativamente, en interfaces más simples, cada pulsación de + puede aumentar el temporizador en incrementos de 1 minuto (o 10 minutos si se mantiene pulsado). Sea cual sea el método que utilice su cocina, la pantalla reflejará los cambios.	 
4.Cuando haya ajustado el tiempo deseado (por ejemplo, 45 para 45 minutos), espere uno o dos segundos. El temporizador iniciará la cuenta atrás. Puedes confirmar que está activo cuando los números empiezan a disminuir al cabo de un minuto y permanece encendido un punto o indicador de cuenta atrás.	
5.Cuando haya transcurrido el tiempo programado, la placa de cocción emitirá un pitido durante aproximadamente 30 segundos y en la pantalla del temporizador parpadeará 00 o --. Pulse cualquier botón (como Temporizador u ON/OFF) para detener el pitido.	

Utilizar el temporizador para apagar automáticamente una zona de cocción

Puede programar una placa de cocción para que se apague sola al cabo de un tiempo determinado. Esto es muy útil para cocer a fuego lento o para procesos de cocción largos: por ejemplo, puedes poner una sopa a fuego lento y programarlo para que se apague a los 30 minutos para que no se cocine demasiado, o hervir huevos durante 10 minutos y programarlo para que se apague automáticamente.

Decide qué zona quieres cronometrar. Comience calentando esta zona al nivel de potencia deseado (seleccione la zona y establezca un nivel de calor).	 
Con la zona aún seleccionada (su indicador debe estar encendido), toque el botón Temporizador. La pantalla del temporizador mostrará -- o 00 como antes. Ahora está ajustando el temporizador específicamente para la zona seleccionada (la placa de cocción normalmente lo indicará iluminando un pequeño punto rojo en la esquina de la pantalla de potencia para esa zona, o un marcador similar).	
Utilice el control deslizante o los botones +/- para ajustar el tiempo de reposo deseado como se ha descrito anteriormente. Por ejemplo, fija 20 minutos. Si es necesario, toca Temporizador para confirmar. El temporizador está ahora asociado a esta zona (observe el pequeño punto o indicador junto a la pantalla de la zona para indicar que tiene un temporizador).	
Si desea ajustar otra zona con un temporizador diferente, repita el proceso: seleccione la otra zona, pulse Temporizador, ajuste la hora.	 

Quando la cuenta atrás de una zona llega a cero, la zona se apaga automáticamente. Su indicador de encendido mostrará 0 y/o una "H" si está caliente. El temporizador emitirá un pitido para indicarle que el tiempo de cocción de esa zona ha finalizado. Otras zonas sin temporizador seguirán cocinando si estaban encendidas.	
Compruebe la pantalla para ver qué zona ha finalizado (el punto de la pantalla de la zona parpadeará o la pantalla de la zona puede parpadear). Pulse cualquier botón para detener el pitido. Si otros temporizadores de zona siguen funcionando, la pantalla del temporizador mostrará el siguiente tiempo restante más corto.	

Si varias zonas tienen temporizadores

La pantalla del temporizador siempre mostrará la hora de la zona que terminará primero (unas pequeñas luces suelen indicar a qué zona corresponde la hora mostrada). Por ejemplo, si a la Zona A le quedan 5 minutos y a la Zona B 15 minutos, la pantalla mostrará 5 y un punto junto a la Zona A. Cuando A termine, cambiará a 15 (para B) hasta que B termine. Puede comprobar el tiempo restante para una zona en particular tocando el selector de esa zona; la pantalla del temporizador mostrará brevemente el tiempo restante para esa zona.

Para establecer un temporizador de funcionamiento, seleccione la zona correspondiente, pulse Temporizador y utilice el control deslizante para cambiar los minutos según sea necesario. El nuevo valor surtirá efecto al cabo de unos instantes.	
Para cancelar un temporizador, utilice el control deslizante para ponerlo en "00" minutos, o mantenga pulsado "-" hasta que llegue a 0. Otro método: seleccione de nuevo la zona, pulse Temporizador y póngalo a 0, luego espere - el temporizador se cancelará. El punto indicador debería desaparecer, lo que significa que la zona ya no está temporizada.	
Si desea anular el contador de minutos (si está activado), pulse Temporizador, póngalo en 00 y espere a que se registre. La pantalla debería volver a -- y luego apagarse.	

Consejos importantes sobre el temporizador:

- Debe tener una zona de cocción activa para poder programar un temporizador de apagado automático para ella. Si pulsa Temporizador sin seleccionar una zona cuando las zonas están activas, normalmente se ajustará el temporizador de minutos por defecto.
- Una zona con temporizador de apagado automático dejará de calentar cuando se acabe el tiempo, pero recuerde que los alimentos pueden cocinarse en exceso o quemarse si el calor residual es alto o se deja encendido durante mucho tiempo. Compruebe siempre la comida cuando el temporizador haya

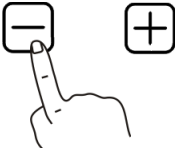
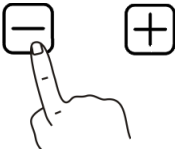
terminado.

- El tiempo máximo programable es de 99 minutos (1 hora 39 minutos). Para tiempos de cocción más largos, es posible que tenga que reiniciar otro temporizador después de que el primero haya terminado.
- El temporizador continuará la cuenta atrás aunque cambie el ajuste de calor de la zona durante la cocción. El ajuste de un temporizador no bloquea los controles de potencia de esa zona.

6.2 Utilización del extractor integrado

La campana extractora de tiro descendente integrada extrae los humos, vapores y olores de la cocción hacia abajo a través de la entrada central (3) para mantener limpio el aire de su cocina. Dispone de varios modos de funcionamiento. Puede utilizar el extractor de forma independiente o junto con la placa de cocción.

6.2.1 Control básico de encendido/apagado del ventilador

Encendido del extractor: El extractor se controla mediante botones táctiles en el panel de control. Cuando la placa de cocción está apagada, puede tocar primero el botón principal ON/OFF F (1) para encender los controles (si lo desea, puede accionar el ventilador con las zonas apagadas).	
	
A continuación, basta con pulsar el botón Auto (A) (11) o el botón Fan Speed + (14) para que el ventilador se ponga en marcha. En algunos modelos, también puede haber un símbolo F de encendido/apagado del ventilador; en ese caso, púlselo. En nuestro modelo, al activar el modo automático o una velocidad manual se pondrá en marcha el ventilador. El indicador de velocidad del ventilador (13) mostrará un nivel de "1", "2" o "3" cuando esté en funcionamiento.	
Desconexión: Para desconectar la campana extractora, pulse repetidamente el botón de velocidad del ventilador "-" (12) hasta que la pantalla de velocidad del ventilador muestre "0". Un "0" en la pantalla del ventilador o una luz indicadora apagada significa que el motor del ventilador está desconectado. Alternativamente, el ventilador puede apagarse pulsando el interruptor principal ON/OFF (1) para apagar todo el aparato (aunque es mejor dejar el ventilador en marcha durante un rato después de cocinar para eliminar los vapores residuales).	

6.2.2 Modo automático (funcionamiento automático del ventilador)

En modo Auto, el extractor ajusta automáticamente su velocidad en función de la actividad de cocción en la placa. Esta función inteligente utiliza sensores o el nivel de potencia de la placa de cocción para determinar la velocidad correcta del ventilador, por lo que no tiene que cambiarla manualmente mientras cocina.

Active el modo Auto: Pulse el botón Auto (A) (mando 11). Se encenderá un LED indicador cerca de este botón y el ventilador empezará a funcionar. La pantalla de velocidad del ventilador (13) mostrará "A" o la velocidad actual. Mientras cocinas, el ventilador controlará el uso de la placa: • A baja temperatura o cuando no hay zonas encendidas, el ventilador puede funcionar a baja velocidad (1). • Si aumenta la potencia de una zona (especialmente de varias zonas o calor alto), el ventilador aumentará a medio (2) o alto (3) para hacer frente a más vapor. • Hervir agua o freír puede disparar las velocidades. Las transiciones suelen ser graduales.	AUTO 
Ventilación manos libres: En modo automático, no es necesario ajustar el ventilador manualmente. Por ejemplo, si apaga todas las zonas de cocción, el ventilador puede bajar a la velocidad más baja al cabo de poco tiempo o incluso apagarse automáticamente (según la programación del modelo), al no detectar más humos.	
Anulación de Auto: Si desea controlar manualmente el ventilador mientras Auto está activo, pulsando Velocidad + o - o Boost normalmente anulará Auto. Por ejemplo, si pulsa Boost (B), el ventilador pasará al modo Boost (manual) y anulará el modo Auto (el indicador Auto puede apagarse).	Boost 

El modo automático es ideal para la multitarea, ya que garantiza una extracción adecuada en todo momento sin requerir su atención. Recuerde que los alimentos extremadamente ahumados u olorosos pueden requerir la aplicación manual del modo de refuerzo para obtener los mejores resultados.

6.2.3 Regulación manual de la velocidad del ventilador

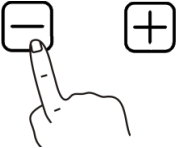
Puede ajustar manualmente el ventilador extractor a la velocidad que prefiera en cualquier momento (excepto cuando el modo automático está activo: primero deberá desconectar el modo automático).

- **Velocidades:** Hay tres velocidades de ventilador por defecto: **1 (baja), 2 (media), 3 (alta)**. El nivel bajo es silencioso y se utiliza para cocer a fuego lento o ventilar después de la cocción. Alto es más ruidoso y se utiliza para freír fuerte, asar a la parrilla o cuando hay mucho vapor/humo.
- **Aumentar velocidad:** Toque el botón + (14) para aumentar un nivel la velocidad del ventilador. Cada toque aumenta la velocidad en un nivel (1 -> 2 -> 3). La pantalla de velocidad del ventilador mostrará el nuevo nivel y oírás cómo se acelera el motor del ventilador.
- **Reduzca la velocidad:** Pulse el botón "-" (12) para reducir la velocidad (3 -> 2 -> 1 -> 0). Si pulsa "-" cuando el ventilador está a velocidad 1, se detendrá (0 significa apagado).
- **Indicador:** La velocidad manual actual se muestra en la pantalla (13) como "1", "2" o "3". La letra "A" no aparece porque Auto no está activado.
- Puede ajustar la velocidad del ventilador en cualquier momento durante la cocción para adaptarla a sus necesidades (por ejemplo, aumente la velocidad al dorar la carne o redúzcala a un nivel bajo al cocer a fuego lento). Funciona independientemente de los ajustes de potencia de la placa en modo manual.

6.2.4 Modo Boost (extractor)

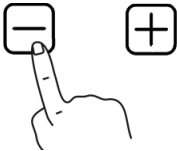
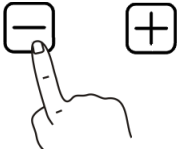
La función boost (B) de la campana extractora (mando 15) proporciona una breve ráfaga de máxima potencia de ventilación para eliminar rápidamente humos pesados u olores fuertes.

Para activar el ventilador Boost Toque el botón Boost (B) del extractor. El LED situado junto al símbolo "B" se encenderá. El ventilador aumenta a su máxima velocidad posible (superior al nivel 3). En la pantalla (13) puede que veas una "b", "B" o puede que siga mostrando "3" pero entendiendo que está en boost; algunos modelos parpadean "3" o similar durante el boost.	Boost 
Duración: El modo de refuerzo del ventilador está limitado a 5 minutos. Esto es para evitar el ruido excesivo y para proteger el motor contra el sobrecalentamiento. Transcurridos 5 minutos, el ventilador vuelve automáticamente a la velocidad 3 (alta). El indicador de impulso se apagará. Si se necesita más potencia, deje pasar unos minutos de funcionamiento normal antes de volver a activarlo para que el motor descanse.	

Cancelar el boost antes: Si ya no necesita la potencia extra, puede cancelar manualmente el boost pulsando de nuevo el botón Boost (B) (si el mando está apagado) o pulsando uno de los botones de ajuste de velocidad. Si pulsa "-" o "+" mientras está en el modo de refuerzo, el ventilador se reducirá a una velocidad manual adecuada y saldrá del modo de refuerzo. Por ejemplo, si pulsa "-", el ventilador pasará inmediatamente a la velocidad 3.	Boost  
Salida automática de Auto: Tenga en cuenta que la activación de Boost anulará y saldrá del modo Auto si estaba activo. Tendrá que pulsar Auto de nuevo después de Boost si desea volver al control automático.	

Utilice el refuerzo para situaciones como un percance repentino con humo (comida quemada) o cuando esté friendo algo que produzca mucho humo. Recuerde que el refuerzo de la placa de cocción (para las zonas de cocción) y el refuerzo del ventilador son funciones independientes.

6.2.5 Apagado de la campana extractora

Si el ventilador está en modo manual (velocidades), pulse el botón "-" hasta que la indicación del ventilador pase a 0 y el ventilador se pare.	
Si el ventilador está en modo Auto, puedes pulsar el botón Auto para apagarlo (algunos modelos activan/desactivan Auto), o pulsar manualmente "-" para reducir el ventilador a 0. En modo Auto, si apagas el interruptor principal ON/OFF también se detendrá el ventilador.	
	AUTO 
	

Cuando termine la cocción o ya no sea necesaria la ventilación:

Es conveniente **dejar la campana extractora en funcionamiento unos minutos después de terminar de cocinar**, sobre todo si quedan restos de humedad u olores. Esto ayuda a evacuar el último vapor y a secar los filtros. Mucha gente simplemente lo deja en Auto y deja que decida cuándo apagarlo.

PROTECCIÓN DEL APARATO

Protección contra sobretemperatura

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

Detección de artículos pequeños

Cuando se ha dejado en la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave),  parpadea en la pantalla y la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 2 minutos más.

Protección de apagado automático

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

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

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente al cabo de 1 minuto.



¡Atención! Peligro de daños personales

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

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento regular garantizará que su máquina funcione de forma eficaz y segura durante muchos años. **Siga siempre las precauciones de seguridad durante la limpieza (consulte la Información de seguridad).** Asegúrese de que el aparato esté apagado y se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarlo.

8.1 Limpieza de la superficie de cocción

La superficie de cocción es de cristal cerámico de alta calidad. Debe limpiarse después de cada uso para evitar que los alimentos se peguen o se quemen. Una limpieza rápida facilita la eliminación de derrames.

Materiales de limpieza recomendados: paño suave o esponja, limpiador en crema para encimeras o agua jabonosa suave, toallitas de papel y una rasqueta para los residuos más resistentes. Evite los limpiadores abrasivos o los estropajos metálicos, ya que pueden rayar el cristal.

En la tabla siguiente se indican los métodos de limpieza para los distintos tipos de vertidos:

Tipo de suciedad	Cómo limpiar	Consejos importantes
Ligera suciedad diaria (huellas dactilares, marcas de agua, pequeñas manchas)	- Después de apagar la placa de cocción, espere hasta que el vaso esté sólo tibio (no caliente). - Aplique unas gotas de limpiador para vitrocerámica o un detergente suave sobre el cristal. - Limpie con un paño suave o una toalla de papel para eliminar cualquier residuo. - Aclare el paño y vuelva a pasarlo para eliminar los restos de limpiador. - Seque la superficie con un paño limpio y sin pelusas o con una toalla de papel.	- Si el aparato está apagado, el indicador de calor residual no aparecerá, pero la superficie puede seguir caliente. Ten cuidado. - No utilice nunca polvos abrasivos ni estropajos rugosos, ya que pueden rayar el cristal. - No deje restos de limpiador sobre la placa de cocción, ya que podrían quemarse en el cristal.

Tipo de suciedad	Cómo limpiar	Consejos importantes
Derrames persistentes o residuo ligeramente quemado	1. Siga los pasos 1-3 anteriores (utilice agua jabonosa caliente o detergente). 2. Deje el limpiador sobre la mancha durante un minuto para ablandarla. 3. Frote suavemente con un estropajo de nailon (que no raye) si es necesario. 4. Limpiar y secar como en los pasos 4-5.	• Las manchas persistentes pueden requerir la repetición del proceso de limpieza. • No utilice objetos afilados para eliminar la suciedad, utilice el rascador adecuado si es necesario (véase más abajo).
Hervores, azúcar o jara-be derretidos, derrames muy quemados (por ejemplo, leche o alimentos ricos en almidón)	1. Acción inmediata (mientras la placa está caliente pero apagada): 2. Utilizando guantes de cocina como protección, utilice un rascador de encimera en un ángulo bajo de 30° con respecto al cristal. Raspe suavemente la mayor parte del derrame para alejarlo de la zona caliente y llevarlo a una parte más fría de la placa. 3. Con cuidado, utilice toallitas de papel para limpiar suavemente el derrame de la zona de la nevera. 4. Cuando la encimera se haya enfriado, aplique limpiador de encimera y limpie como de costumbre (pasos anteriores) para eliminar cualquier película.	ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras y cortes: Trabaje con cuidado para evitar tocar la superficie caliente o cortarse con la rasqueta Derrames de azúcar (azúcar, mermelada, salsas) pueden dañar permanentemente el cristal si no se retiran inmediatamente. Pueden grabar la superficie. Actúa con rapidez pero con seguridad; ten a mano un rascador cuando cocines alimentos azucarados.

Tipo de suciedad	Cómo limpiar	Consejos importantes
Derrame en los controles táctiles (líquido o comida en los botones / área de visualización)	1. Apague inmediatamente la placa de cocción (si aún no se ha apagado; el líquido puede hacer que los mandos emitan un pitido). 2. Utilice un paño suave o una esponja para absorber el derrame del panel de control. 3. Limpie los mandos con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo. 4. Seque bien la zona con una toalla de papel. 5. No encienda la placa de cocción hasta que el panel de control esté completamente seco.	• La placa de cocción puede emitir un pitido o apagarse si el líquido cubre el panel de control; se trata de una medida de seguridad. • Asegúrese de que no queda humedad en los botones táctiles, ya que puede confundir a los sensores. • No pulverice nunca la solución limpiadora directamente sobre el panel de control; aplíquela primero sobre un paño y, a continuación, límpiela.

Recordatorios de limpieza adicionales:

- No utilice nunca estropajos de acero, polvos de fregar ni productos de limpieza agresivos en el cristal cerámico. Pueden rayar o deslustrar la superficie.
- Para los depósitos calcáreos o minerales (manchas blancas y turbias), puede utilizar un poco de vinagre o un limpiador especial para vitrocerámica. Aplicar, dejar en remojo y retirar con un paño.
- Asegúrese de que la base de su batería de cocina está limpia. Los depósitos en el fondo de las sartenes pueden transferirse a la placa y quemarse.
- Después de la limpieza, asegúrese de que la superficie de la placa esté completamente seca antes del siguiente uso. Incluso una pequeña cantidad de agua en la superficie puede hacer que los mandos emitan un pitido o que la detección de ollas funcione mal al encender la placa.

8.2 Mantenimiento de la campana extractora - limpieza del filtro y de la bandeja recogegotas

La campana extractora integrada requiere una limpieza periódica, especialmente el filtro de grasa, para mantener el rendimiento y la seguridad. Un filtro obstruido puede reducir la ventilación y crear un riesgo de incendio debido a la acumulación de grasa.

8.2.1 Limpieza del filtro de grasa

- **Tipo de filtro:** La campana extractora está equipada con un filtro antigrasa metálico de aluminio que atrapa la grasa de los vapores de cocción. Este filtro se encuentra debajo de la rejilla superior y puede sustituirse fácilmente levantando la rejilla superior y extrayendo cada uno de los 2 filtros rectangulares
- **Frecuencia de limpieza:** Limpie el filtro de grasa aproximadamente cada 2 semanas con un uso regular, o al menos una vez al mes. Si cocinas a diario, sobre todo friendo, puede que necesites limpiarlo más a menudo. Algunos signos de que necesita limpieza: manchas de grasa visibles, goteos o reducción del caudal de aire/cambio de ruido.
- **Procedimiento de limpieza:** Puedes lavar el filtro a mano o en el lavavajillas:
 - **A mano:** Utilizar agua caliente y jabón de fregar o un detergente desengrasante. Sumerja el filtro en un fregadero con agua caliente y jabón durante 10-15 minutos. A continuación, utilice un cepillo suave para eliminar la grasa. Aclarar bien con agua caliente.
 - **Lavavajillas:** Coloque el filtro en el lavavajillas en un ciclo normal. Puede decolorarse ligeramente (cambio cosmético), lo cual es normal. Asegúralo para que no golpee contra otros objetos.
- Sacuda el exceso de agua y deje que el filtro se seque completamente (al aire o con toallitas de papel) antes de volver a colocarlo.
- **Vuelva a colocarlo:** Vuelva a colocar el filtro limpio y seco en su ranura, asegurándose de que encaje o encaje en su sitio. Vuelva a colocar la rejilla de admisión si la ha retirado.

Coloque siempre el filtro antigrasa cuando utilice la campana extractora. No utilice nunca la campana extractora sin el filtro antigrasa, ya que la grasa se acumula en el ventilador y en los conductos, creando un peligro.

8.2.2 Filtro de carbón (para recirculación, si procede)

- **Mantenimiento:** Los filtros de carbón **no son lavables** (no toleran el agua). En cambio, deben sustituirse cuando se saturan. Normalmente deben sustituirse cada 3 a 6 meses, dependiendo del uso. Si nota olores de cocina persistentes o el filtro de carbón parece aceitoso/grasiento, es hora de sustituirlo.
- **Sustitución:** Por favor, siga las instrucciones de su nuevo filtro sobre cómo reemplazarlo. En el extremo del tubo de extracción, retire la rejilla metálica delantera tirando de ella hacia usted. Una vez retirado el interior se puede encontrar el filtro de carbón, tire de él y sustituirlo por un filtro nuevo.
- Utilice sólo filtros de carbón recomendados por Klarstein para un ajuste y rendimiento adecuados. (Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o consulte nuestro sitio web para obtener el número de modelo de filtro correcto).

8.2.3 Bandeja de goteo / Recogida de líquidos

La campana extractora de tiro descendente puede tener una bandeja de goteo o un depósito para recoger líquidos (como condensación o derrames accidentales que bajan por la entrada).

- **Drene el agua:** Con el tiempo, puede acumularse agua del vapor. Localice el pequeño tapón de vaciado en la parte inferior de la máquina (accesible desde el interior del armario, debajo de la placa de cocción).
 - Asegúrese de que el aparato esté apagado y frío. Coloque un recipiente debajo de la salida del desagüe. Tire suavemente del tapón de vaciado; el agua empezará a gotear. Deje que salga toda el agua del depósito interno. Cuando esté vacío, vuelva a colocar firmemente el tapón de vaciado.
 - Hágalo con regularidad (por ejemplo, una vez al mes) o siempre que observe que hay agua en suspensión o que se reduce la extracción de humos. Sobre todo después de una cocción muy húmeda (por ejemplo, al hervir ollas grandes sin tapa), puede ser útil escurrir el agua de condensación.
- **Limpieza de derrames:** Si un derrame grande (sopa, leche, etc.) entra en la campana extractora, apague todo inmediatamente. Cuando se haya enfriado, retire y limpie el filtro de grasa. Limpie con un paño todas las superficies interiores húmedas accesibles. Vacíe la bandeja recogegotas como se ha descrito anteriormente. En caso de derrames pegajosos, es posible que necesite un técnico de servicio para limpiar correctamente el interior si se ensucian zonas inaccesibles. Evítalo teniendo cuidado con las macetas abiertas.

8.2.4 Limpieza de las superficies de las piezas de la campana extractora

- Limpie la rejilla de entrada de aire y las superficies visibles de la campana extractora con un paño húmedo y detergente suave. Suelen ser superficies de

acero inoxidable o revestidas: no utilice limpiadores abrasivos. Secar después de limpiar para evitar manchas de agua o corrosión.

- Si la parrilla es de acero inoxidable, puedes utilizar un limpiador para acero inoxidable o un poco de vinagre para pulirla y, a continuación, sacarle brillo con un paño suave. Limpie siempre en la dirección del grano, si lo hubiera.

8.3 Consejos generales de mantenimiento

- **Inspeccione regularmente:** Observe cualquier ruido o vibración inusual del ventilador, o si alguno de los botones de control táctil deja de responder; consulte Solución de problemas. A veces, limpiar el panel de control con un paño húmedo (con la alimentación desconectada) y secarlo puede restaurar la capacidad de respuesta si está grasiento.
- **Conducto de ventilación (si está canalizado):** Compruebe de vez en cuando el tapón de ventilación exterior para asegurarse de que no está obstruido por residuos, hojas o grasa. Limpiar si es necesario para mantener el flujo de aire.
- **Comprobaciones después de la limpieza:** Antes de utilizar la placa de cocción después de limpiarla, asegúrese de que:
 - todas las piezas (filtros, etc.) estén correctamente montadas.
 - No hay residuos de limpieza ni derrames en la superficie de la placa ni en el panel de control.
 - La zona alrededor y debajo de la placa de cocción está seca (especialmente las piezas eléctricas).
- **Mantenimiento profesional:** Aparte de la limpieza, este aparato no requiere mantenimiento rutinario por parte del usuario. Si tiene problemas persistentes (por ejemplo, el ventilador no funciona incluso después de limpiar el filtro o los códigos de error de la placa de cocción no se restablecen), póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein. No abra la unidad ni los componentes electrónicos usted mismo.

Mantener limpias la placa de cocción y la campana extractora garantizará un rendimiento óptimo de calefacción y ventilación y prolongará la vida útil del aparato. Dé siempre prioridad a la seguridad: en caso de duda, desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La placa de cocción no puede encenderse (no hay luces en la pantalla).	El aparato no recibe corriente	Compruebe que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y que no se ha disparado el disyuntor o el fusible. Asegúrese de que el interruptor de pared (aislamiento interruptor) está encendido. Compruebe si hay un corte general de electricidad en su casa. Si la placa está encendida y sigue sin dar señales de vida, no la encienda intente repararlo internamente - llame a un técnico.
Los controles táctiles no responden (pulsar botones no hace nada).	Los mandos pueden bloquearse mediante el Bloqueo para niños.	Compruebe si en el panel de control aparece un icono de bloqueo de teclas o las letras "Lo"/"L" en la pantalla. Si es así, desbloquee la placa tocando y manteniendo pulsado el botón Child Botón de bloqueo (2) durante 3 segundos (hasta que se apague el indicador de bloqueo). Una vez desbloqueado, vuelve a probar los controles.
Los controles táctiles son difíciles de manejar o no registran las pulsaciones.	Puede que haya una fina película de agua o grasa en el panel de control; o puede que esté tocando con la yema del dedo en ángulo en lugar de con la parte plana del dedo.	Asegúrese de que la zona de control esté limpia y seca. Limpie cualquier humedad o derrame (con la placa apagada). Cuando utilice los mandos, utilice la almohadilla de el dedo (no la uña ni la punta) y presione hacia abajo durante medio segundo por entrada. Si sigue teniendo problemas, apague la placa de cocción durante un minuto, luego enciéndalo y vuelva a intentarlo una vez completamente seco.
La superficie de cristal se raya.	Utilización de utensilios de cocina rugosos o de fondo irregular (por ejemplo, de cerámica o hierro fundido con rebabas); o limpieza con estropajos abrasivos/ productos químicos	Utiliza utensilios de cocina con bases planas y lisas: comprueba que tus ollas/sartenes no tengan bordes rugosos. Levante ligeramente la batería de cocina al moverla sobre el la placa de cocción, no lo arrastres. Para la limpieza, utilice los métodos recomendados que no rayan (véase el apartado 9.1). Los pequeños arañazos no pueden eliminarse, pero suelen no afectan a la función. Para prevenirlo en el futuro, tenga cuidado con los utensilios de cocina y de limpieza.

Problema	Posible causa	Solución
Se oye un crujido o un chasquido de la batería de cocina durante la cocción.	Esto se debe a menudo a la construcción de los utensilios de cocina - capas de diferentes metales que se expanden a diferentes velocidades pueden crear sonidos. También puede ocurrir con ciertos tipos de utensilios de cocina de inducción.	Esto suele ser normal y no constituye un fallo. Puedes seguir cocinando. Si el ruido es muy fuerte o molesto, considere la posibilidad de probar otra sartén. El uso de sartenes pesadas y de alta calidad tiende a producir menos ruido.
Se oye un zumbido bajo, especialmente a altas temperaturas.	El sistema de inducción puede zumbar cuando consume mucha potencia, y el ventilador de refrigeración también hace un zumbido constante.	Esto es normal en las placas de inducción. El zumbido debería reducirse al disminuir el ajuste de calor. Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente y con una ventilación adecuada, ya que una circulación de aire restringida puede hacer que el ventilador sea más ruidoso.
El ventilador de refrigeración interno sigue funcionando durante varios minutos después de apagar la placa.	La electrónica de la placa se está enfriando. El ventilador está diseñado para funcionar hasta alcanzar una temperatura segura.	Esto es normal . No desconecte la alimentación de la pared hasta que el ventilador se detenga por sí solo. Sólo hay que dejar que termine (normalmente no más de 5-10 minutos). Si el ventilador funciona demasiado tiempo (más de 15 minutos después del uso) cada vez, compruebe que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas por polvo o algún objeto.
Una zona de cocción se apagó repentinamente durante su uso. (También puede que sonara un pitido)	Varias posibilidades: - Es posible que la zona se haya apagado automáticamente porque no se ha detectado ninguna bandeja (por ejemplo, si la bandeja se ha levantado o no es inductiva). - El temporizador incorporado lo apagó (comprueba si tenías un temporizador programado y lo olvidaste). - La placa de cocción se ha sobrecalentado o ha detectado un fallo eléctrico, lo que ha provocado una desconexión de seguridad. En ese caso, puede aparecer un código de error.	Si se trata de la detección de paneo, la pantalla mostraría un símbolo de paneo parpadeante o similar. Asegúrese de que su sartén es compatible con la inducción y de que está bien centrada. La zona reanudará el calentamiento una vez que se detecte una olla adecuada y usted la vuelva a encender. Si fue el temporizador, la pantalla de la zona mostrará "0" y posiblemente una "H". Basta con reiniciar la zona si se necesita más cocción, o darse cuenta de que el tiempo programado transcurrido. Si se trata de un fallo técnico (con un código de error o todas las zonas apagadas), consulte Códigos de error más abajo. En tal caso, apague la placa de cocción, espere unos minutos a que enfriamiento, enciéndalo y vuelva a intentarlo. Si se repite, llame a un técnico.

9.1 Códigos de error

Códigos de error	Posible causa	Solución
 Sin sartén o sartén inadecuada	La placa no detecta la sartén o el material de la sartén no es apto para inducción.	Utilice una bandeja magnética (ferrosa) del tamaño adecuado. Asegúrese de que la bandeja está centrada en la zona. Una vez que se reconoce una sartén adecuada, el indicador dejará de parpadear y comenzará el calentamiento. Si retira un plato intencionadamente, la zona mostrará la falta de plato y se apagará al cabo de un minuto. (Algunos modelos no muestran un código, pero tienen un indicador; si la pantalla parpadea algo como U o el nivel de potencia parpadea cuando hay una sartén)
E2/E3 Tensión de alimentación anormal	Tensión de alimentación anormal.	Compruebe que la alimentación es normal. Encienda después de que el suministro de energía es normal.
E4/E5 Sobrecalentamiento IGBT	Fallo en el sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8 Fallo en el sensor de temperatura	Fallo en el sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E6/E9 Problema de radiación térmica de las placas de inducción	Mala radiación de calor de la placa de inducción.	Deje que la placa de inducción se enfríe y vuelva a ponerla en marcha después.
EC/ E0 Error de comunicación entre componentes	Fallo de comunicación PCBA	Póngase en contacto con el proveedor.

10. FICHA TÉCNICA DE LA ENCIMERA DE INDUCCIÓN

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047372		
Tipo de placa	Vitreocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zona de cocción por inducción		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	18 14 14 18 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W		cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	196 187 187 203 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	193,3	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047373		
Tipo de placa	Vitrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zona de cocción por inducción		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	18 14 14 18 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W		cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	196 187 187 203 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	193,3	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047374, 10047465		
Tipo de placa	Vitreocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zona de cocción por inducción		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	18 14 14 18 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W		cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	196 187 187 203 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	193,3	Wh/kg

11. 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.

12. FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.

Contacto: info@electronic-star.de

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Contacto: info@electronic-star.de

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

1. Fiche technique	137
2. Consignes de sécurité	138
3. Aperçu du produit	142
5. Installation	146
6. Fonctionnement	151
7. Protection de l'appareil	166
8. Nettoyage et entretien	167
Dépannage	173
10. Fiche technique du produit plaque de cuisson à induction	176
11. Informations sur le recyclage	179
12. Fabricant	179

1. FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047372	10047373	10047374	10047465
Modèle	Velaire Basic	Velaire Hybride	Velaire Flex	Verosteel
Tension d'alimentation hotte aspirante	220-240 V ~ 50 Hz			

Remarque : Les spécifications techniques sont susceptibles de modifications sans préavis dans le cadre de l'amélioration du produit. Pour connaître les caractéristiques électriques détaillées, reportez-vous à la plaque signalétique de l'appareil. Pour toute question concernant les détails techniques de votre hotte aspirante, veuillez contacter le service clientèle de Klarstein. Pour obtenir la fiche technique du produit contenant plus d'informations, veuillez consulter le registre européen des produits pour l'étiquetage énergétique (EPREL) via <https://eprel.ec.europa.eu/> et rechercher les numéros d'enregistrement suivants : 10047372 - 2327278/ 10047373 - 2329122/ 10047374 - 2329118

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes. Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et les MISE EN GARDES ci-dessous avant l'installation ou l'utilisation.

2.1 Sécurité électrique et installation

- **Installation par un professionnel qualifié :** *Cet appareil doit être installé et raccordé par un électricien qualifié.* Une installation ou un câblage incorrect peut entraîner un choc électrique, des blessures ou des dommages au produit et **annulera la garantie.**
- **Déconnexion du réseau :** **Avant d'installer, de nettoyer ou d'entretenir** l'appareil, coupez toujours le disjoncteur et débranchez ou isolez la table de cuisson du réseau électrique.
- **Mise à la terre correcte :** La table de cuisson **doit être** correctement mise à la terre. Connectez-le à un circuit dédié et mis à la terre conformément aux codes électriques locaux. Un interrupteur d'isolement (déconnexion omnipolaire avec un espacement des contacts d'au moins 3 mm) doit être intégré au câblage fixe pour des raisons de sécurité.
- **Alimentation électrique :** Assurez-vous que la tension et la fréquence de votre alimentation électrique correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Utiliser un disjoncteur/fusible approprié comme spécifié. *N'utilisez pas de rallonges, d'adaptateurs multiprises ou de prises de courant portables* pour brancher la table de cuisson, car cela présente un risque d'incendie et de sécurité.
- **Sécurité du câble :** Utilisez le type et le diamètre de câble d'alimentation spécifiés. Le câble ne doit pas être plié, pincé ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il **doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire** afin d'éviter tout danger.
- **Pas de modifications bricolées :** Ne modifiez pas vous-même la prise, le cordon d'alimentation ou le câblage interne. N'essayez pas de réparer ou de remplacer les composants électriques de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés utilisant des pièces de rechange d'origine.

2.2 Sécurité opérationnelle

- **Utilisation prévue :** Cette plaque de cuisson à induction avec hotte intégrée est destinée **à un usage domestique intérieur uniquement.** Elle **n'est pas conçue pour une utilisation commerciale ou à l'extérieur.** L'utilisation de l'appareil dans un cadre commercial ou à des fins autres que celles décrites dans le présent manuel peut entraîner des blessures, des dommages et annuler la garantie.
- **Surveillance requise : ATTENTION :** Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Les débordements, les déversements ou la surchauffe de l'huile ou de la graisse peuvent s'enflammer et provoquer un incendie.
- **Uniquement des ustensiles de cuisine adaptés :** N'utilisez que des ustensiles de cuisine compatibles avec les plaques à induction (fonds en métal ferreux). La table de cuisson s'éteint automatiquement ou ne s'active pas si des ustensiles de cuisine incompatibles ou trop petits sont utilisés (voir la section 6.1.6 Choix des ustensiles de cuisine).

- **Pas de minuterie externe : MISE EN GARDE :** L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé. Éteignez-le toujours manuellement comme décrit dans ce manuel.
- **Pas un plan de travail :** N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper, plan de travail ou pour le stockage. Des objets lourds peuvent rayer ou fissurer le verre, et des objets laissés sur la table de cuisson (même lorsqu'elle est éteinte) peuvent chauffer ou fondre si la table de cuisson est accidentellement allumée.
- **Surfaces chaudes : MISE EN GARDE - Risque de brûlure :** Pendant le fonctionnement, les zones de cuisson et certaines parties accessibles de la table de cuisson deviennent **très chaudes**. Ne touchez pas la surface en vitrocéramique ou les pièces métalliques voisines avant qu'elles n'aient complètement refroidi. Même après avoir été éteinte, la surface reste chaude pendant un certain temps et est signalée par un « H » (hot) sur l'écran.
- Éloignez les vêtements, le papier, les rideaux et autres matériaux inflammables de la table de cuisson. Ils peuvent s'enflammer à cause de la chaleur résiduelle ou s'ils sont placés accidentellement sur une zone de cuisson active.
- Les poignées des casseroles et des poêles doivent être tournées vers l'intérieur pour ne pas dépasser du bord de la table de cuisson ou d'autres zones actives. Cela permet d'éviter les chocs, les déversements et les brûlures.
- **Verrouillage parental**
 - **MISE EN GARDE :** Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de la table de cuisson, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés. L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation et peuvent causer de sévères brûlures.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites uniquement s'ils bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant une utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir ou grimper dessus, ou actionner les commandes.
 - Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage ou l'entretien sans surveillance.
 - La table de cuisson est équipée d'une fonction de verrouillage parental (voir section 5.1.4) - activez-la pour éviter que les enfants ne l'allument involontairement.
- **Cuisiner avec de l'huile ou de la graisse : MISE EN GARDE - Risque d'incendie :** L'huile et la graisse peuvent surchauffer rapidement et s'enflammer.
- Lorsque vous chauffez de l'huile pour la friture :
 - Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance.
 - N'essayez pas d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! En cas d'incendie, éteignez la plaque de cuisson et utilisez un couvercle de casserole, un plateau en métal ou une couverture anti-feu pour étouffer les flammes.

- **Jamais de flambée** (cuisson à la flamme avec de l'alcool) sous la hotte aspirante - les flammes pourraient être aspirées dans le système de ventilation et provoquer un incendie.
- **Articles inflammables : MISE EN GARDE** : Ne rangez pas d'objets sur la surface de cuisson de la table de cuisson. Des objets tels que des ustensiles en plastique, des torchons, des emballages ou d'autres matériaux inflammables peuvent fondre ou s'enflammer s'ils sont placés sur une zone de cuisson chaude ou à proximité de l'entrée de l'extracteur.
- **Après utilisation** : Après la cuisson, éteignez toujours toutes les zones de cuisson à l'aide des commandes. Ne vous fiez pas uniquement à la détection automatique de casserole ou à l'arrêt de sécurité. Lorsque vous avez terminé, éteignez également la table de cuisson à l'aide du bouton d'alimentation principale (ON/OFF) afin de désactiver complètement l'appareil.
- **Ne pas utiliser comme chauffage** : N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des locaux ou pour sécher du linge. Il est conçu pour la cuisson des aliments uniquement.

2.3 Sécurité des appareils et des composants

- **Surface en vitrocéramique** : *Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée.* Si vous constatez une fissure dans la vitre, même minime, débranchez immédiatement la table de cuisson et ne l'utilisez pas tant qu'elle n'a pas été réparée ou remplacée par un technicien qualifié. Une surface fissurée peut permettre à l'eau de pénétrer, ou des bords tranchants peuvent présenter un risque d'électrocution ou de blessure.
- **Détection des casseroles et arrêt automatique** : Cette plaque de cuisson à induction est équipée de fonctions de sécurité telles que la détection des casseroles et l'arrêt automatique. Si aucune casserole n'est détectée sur une zone active, ou si vous oubliez d'éteindre une zone, la table de cuisson éteindra automatiquement cette zone après une durée prédéfinie (voir section 5.1.7 Temps d'arrêt automatique). Toutefois, ne vous fiez pas à cela : éteignez toujours la plaque de cuisson manuellement après utilisation.
- **Ventilateur de refroidissement et ventilation** : Un ventilateur de refroidissement interne fonctionne pendant la cuisson et peut continuer à fonctionner pendant une courte période après l'arrêt de la table de cuisson pour refroidir les composants électroniques. Ceci est normal. Ne débranchez pas l'alimentation électrique lorsque le ventilateur fonctionne. Veillez à ce que les ouvertures de ventilation (entrée et sortie d'air) ne soient pas obstruées. Une bonne circulation de l'air est essentielle pour un fonctionnement sûr.
- **Filtres de ventilation** : L'extracteur intégré contient des filtres à graisse (et éventuellement des filtres à charbon si le mode recirculation est utilisé). **Maintenez les filtres propres** (voir section 6 Entretien) pour éviter l'accumulation de graisse qui constitue un risque d'incendie, et pour maintenir une bonne performance de ventilation.
- **Utiliser des protections de plaque de cuisson** : **MISE EN GARDE** : N'utilisez qu'une protection de plaque de cuisson conçue ou approuvée par Klarstein pour ce modèle. L'utilisation d'une protection incompatible peut entraîner un accident.

- **Bords tranchants** : Soyez prudent lorsque vous manipulez l'appareil pendant l'installation - les bords métalliques de la table de cuisson ou de la découpe peuvent être tranchants. Porter des gants appropriés pour éviter les coupures. De même, si vous utilisez un grattoir pour nettoyer la vitre (pour les éclaboussures brûlées), faites très attention : la lame du grattoir est très tranchante (**risque de coupure**).

2.4 Conseils de santé

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

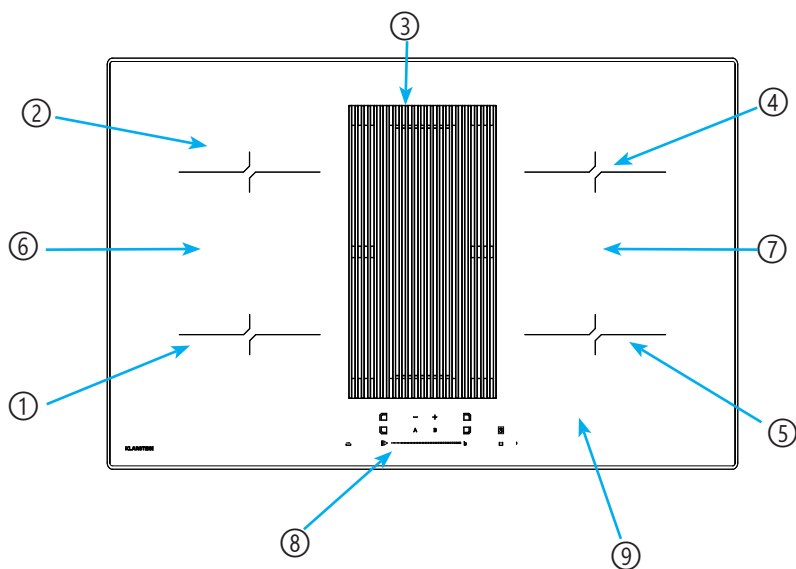
2.5 Sécurité du nettoyage et de l'entretien

- **Débranchez l'alimentation électrique** : Éteignez toujours la table de cuisson et débranchez-la de l'alimentation électrique **avant de la nettoyer ou d'effectuer des opérations d'entretien** (par exemple, retirer les filtres, essuyer le panneau de commande).
- **Laissez refroidir** : Ne nettoyez la table de cuisson qu'une fois que toutes les surfaces ont refroidi. Le nettoyage d'une surface vitrée chaude peut provoquer des brûlures ou endommager les outils de nettoyage.
- **Pas de nettoyeurs à vapeur** : N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson ou la hotte aspirante. La vapeur peut atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- **Nettoyage en douceur** : N'utilisez pas d'éponges abrasives, de laine d'acier ou de poudres à récurer dures sur les parties vitrées ou en acier inoxydable. Ils peuvent rayer ou endommager la surface. N'utilisez que des nettoyants non abrasifs et suivez les directives de la section 6 pour des techniques de nettoyage appropriées.
- **Manipulation des filtres** : Manipulez les filtres de la hotte avec précaution lorsque vous les nettoyez ou les remplacez. Certains bords peuvent être tranchants. Assurez-vous que les filtres sont correctement remplacés avant d'utiliser à nouveau la hotte aspirante. Ne pas faire fonctionner la hotte aspirante sans filtre.
- **Entretien** : L'appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur (à l'exception du nettoyage de routine des composants accessibles, tel que décrit). **N'essayez pas de démonter ou de modifier les composants internes.** Si l'appareil nécessite un entretien ou une réparation, contactez le service clientèle de Klarstein ou un technicien agréé.

IMPORTANT : Le non-respect des consignes de sécurité et des MISE EN GARDES peut entraîner un choc électrique, un incendie, des blessures graves ou des dommages à l'appareil. Une installation incorrecte ou une mauvaise utilisation annule la garantie. Conservez ces instructions de sécurité pour référence ultérieure et communiquez-les à toute personne appelée à utiliser l'appareil.

3. APERÇU DU PRODUIT

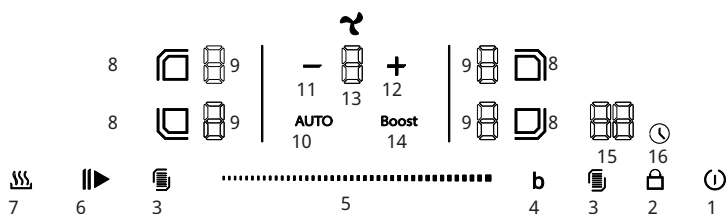
3.1 Description de l'appareil - Vue du dessus



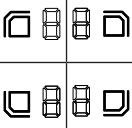
Numéro	Fonction	Description
1	Zone de cuisson avant gauche	Zone de cuisson à induction (Ø ~180 mm, 1800 W normal / boost 2100 W)
2	Zone de cuisson avant gauche	(Ø ~180 mm, 1800 W / boost 2100 W)
3	Entrée d'air centrale (entrée de la hotte)	Aspire les fumées de cuisson vers le bas dans le système d'extraction. Situé au centre entre les zones de cuisson. Contient des filtres à graisse en dessous.
4	Zone de cuisson arrière gauche	Zone de cuisson à induction (Ø ~180 mm, 1800 W normal / boost 2100 W)
5	Zone de cuisson avant droite	Zone de cuisson à induction (Ø ~180 mm, 1800 W normal / boost 2100 W)

6	Zone de cuisson flexible (gauche) Uniquement pour 10047374	Lorsqu'elles sont activées, les zones avant gauche (1) et arrière gauche (2) peuvent être combinées pour former une grande surface de chauffe flexible pour les grands ustensiles de cuisine (jusqu'à 3000 W / boost 3600 W). <i>(Les zones flexibles permettent de chauffer des casseroles de grande dimensions, des plaques de cuisson ou plusieurs petites casseroles)</i>
7	Zone de cuisson flexible (droite) Uniquement pour 10047373, 10047374 et 10047465)	De même, les zones avant droite (5) et arrière droite (4) peuvent être combinées en une seule grande zone si nécessaire (jusqu'à 3000 W / boost 3600 W). <i>(Les zones flexibles permettent de chauffer des casseroles de grandes dimensions, des plaques de cuisson ou plusieurs petites casseroles)</i>
8	Panneau de contrôle	Interface de commande tactile pour les fonctions de la table de cuisson et de la hotte (description détaillée ci-dessous).
9	Surface vitrocéramique	Surface de cuisson vitrocéramique durable et facile à nettoyer. Les zones de cuisson sont indiquées sur la surface.

3.2 Disposition du panneau de contrôle



N°	Référence	Fonction	Description
1		ON/OFF	Bouton d'alimentation principale pour la plaque de cuisson et la hotte. Permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil (veille).
2		Verrouillage parental	Verrouille/déverrouille le panneau de commande pour éviter toute opération involontaire. (Une pression longue permet d'activer ou de désactiver le verrouillage)
3		Sélecteur de zone Flex Uniquement pour 10047373, 10047374 et 10047465	Active la fonction de zone flexible. Permet à deux zones de cuisson adjacentes de fonctionner ensemble comme une seule grande zone (paire gauche ou paire droite, selon l'utilisation du modèle).
4	b	Boost (Augmentation de puissance)	Active le mode « power boost » pour une zone de cuisson sélectionnée, fournissant une chaleur très élevée pendant une courte durée (5 minutes maximum).
5		Commande par curseur (réglage de la puissance/de la minuterie)	Une bande tactile coulissante permet de régler les niveaux de puissance de cuisson (réglages de chaleur 1 à 9) et les valeurs de la minuterie. Faites glisser ou tapez sur l'échelle pour augmenter ou diminuer les valeurs.
6		Pause	Met temporairement en pause toutes les zones de cuisson actives. Utile pour les interruptions de courte durée ; touchez à nouveau pour reprendre la cuisson aux réglages précédents.
7		Maintien au chaud	Active une fonction de maintien au chaud à faible puissance sur une zone sélectionnée (maintient une température de mijotage basse, environ 70°C).
8		Sélecteurs de zone : avant gauche, arrière gauche, avant droite, arrière droite	Sélectionne la zone de cuisson avant gauche/arrière gauche/avant droite/arrière droite (pour ajuster sa puissance ou régler la minuterie).

N°	Référence	Fonction	Description
9		Affichage du niveau de puissance de la zone de cuisson	Affichage numérique (généralement un par zone) qui indique le réglage de la chaleur (0-9, ou « P » pour boost) pour chaque zone de cuisson active. Il peut également afficher la chaleur résiduelle « H » ou des codes d'erreur pour cette zone.
10	AUTO	Mode automatique de la hotte	Bouton d'activation du mode d'extraction automatique. En mode Auto, la hotte aspirante règle automatiquement la vitesse du ventilateur en fonction de l'utilisation de la table de cuisson (niveaux de chaleur).
11		Diminution de la hotte (moins)	Diminue le niveau de vitesse du ventilateur d'extraction (en mode manuel). Permet également de désactiver le mode Boost ou d'éteindre le ventilateur (si le niveau 0 est défini).
12		Affichage de la vitesse du ventilateur de la hotte aspirante	Indicateur numérique de la vitesse actuelle du ventilateur d'extraction : « 1 » (faible), « 2 » (moyenne), « 3 » (élevée). En mode Auto, la vitesse du ventilateur varie en fonction de la charge de cuisson.
13		Augmentation de la hotte (plus)	Augmente la vitesse du ventilateur d'extraction (en mode manuel).
14	Boost	Mode Boost de la hotte aspirante	Active le mode Boost pour le ventilateur d'extraction. Fait fonctionner le ventilateur à la puissance maximale (au-delà du niveau 3) pendant environ 5 minutes pour éliminer rapidement la fumée/les odeurs, puis revient automatiquement à la vitesse normale.
15		Affichage de la minuterie	Affichage numérique de la minuterie de cuisson / de la minuterie d'arrêt de la zone de cuisson (indique les minutes restantes ou « -- » si aucune minuterie n'est réglée).
16		Minuterie	Touche de réglage de la minuterie Permet d'alternier le mode de réglage de la minuterie et d'attribuer des minuteries aux zones de cuisson (voir le mode d'emploi pour plus de détails).

Remarque : Le panneau de contrôle émet un bip pour confirmer les touches. L'indicateur de puissance (10) de chaque zone de cuisson active indique son niveau ou un code d'erreur le cas échéant. L'état de la hotte aspirante s'affiche sur l'indicateur de vitesse du ventilateur (13) et par les voyants Auto/Boost à côté des boutons 11 et 15.

5. INSTALLATION

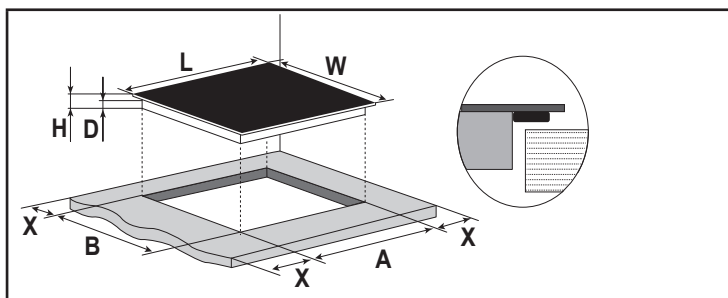
IMPORTANT : L'installation de cet équipement doit être conforme aux normes locales en matière de construction et d'électricité. Une installation, un réglage ou un entretien inadéquats peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Faites installer la table de cuisson et la hotte par un technicien qualifié. Klarstein n'est pas responsable des dommages ou blessures causés par une installation incorrecte.

Avant de commencer l'installation, lisez attentivement toute cette section et assurez-vous que vous disposez des outils et du matériel nécessaires.

5.1 Conditions d'installation

5.1.1 Emplacement de l'installation et découpe

- **Placards adaptées** : Cette table de cuisson est conçue pour être installée dans un comptoir ou un plan de travail. Assurez-vous que la surface de montage est plane, de niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de la table de cuisson.
- **Dégagements** : Maintenez les dégagements requis autour de la table de cuisson pour des raisons de sécurité et de ventilation. Il doit y avoir au moins 50 mm d'espace libre de tous les côtés de la découpe (sous le plan de travail) pour permettre la dissipation de la chaleur et la circulation de l'air. Aucun support structurel, aucune poutre ni aucun appareil ne doit obstruer l'espace situé directement sous la table de cuisson.
- **Dimensions de la découpe** : Découpez une ouverture dans le plan de travail aux dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous. Utilisez une scie sauteuse ou une défonceuse appropriée avec un bord droit pour assurer une coupe nette. Il est recommandé de poncer ou de limer légèrement les bords de la découpe. (L'épaisseur du plan de travail doit être de **30 à 50 mm** pour assurer la sécurité de l'installation.
- **Surface résistante à la chaleur** : Le matériau du plan de travail autour de la découpe doit être résistant à la chaleur ($\geq 90^{\circ}\text{C}$) pour éviter toute déformation. **MISE EN GARDE** : Ne pas installer sur une surface combustible qui n'a pas été correctement isolée. L'utilisation d'un ruban réfléchissant la chaleur ou d'une barrière résistante à la chaleur autour des bords de la découpe est recommandée pour les plans de travail en bois ou en stratifié.
- **Conduit de ventilation (le cas échéant)** : Si vous prévoyez d'évacuer l'air vicié, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace sous l'armoire pour l'acheminer jusqu'à une bouche d'aération externe. En mode recyclage (avec filtre à charbon), assurez-vous que la sortie d'air sous l'armoire n'est pas obstruée.



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

Tableau des dimensions (10047372, 10047373, 10047374 et 10047465)

L	W	H	D	A	B	X
800	520	225	55	760	490	min. 50

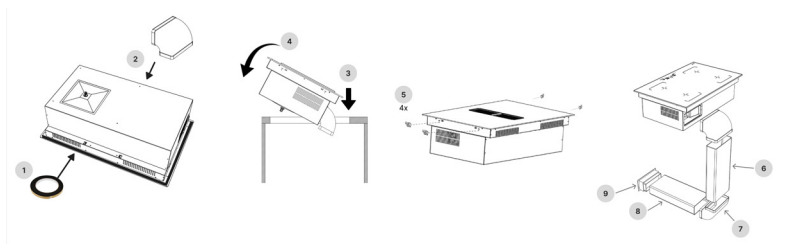
5.1.2 Vérifications avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson dans la découpe, vérifiez que

- Le câblage du réseau et le disjoncteur (ou la prise) sont en place et accessibles. Vous devez pouvoir brancher et débrancher facilement la table de cuisson après l'installation.
- La température ambiante de la zone d'installation ne dépasse pas 50°C (par exemple, ne pas installer au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un réfrigérateur sans isolation adéquate, car ces appareils peuvent transférer de la chaleur ou de l'humidité). N'installez pas la table de cuisson directement au-dessus d'un lave-linge, d'un sèche-linge ou d'un réfrigérateur.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four encastré, assurez-vous que le four dispose de son propre ventilateur de refroidissement et que la combinaison four et plaque de cuisson est approuvée par le fabricant. (En règle générale, cette table de cuisson peut être installée au-dessus d'un four s'il y a un espace d'air ou une cloison isolante entre les deux - vérifiez le manuel du four pour connaître la compatibilité avec la table de cuisson à induction ci-dessus).
- Vérifiez que les supports de montage et les vis fournis sont disponibles pour fixer la table de cuisson.

5.2 Fixation de la table de cuisson dans le plan de travail

5.2.1 Installation des supports de montage



1 Assembler le joint d'étanchéité - Assembler le joint d'étanchéité fourni sur tout le périmètre du produit. Ne pas utiliser de produit d'étanchéité supplémentaire (tel que du silicone). Vérifier que le plan de travail est de niveau et que la découpe est correcte pour assurer une mise à niveau parfaite.

2 Assembler le tuyau coudé - Assembler le premier tuyau coudé directement dans le produit avant l'installation.

3 Insérer la table de cuisson - Avec l'aide d'une autre personne, abaissez avec précaution la table de cuisson dans la découpe préparée. Attention : La table de cuisson est lourde, faites attention et portez des gants pour éviter de vous blesser ou de rayer l'appareil. Ne pas appuyer sur le panneau de contrôle ou la surface vitrée. Veillez à ne pas vous coincer les doigts entre l'appareil et le plan de travail.

4 Mise en place - Tourner la table de cuisson pour la mettre en place et aligner la position finale. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité. Dans ce cas, remplacez le joint par un nouveau.

5 Serrer les vis - Serrer manuellement les vis et les supports fournis. Ne pas trop serrer car cela pourrait déformer le cadre de la table de cuisson ou le plan de travail.

6-8 Raccordement de l'échappement - en fonction de votre configuration, installez les autres tubes d'échappement et le coude. À l'aide d'une scie à plastique, ajuster la longueur des tubes rectangulaires selon les besoins.

9 Filtre à charbon - En cas d'utilisation de la méthode de recirculation, TOUJOURS installer le filtre à charbon. Veillez à laisser le filtre à charbon dans un endroit accessible, car il devra être remplacé en cours d'utilisation pour garantir de bonnes performances. Évitez de placer la zone d'échappement à l'endroit où vous tenez normalement, car cela peut gêner la circulation de l'air dans les pieds.

Remarque : Évitez de prolonger l'échappement avec des tubes plus longs/différents et d'ajouter des coudes supplémentaires, car cela affecte les performances d'extraction du produit.

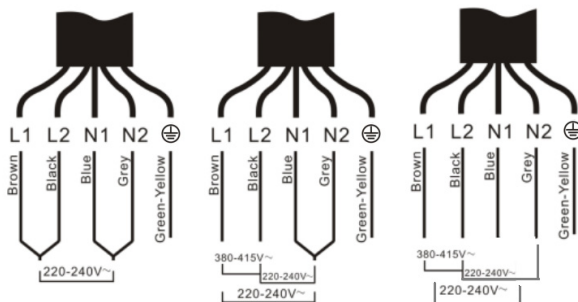
5.3 Branchement électrique



MISE EN GARDE

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

- Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :
 - Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
 - La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
 - Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.



Remarque : Si le câble d'alimentation est trop court ou doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble équivalent par un technicien qualifié. Le nouveau câble doit être acheminé et fixé exactement comme l'original pour garantir la sécurité. Ne remplacez pas le câble sans le faire valider par un technicien qualifié.

5.4 Configuration de la ventilation

La hotte intégrée peut être utilisée en deux modes : Extraction par aspiration (évacuation vers l'extérieur) ou recirculation (évacuation vers l'intérieur de la pièce à travers des filtres). Réglez la ventilation en fonction de la configuration de votre cuisine :

- **Mode extraction :** Dans ce mode, l'air extrait est dirigé vers l'extérieur de votre maison et il n'est pas nécessaire d'utiliser un filtre à charbon. Suivez

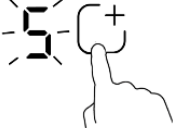
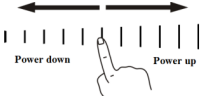
les instructions précédentes et installez les tuyaux d'échappement vers l'extérieur et n'installez PAS le filtre à charbon final. Veillez à utiliser les tubes du fournisseur et à conserver la même taille pour la connexion de sortie. Toute réduction ou modification de la forme et de la taille peut affecter la performance de l'extraction.

- **Mode recirculation** : Lorsque vous utilisez la recirculation, laissez les fenêtres de la cuisine ouvertes si possible pour améliorer la ventilation.
- **Dégagement de la sortie d'air** : Ne bloquez pas la grille de sortie d'air de la hotte aspirante (qu'il s'agisse d'un conduit ou d'une sortie d'air de recirculation). Laissez un espace libre d'au moins 100 mm devant la prise.

6. FONCTIONNEMENT

6.1 Utilisation de la table de cuisson à induction

6.1.1 Fonctionnement de base - mise en marche et cuisson

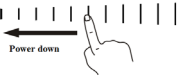
1. Mettez la table de cuisson sous tension : Assurez-vous que l'appareil est branché sur le secteur et que le disjoncteur est activé. Effleurer une fois la touche ON/OFF (référence 1 du panneau de contrôle). Vous entendrez un bip et tous les affichages de zone s'allumeront brièvement, puis afficheront « - » ou « 0. » Cela indique que la table de cuisson est en mode veille, prête pour la sélection de la zone.	
2. Placez les ustensiles de cuisine : Placez une casserole compatible avec l'induction au centre de la zone de cuisson souhaitée. Le fond de la casserole doit couvrir complètement la zone. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de cuisson sont propres et secs.	
3. Sélection d'une zone de cuisson : Effleurez l'une des touches de sélection de zone correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser (par exemple, zone avant gauche 8, zone arrière droite 16, etc.) Le voyant LED à côté de la commande de cette zone s'allume ou son affichage de puissance clignote, indiquant qu'elle est sélectionnée.	
4. Réglage du niveau de chaleur : À l'aide du curseur (ou des boutons + / -), réglez le niveau de chaleur pour la zone sélectionnée. Les niveaux vont de 1 (chaleur la plus faible) à 9 (chaleur la plus élevée). Le niveau de puissance choisi s'affiche sur l'écran de cette zone. Pour un chauffage doux ou un mijotage, utilisez les réglages inférieurs (1-3). Pour une cuisson normale ou une ébullition, utilisez les réglages moyens (4-6). Le feu vif (7-9) permet de saisir ou de faire bouillir rapidement. Vous pouvez l'ajuster vers le haut ou vers le bas à tout moment en faisant glisser ou en tapotant la commande.	

5. Cuisson : La zone à induction commence à chauffer la casserole dès qu'un niveau est défini. Il se peut que les chiffres clignotent alternativement sur l'écran si la zone se met en marche ou s'arrête pour maintenir ce niveau (fonctionnement normal). Si aucune casserole n'est détectée ou si la casserole n'est pas compatible avec l'induction, l'écran de cette zone peut afficher une erreur (souvent un U ou le symbole de la casserole) et la zone ne sera pas chauffée (voir Dépannage).

Vous pouvez cuisiner comme d'habitude. Pour ajuster la chaleur, touchez simplement le sélecteur de la zone à modifier (si elle n'est pas déjà active), puis réglez le curseur sur le nouveau niveau. L'écran de chaque zone indique toujours son réglage actuel.

Remarque : Si vous ne sélectionnez pas de réglage de chaleur dans la minute qui suit l'allumage de la table de cuisson (étape 1), la table de cuisson se met automatiquement en veille (arrêt) par mesure de sécurité. Dans ce cas, il suffit de rallumer l'appareil si vous souhaitez cuisiner.

6.1.2 Fin de cuisson et extinction

1. Éteindre une seule zone : Lorsque vos aliments sont cuits et que vous souhaitez éteindre une zone de cuisson particulière, assurez-vous d'abord que la zone est sélectionnée (appuyez sur son bouton de sélection). Ensuite, faites glisser la commande de puissance vers le bas jusqu'à « 0 » ou appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce que l'écran affiche 0. La zone est maintenant éteinte. Son écran affichera probablement H si la zone est chaude, ou s'éteindra complètement si elle est froide.	
2. Répétez l'opération pour les autres zones : Si plusieurs zones sont activées et que vous souhaitez toutes les désactiver, réglez le paramètre de chacune d'entre elles sur 0, comme indiqué ci-dessus.	
3. Coupure de l'alimentation principale : Pour éteindre complètement la table de cuisson, touchez à nouveau le bouton ON/OFF (commande 1). Tous les affichages de zone s'éteignent (sauf les H indiquant les zones chaudes). L'appareil est maintenant en mode arrêt. Si vous l'oubliez, la table de cuisson s'éteindra d'elle-même si toutes les zones sont à 0 pendant un certain temps.	

4. Mise en garde de chaleur résiduelle : Après la cuisson, ne touchez pas les zones de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'est pas éteint. Un H sur l'écran d'une zone signifie que la vitre de cette zone est toujours supérieure à 60°C (suffisamment chaude pour provoquer des brûlures). Le « H » disparaît une fois que la surface a refroidi à une température sûre. Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud ou commencer à chauffer une autre casserole (conseil d'économie d'énergie), mais soyez prudent.



5.1.3 Fonction d'augmentation de la puissance (Boost)

La fonction Boost permet à une zone de cuisson individuelle de fonctionner à une puissance supérieure à sa puissance maximale nominale pendant une courte durée. Cette fonction est utile pour chauffer rapidement une grande casserole d'eau ou faire bouillir rapidement un plat.

Activation de la fonction Boost

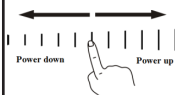
Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant le sélecteur de zone. Assurez-vous qu'il y a une casserole sur cette zone. Puis touchez le bouton Boost (B) (référence 4 du tableau de bord). L'affichage du niveau de puissance pour cette zone indiquera 'P' (ou un autre indicateur Boost) pour confirmer que le mode Boost est activé. La table de cuisson fournira une puissance supplémentaire à cette zone pendant 5 minutes maximum.

Délai automatique : le mode Boost se désactive automatiquement après environ 5 minutes. Le niveau de puissance redescend alors au niveau 9 (ou au niveau le plus élevé sans boost) et continue à chauffer à ce niveau. Cela permet d'éviter la surchauffe des ustensiles de cuisine et de la table de cuisson.



Annulation de la fonction Boost

Pour annuler la fonction Boost manuellement : Vous pouvez l'annuler avant la fin des 5 minutes en touchant à nouveau le bouton Boost (si la commande permet de basculer) ou en réglant simplement le curseur sur un autre niveau de puissance. Le réglage d'un niveau différent (1-9) permet de quitter immédiatement le mode Boost. L'affichage passe de P au niveau choisi.



2. Effleurer la touche boost, l'écran affiche alors P.



Restrictions de la fonction Boost : La fonction boost ne peut être utilisée que sur une seule zone à la fois (par côté). Si vous tentez d'activer la fonction boost sur deux zones qui partagent la puissance (par exemple, du même côté de la table de cuisson), la table de cuisson peut automatiquement réduire l'une d'entre elles ou interdire la seconde. De même, la fonction boost ne sera pas activée sur une zone si l'autre zone jumelée est déjà à haute puissance ou en boost (logique de gestion de l'énergie).

Remarque : Pendant la fonction boost, il est normal d'entendre un bourdonnement provenant de la table de cuisson. Le ventilateur tourne à grande vitesse pour refroidir les composants électroniques. Si la table de cuisson surchauffe, elle peut quitter automatiquement et prématurément la fonction boost.

6.1.4 Fonction pause (arrêt temporaire)

La fonction pause (référence 6 du tableau de commande) vous permet d'arrêter temporairement toute activité de cuisson sur la table de cuisson sans perdre vos réglages. Cela peut s'avérer utile si vous devez vous absenter ou faire quelque chose d'urgent.

Pour faire une pause : appuyez sur le bouton Pause . Toutes les zones actives passent en mode pause - leur affichage peut clignoter (souvent II ou un autre indicateur de pause) et le chauffage s'arrête. Si le ventilateur d'extraction était en marche, il peut également se mettre en veilleuse.	
Pendant l'état de pause : Les commandes (à l'exception de la touche ON/OFF et éventuellement de la touche pause) sont verrouillées, ce qui a pour effet de geler l'état de la table de cuisson. Vous pouvez essayer en toute sécurité une petite éclaboussure sur le panneau de commande pendant la pause (attention, les surfaces peuvent être encore chaudes).	
Pour reprendre la cuisson : Touchez à nouveau la touche Pause (ou une séquence spécifique peut être nécessaire, comme toucher Pause puis déverrouiller - vérifiez les indicateurs sur l'écran). La table de cuisson redémarre toutes les zones aux niveaux de puissance réglés avant la pause. La cuisson se poursuit normalement.	

Rappel d'arrêt automatique : La fonction de pause est destinée aux interruptions de courte durée (quelques minutes). Ne laissez pas la table de cuisson en pause pendant de longues périodes. Au bout d'un certain temps (environ 10 minutes, selon le modèle), la table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre par mesure de sécurité. Dans ce cas, vous devrez le remettre en marche et réinitialiser vos paramètres de cuisson.

Remarque : N'oubliez jamais de redémarrer ou d'éteindre la table de cuisson - ne comptez pas sur le fait que la table de cuisson reste indéfiniment en pause.

6.1.5 Fonction de maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud (référence 7 du tableau de commande) maintient une chaleur faible et constante sur la table de cuisson, utile pour garder les aliments au chaud ou faire fondre doucement le chocolat ou le beurre. En règle générale, cette fonction permet de maintenir la température à environ 60-70°C.

Activer la fonction de maintien au chaud : Lorsque la zone souhaitée est sélectionnée (appuyez sur la touche de cette zone), appuyez sur la touche de maintien au chaud. L'écran de la zone peut afficher un symbole spécial (tel que ou un réglage bas) pour indiquer que le mode de maintien au chaud est actif. La table de cuisson contrôlera la puissance pour maintenir une température de mijotage très basse dans cette zone.	
Cas d'utilisation : Ce mode empêche les aliments de brûler ou de coller après la cuisson. Il est idéal pour conserver les sauces, les soupes ou les ragoûts à la température de service, ou pour réchauffer les assiettes. Vous pouvez également l'utiliser pour faire fondre lentement des ingrédients sans les faire bouillir.	
Durée : Le mode maintien au chaud peut généralement fonctionner pendant 2 à 3 heures en continu (certains modèles permettent jusqu'à 8 heures), sauf s'il est désactivé. Notre modèle est doté d'une fonction de maintien au chaud prolongée jusqu'à 8 heures par mesure de sécurité - il éteint automatiquement la zone au bout de 8 heures pour éviter que la table de cuisson ne reste allumée indéfiniment.	
Annuler le maintien au chaud : Pour quitter le mode maintien au chaud, déplacez le curseur sur un autre niveau de puissance ou appuyez à nouveau sur la touche de maintien au chaud (si elle est activée). Le fait de régler la zone sur 0 la désactive également complètement.	

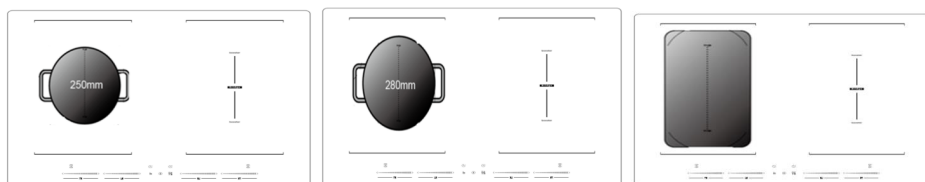
Remarque : utilisez toujours un couvercle sur vos ustensiles de cuisine pendant la période de maintien au chaud afin de conserver la chaleur et d'éviter le dessèchement des aliments. Cela permet également à la hotte d'aspirer moins de vapeur.

6.1.6 Utilisation de la zone flexible (Flex Area) - UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC ZONE FLEX ! Voir la fiche technique.

La fonction de zone flexible permet de combiner deux zones de cuisson adjacentes en une seule zone de chauffage plus grande. Elle est idéale pour les plaques de cuisson, les grandes casseroles ou plusieurs petites casseroles. Selon le modèle, les deux zones de gauche et/ou les deux zones de droite peuvent être combinées pour former une zone flexible.

Activation d'une zone flexible : Assurez-vous qu'aucun réglage individuel n'est en cours sur les zones que vous souhaitez combiner. Appuyez sur le bouton Flex Zone Select (contrôle 3). Un indicateur s'allume pour montrer que la zone de flexion est active. Par exemple, si vous appuyez sur la touche Flex pour le côté gauche, les zones avant et arrière gauche fonctionneront ensemble. Les écrans peuvent afficher un symbole lié, ou les deux peuvent afficher le même niveau de puissance.	
Sélectionnez Flex Area Power : Une fois la fonction activée, réglez le niveau de chaleur à l'aide du curseur comme d'habitude. Les deux zones de cette zone flexible chaufferont ensemble à ce niveau. Vous pouvez maintenant placer une grande casserole qui couvrira les deux zones, ou même deux casseroles dans cette zone (toute la zone sera chauffée de manière uniforme).	

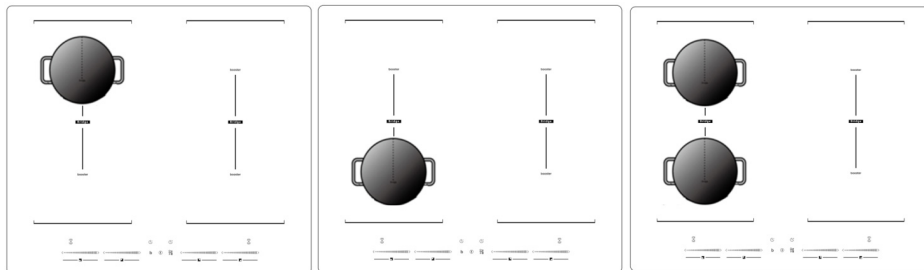
Ustensiles de cuisine optimaux pour la zone flexible



En cas d'utilisation comme une seule grande zone, utilisez des ustensiles de cuisine dont la taille correspond à peu près à celle de la zone combinée :

- **Taille minimale recommandée :** une casserole ou une poêle d'au moins 25 cm x 25 cm si elle est rectangulaire, ou une casserole ronde de Ø 250 mm. Les poêles ovales, rectangulaires ou allongées (comme une plaque de gril) conviennent bien. L'utilisation d'ustensiles de cuisine beaucoup plus petits au milieu d'une zone flexible risque de ne pas être détectée ou de ne pas chauffer uniformément.
- Évitez de placer une seule petite casserole sur une partie d'une zone flexible lorsqu'elle est en mode combiné ; si vous n'avez besoin que d'une seule petite casserole, il est préférable de désactiver le mode flexible et d'utiliser une seule zone pour plus d'efficacité.

Utilisation de la zone Flex comme deux zones indépendantes :



Si vous préférez utiliser les zones séparément (mode normal), assurez-vous que la fonction Flex est désactivée. Il suffit de sélectionner et de régler la puissance pour chaque zone individuellement. Sur certains modèles, il est également possible de ne pas activer la fonction Flex tout en utilisant deux casseroles distinctes : la table de cuisson peut s'adapter automatiquement à la chaleur de chaque casserole (détection des casseroles dans la zone Flex). Par souci de simplicité, il est préférable de considérer que le mode Flex est destiné à **une grande casserole** et que le mode Normal est destiné à **deux casseroles séparées**.

Détection automatique des casseroles : Cette table de cuisson peut détecter l'emplacement de la casserole dans la zone flexible :

- Si vous placez une grande casserole qui couvre les deux parties, utilisez le mode Flex pour obtenir les meilleurs résultats.
- Si vous placez une casserole uniquement sur la partie avant de la zone flexible, la table de cuisson peut automatiquement ne chauffer que cette partie (certains modèles le font). Mais pour plus de sécurité, désactivez la fonction Flex lorsque vous utilisez des poêles différentes.
- Si deux casseroles sont placées sur une zone flexible (avant et arrière), vous pouvez les utiliser comme deux zones normales, et non comme des zones flexibles.

Désactivez le mode Flex : Pour rétablir le contrôle individuel des zones appariées, touchez à nouveau la touche **Flex Zone**. L'écran s'éteint. Chaque zone peut maintenant être contrôlée individuellement. Tout niveau de puissance réglé en mode Flex s'appliquera normalement aux deux zones lorsqu'elles sont séparées, de sorte que vous pouvez souhaiter ajuster ou éteindre l'une des zones si elle n'est pas nécessaire.



Remarque : Lorsque la fonction Flex est activée et que vous chauffez un grand récipient, veillez à ce que le récipient couvre la plus grande partie possible de la zone combinée. Une couverture inégale peut entraîner un chauffage moins efficace ou la table de cuisson peut réduire la puissance pour éviter de surchauffer une zone vide. En outre, l'utilisation de la fonction boost en mode flex peut être limitée - souvent, seule une partie peut être boostée à la fois.

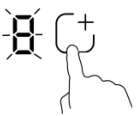
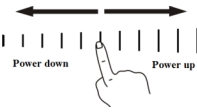
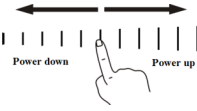
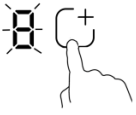
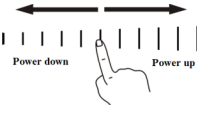
6.1.7 Fonctions de minuterie

Ce mode compte à rebours une durée déterminée, mais n'éteint aucune zone à la fin du temps imparti - il s'agit simplement d'un rappel sonore (comme une alarme). Utilisez-le lorsque vous avez besoin de chronométrer quelque chose indépendamment du fonctionnement de la table de cuisson (par exemple, pour faire infuser du thé ou vous rappeler le temps de cuisson pendant que vous surveillez manuellement).

1. Assurez-vous d'avoir terminé le réglage des niveaux de puissance pour toutes les zones. (La minuterie est réglable lorsque des zones sont activées ou même lorsqu'aucune n'est activée)	
2. Effleurer la touche Timer (contrôle 19). L'écran de la minuterie affiche « -- » ou 00, puis généralement 10 avec l'un des chiffres clignotant (certains modèles affichent par défaut 10 minutes). Le clignotement indique que vous pouvez régler ce chiffre.	
3. Utilisez le curseur ou les commandes +/- pour régler la durée souhaitée. La minuterie se règle en minutes. Souvent, on règle d'abord les dizaines de minutes, puis les unités de minutes : Par exemple, si 10 est affiché et que le 0 clignote, faites glisser ou touchez pour le remplacer par le chiffre souhaité. Touchez ensuite à nouveau la touche Timer pour passer au chiffre des dizaines (1 clignote) et ajustez si nécessaire. (Sur certains modèles, le fait d'appuyer sur Timer permet de basculer entre les réglages des dizaines et des unités). Par ailleurs, sur des interfaces plus simples, chaque pression sur + peut augmenter la durée de la minuterie par incréments d'une minute (ou de 10 minutes si elle est maintenue). Quelle que soit la méthode utilisée par votre cuisinière, l'affichage reflétera les changements.	
4. Lorsque la durée souhaitée est réglée (par exemple, 45 pour 45 minutes), attendez une ou deux secondes. Le compte à rebours commence. Vous pouvez confirmer qu'il est actif lorsque les chiffres commencent à diminuer après une minute et qu'un point ou un indicateur de compte à rebours reste allumé.	
5. Lorsque la durée programmée est écoulée, la table de cuisson émet un signal sonore pendant environ 30 secondes et l'affichage de la minuterie fait clignoter « 00 » ou « --. » Appuyez sur n'importe quelle touche (telle que Timer ou ON/OFF) pour arrêter le bip.	

Utilisation de la minuterie pour éteindre automatiquement une zone de cuisson

Vous pouvez programmer une table de cuisson pour qu'elle s'éteigne d'elle-même après une durée déterminée. Cette fonction est très utile pour les mijotages ou les cuissons de longue durée. Par exemple, vous pouvez faire mijoter une soupe et la régler pour qu'elle s'éteigne au bout de 30 minutes afin de ne pas trop cuire, ou faire bouillir des œufs pendant 10 minutes et la régler pour qu'elle s'éteigne automatiquement.

Décidez de la zone à chronométrer. Commencez par chauffer cette zone au niveau de puissance souhaité (sélectionnez la zone et définissez un niveau de chaleur).	 
La zone étant toujours sélectionnée (son indicateur doit être allumé), appuyez sur la touche Timer. L'affichage de la minuterie indique « -- » ou « 00 » comme précédemment. Vous réglez maintenant la minuterie spécifiquement pour la zone sélectionnée (la table de cuisson l'indique généralement en allumant un petit point rouge dans le coin de l'écran d'affichage de la puissance pour cette zone, ou un marqueur similaire).	
Utilisez le curseur ou les boutons +/- pour régler la durée de veille souhaitée comme décrit ci-dessus. Par exemple, 20 minutes. Si nécessaire, touchez Timer pour confirmer. La minuterie est maintenant associée à cette zone (notez le petit point ou l'indicateur à côté de l'affichage de la zone pour indiquer qu'elle est dotée d'une minuterie).	
Si vous souhaitez régler une autre zone avec une minuterie différente, répétez la procédure : sélectionnez l'autre zone, appuyez sur Timer, réglez la durée.	 

Lorsque le compte à rebours d'une zone atteint zéro, la zone s'éteint automatiquement. Son indicateur d'alimentation affiche 0 et/ou un H s'il est chaud. La minuterie émet un signal sonore pour vous indiquer que le temps de cuisson pour cette zone est terminé. Les autres zones sans minuterie continueront à cuire comme si elles étaient activées.



Vérifiez l'affichage pour voir quelle zone a terminé (le point sur l'affichage de la zone clignote ou l'affichage de la zone peut clignoter). Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter la sonnerie. Si d'autres minuteries de zone sont encore en cours, l'affichage de la minuterie indique le temps restant le plus court.

Si plusieurs zones sont dotées de minuteries

L'écran de la minuterie affiche toujours le temps de la zone qui se termine en premier (des petits voyants indiquent souvent la zone correspondant au temps affiché). Par exemple, s'il reste 5 minutes à la zone A et 15 minutes à la zone B, l'écran affichera 5 et un point pour la zone A. Lorsque la zone A se termine, l'écran passera à 15 (pour la zone B) jusqu'à ce que la zone B se termine. Vous pouvez vérifier le temps restant pour une zone particulière en touchant le sélecteur de cette zone ; l'écran de la minuterie affichera brièvement le temps restant pour cette zone.

Pour régler une minuterie de fonctionnement, sélectionnez la zone concernée, appuyez sur Timer et utilisez le curseur pour modifier les minutes comme vous le souhaitez. La nouvelle valeur prend effet dans un instant.	
Pour annuler une minuterie, utilisez le curseur pour la régler sur 00 minutes, ou appuyez sur le - et maintenez-le jusqu'à ce qu'elle atteigne 0. Autre méthode : sélectionnez à nouveau la zone, appuyez sur Timer et réglez sur 0, puis attendez - la minuterie sera annulée. Le point indicateur doit disparaître, ce qui signifie que la zone n'est plus chronométrée.	
Si vous souhaitez annuler le compteur de minutes (s'il est réglé), appuyez sur Timer, réglez sur 00 et attendez l'enregistrement. L'affichage doit revenir à « -- » puis s'éteindre.	

Conseils importants en matière de minuterie :

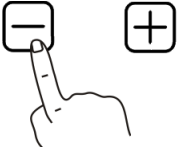
- Une zone de cuisson doit être active pour pouvoir programmer une minuterie d'arrêt automatique. Si vous appuyez sur Timer sans sélectionner de zone lorsque des zones sont actives, vous réglerez généralement la minuterie par défaut.

- Une zone dotée d'une minuterie d'arrêt automatique cessera de chauffer lorsque le temps sera écoulé, mais n'oubliez pas que les aliments peuvent encore être trop cuits ou brûlés si la chaleur résiduelle est élevée ou si elle reste allumée pendant une longue période. Vérifiez toujours vos aliments lorsque la minuterie est terminée.
- La durée maximale programmable est de 99 minutes (1 heure 39 minutes). Pour les temps de cuisson plus longs, il peut être nécessaire de réinitialiser une autre minuterie après la fin de la première.
- Le compte à rebours se poursuit même si vous modifiez le réglage de la chaleur de la zone en cours de cuisson. Le réglage d'une minuterie ne verrouille pas les commandes d'alimentation de cette zone.

6.2 Utilisation de la hotte aspirante intégrée

La hotte aspirante intégrée aspire les fumées de cuisson, la vapeur et les odeurs par l'entrée centrale (3) afin de maintenir l'air de votre cuisine propre. Elle dispose de plusieurs modes de fonctionnement. Vous pouvez utiliser la hotte indépendamment ou en même temps que la table de cuisson.

6.2.1 Contrôle de base de la mise en marche et de l'arrêt du ventilateur

Mise en marche du ventilateur de la hotte : Le ventilateur de la hotte se commande par des boutons tactiles du panneau de commande. Lorsque la table de cuisson est éteinte, vous pouvez d'abord appuyer sur le bouton principal ON/OFF F (1) pour allumer les commandes (vous pouvez faire fonctionner le ventilateur lorsque les zones sont éteintes si vous le souhaitez).	
Ensuite, une simple pression sur le bouton Auto (A) (11) ou sur le bouton Fan Speed + (14) suffit à faire démarrer le ventilateur. Sur certains modèles, il peut également y avoir un symbole F dédié à la mise en marche et à l'arrêt du ventilateur - dans ce cas, appuyez dessus. Sur notre modèle, il suffit d'activer le mode Auto ou une vitesse manuelle pour que le ventilateur démarre. L'affichage de la vitesse du ventilateur (13) indique un niveau de 1, 2 ou 3 lorsqu'il fonctionne.	
Arrêt : Pour éteindre la hotte aspirante, appuyez sur la touche « - » de la vitesse du ventilateur (12) jusqu'à ce que l'affichage de la vitesse du ventilateur indique 0. Un 0 sur l'écran du ventilateur ou un témoin lumineux éteint signifie que le moteur du ventilateur est arrêté. Le ventilateur peut également être arrêté en appuyant sur l'interrupteur principal ON/OFF (1) pour éteindre l'ensemble de l'appareil (bien qu'il soit préférable de laisser le ventilateur fonctionner pendant un certain temps après la cuisson afin d'éliminer toute vapeur résiduelle).	

6.2.2 Mode automatique (fonctionnement automatique du ventilateur)

En mode Auto, le ventilateur extracteur ajuste automatiquement sa vitesse en fonction de l'activité de cuisson sur la table de cuisson. Cette fonction intelligente utilise des capteurs ou le niveau de puissance de la table de cuisson pour déterminer la bonne vitesse du ventilateur pour vous éviter de la modifier manuellement pendant que vous cuisinez.

Activez le mode Auto : Appuyez sur la touche Auto (A) (commande 11). Un voyant lumineux situé à proximité de ce bouton s'allume et le ventilateur se met en marche. L'affichage de la vitesse du ventilateur (13) indique A ou la vitesse actuelle. Pendant que vous cuisinez, le ventilateur surveille l'utilisation de la plaque de cuisson : • Lorsque la température est basse ou qu'aucune zone n'est activée, le ventilateur peut fonctionner à faible vitesse (1). • Si vous augmentez la puissance d'une zone (en particulier les zones multiples ou la chaleur élevée), le ventilateur passera en mode moyen (2) ou élevé (3) pour faire face à une plus grande quantité de vapeur. • L'ébullition de l'eau ou la friture peuvent déclencher des vitesses plus élevées. Les transitions sont généralement progressives.	AUTO 
Ventilation mains libres : En mode automatique, vous n'avez pas besoin de régler le ventilateur manuellement. Par exemple, si vous éteignez toutes les zones de cuisson, le ventilateur peut descendre à la vitesse la plus basse après un court laps de temps ou même s'éteindre automatiquement (en fonction de la programmation du modèle), car il ne détecte plus de fumées.	
Remplacement de l'Auto : Si vous souhaitez contrôler manuellement le ventilateur lorsque l'Auto est actif, une pression sur Speed + ou - ou Boost permet généralement de remplacer l'Auto. Par exemple, en appuyant sur Boost (B), le ventilateur passe en mode Boost (manuel) et remplace Auto (le voyant Auto peut s'éteindre).	Boost 

Le mode automatique est idéal pour les tâches multiples - il assure une extraction adéquate à tout moment sans nécessiter votre attention. N'oubliez pas que les aliments très fumés ou malodorants peuvent nécessiter l'application manuelle du mode boost pour obtenir les meilleurs résultats.

6.2.3 Contrôle manuel de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez à tout moment régler manuellement le ventilateur de la hotte sur la vitesse de votre choix (sauf lorsque le mode automatique est activé - vous devez d'abord désactiver le mode automatique).

- **Vitesses** : Il existe trois vitesses de ventilation par défaut : **1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevée)**. Le niveau bas est silencieux et est utilisé pour les mijotages légers ou la ventilation après cuisson. Le niveau élevé est plus bruyant et est utilisé pour les fritures lourdes, les grillades ou lorsqu'il y a beaucoup de vapeur/fumée.
- **Augmenter la vitesse** : Effleurer la touche + (14) pour augmenter la vitesse du ventilateur d'un niveau. Chaque touche augmente la vitesse d'un niveau (1 -> 2 -> 3). L'affichage de la vitesse du ventilateur indique le nouveau niveau et vous entendez le moteur du ventilateur accélérer.
- **Réduire la vitesse** : Appuyez sur la touche - (12) pour réduire la vitesse (3 -> 2 -> 1 -> 0). Si vous appuyez sur - lorsque le ventilateur est à la vitesse 1, il s'arrêtera (0 signifie éteint).
- **Indicateur** : La vitesse manuelle actuelle est affichée sur l'écran (13) sous la forme 1, 2 ou 3. La lettre A n'est pas affichée car la fonction Auto n'est pas activée.
- Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur à tout moment pendant la cuisson pour l'adapter à vos besoins (par exemple, augmenter la vitesse pour saisir la viande ou la réduire pour la faire mijoter). Il fonctionne indépendamment des réglages de puissance de la table de cuisson en mode manuel.

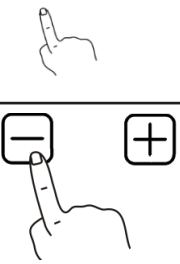
6.2.4 Mode Boost (ventilateur d'extraction)

La fonction boost (B) de la hotte aspirante (commande 15) fournit une brève impulsion de puissance de ventilation maximale pour éliminer rapidement les fumées lourdes ou les odeurs fortes.

Pour activer le ventilateur Boost : Appuyez sur la touche Boost (B) de la hotte. Le voyant situé à côté du symbole B s'allume. Le ventilateur atteint sa vitesse maximale (supérieure au niveau 3). Sur l'écran (13), vous pouvez voir un b, B ou encore 3, mais en sachant qu'il s'agit d'un boost ; certains modèles font clignoter 3 ou un chiffre similaire pendant le mode boost.

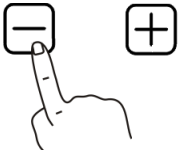
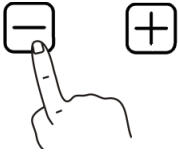
Boost



Durée : Le mode boost de ventilateur est limité à 5 minutes. Cela permet d'éviter les bruits excessifs et de protéger le moteur contre la surchauffe. Au bout de 5 minutes, le ventilateur repasse automatiquement à la vitesse 3 (élevée). Le témoin de boost s'éteint. Si un autre mode boost est nécessaire, attendez quelques minutes de fonctionnement normal avant de réactiver le moteur pour lui permettre de se reposer.	
Annuler le boost plus tôt : Si vous n'avez plus besoin de la puissance supplémentaire, vous pouvez annuler manuellement le boost en appuyant à nouveau sur le bouton Boost (B) (si la commande est éteinte) ou en appuyant sur l'un des boutons de réglage de la vitesse. En appuyant sur - ou + en mode boost, le ventilateur passe à une vitesse manuelle appropriée et quitte le mode boost. Par exemple, en appuyant sur « - », le ventilateur passe immédiatement à la vitesse 3.	Boost 
Sortie automatique du mode Auto : il est à noter que l'activation du mode Boost annule et quitte le mode Auto s'il était actif. Vous devrez appuyer à nouveau sur Auto après Boost si vous souhaitez revenir au contrôle automatique.	

Utilisez la fonction boost pour des scénarios tels qu'une mésaventure soudaine due à la fumée (aliments brûlés) ou lorsque vous faites frire quelque chose qui produit beaucoup de fumée. N'oubliez pas que le boost de la table de cuisson (pour les zones de cuisson) et le boost du ventilateur sont des fonctions distinctes.

6.2.5 Arrêt de la hotte aspirante

Si le ventilateur est en mode manuel (vitesses), appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce que l'affichage du ventilateur passe à 0 et que le ventilateur s'arrête.	
Si le ventilateur est en mode automatique, vous pouvez soit appuyer sur le bouton Auto pour l'éteindre (certains modèles activent/désactivent le mode automatique), soit appuyer manuellement sur « - » pour ramener le ventilateur à 0. En mode automatique, le fait d'éteindre l'interrupteur principal ON/OFF arrêtera également le ventilateur.	
	AUTO 
	

Lorsque la cuisson est terminée ou que la ventilation n'est plus nécessaire :

Il est conseillé de **laisser fonctionner la hotte aspirante pendant quelques minutes en fin de cuisson**, surtout s'il reste de l'humidité ou des odeurs. Cela permet d'évacuer la dernière vapeur et d'assécher les filtres. De nombreuses personnes le laissent en mode automatique et le laissent décider quand il doit s'éteindre.

7. PROTECTION DE L'APPAREIL

Protection contre la surchauffe

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

Détection de petits ustensiles

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la plaque de cuisson,  clignote sur l'écran et la plaque de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque de cuisson à induction pendant 2 minutes supplémentaires.

Protection par arrêt automatique

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

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 1 minute.



Attention ! Risque de dommages corporels

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

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien régulier permettra à votre machine de fonctionner efficacement et en toute sécurité pendant de nombreuses années. **Respectez toujours les consignes de sécurité lors du nettoyage (voir les informations relatives à la sécurité).** Assurez-vous que l'appareil est éteint et qu'il a suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

8.1 Nettoyage de la surface de cuisson

La surface de cuisson est en vitrocéramique de haute qualité. Elle est à nettoyer après chaque utilisation pour éviter que les aliments ne collent ou ne brûlent. Un nettoyage rapide facilite l'élimination des déversements.

Matériel de nettoyage recommandé : chiffon doux ou éponge, crème nettoyante pour table de cuisson ou eau savonneuse douce, serviettes en papier et grattoir pour les résidus tenaces. Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons à récurer métalliques, car ils risquent de rayer la vitre.

Le tableau ci-dessous présente les méthodes de nettoyage pour les différents types d'éclaboussures :

Type de salissure	Comment nettoyer	Conseils importants
Légères salissures quotidiennes (empreintes digitales, traces d'eau, taches mineures)	- Après avoir éteint la plaque de cuisson, attendez que la vitre soit tiède (pas chaude). - Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour plaques de cuisson en céramique ou un détergent doux sur la vitre. - Essuyer avec un chiffon doux ou une serviette en papier pour enlever tout résidu. - Rincez le chiffon et essuyez-le à nouveau pour éliminer tout résidu de nettoyant. - Séchez la surface avec un chiffon propre et non pelucheux ou une serviette en papier.	- Lorsque l'appareil est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle n'apparaît pas, mais la surface peut encore être chaude. Soyez prudent. - Évitez les poudres abrasives ou les tampons à récurer métalliques, car ils risquent de rayer la vitre. - Ne laissez pas de résidus de nettoyant sur la table de cuisson, ils pourraient brûler sur la vitre.

Type de salissure	Comment nettoyer	Conseils importants
Déversements tenaces ou résidus légèrement brûlés	1. Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus (utilisez de l'eau chaude savonneuse ou du détergent). 2. Laissez le nettoyant sur la tache pendant une minute pour la ramollir. 3. Si nécessaire, frottez doucement à l'aide d'une brosse en nylon (non abrasive). 4. Essuyer et sécher comme aux étapes 4-5.	• Les taches persistantes peuvent nécessiter la répétition du processus de nettoyage. • N'utilisez pas d'objets pointus pour enlever la saleté, utilisez le grattoir approprié si nécessaire (voir ci-dessous).
Débordements, sucre ou sirop fondu, éclaboussures fortement brûlées (par exemple, lait ou féculents)	1. Action immédiate (lorsque la plaque de cuisson est encore chaude mais éteinte) : 2. En portant des gants de cuisine pour vous protéger, utilisez un grattoir pour plaques de cuisson à un angle faible de 30° par rapport à la vitre. Éliminez délicatement la plus grande partie du liquide de la zone chaude en la raclant vers une partie plus froide de la table de cuisson. 3. Toujours avec précaution, utilisez des serviettes en papier pour essuyer délicatement le liquide répandu dans la zone du refroidisseur. 4. Lorsque la table de cuisson a refroidi, appliquez du produit de nettoyage pour table de cuisson et nettoyez-la normalement (étapes ci-dessus) afin d'éliminer toute pellicule.	MISE EN GARDE : Risque de brûlures et de coupures : Travaillez avec précaution pour éviter de toucher la surface chaude ou de vous couper avec le grattoir Déversements de sucre (sucre, confiture, sauces) peuvent endommager le verre de façon permanente s'il n'est pas enlevé immédiatement. Ils peuvent attaquer la surface. Agissez rapidement mais en toute sécurité ; gardez un grattoir à portée de main lorsque vous cuisinez des aliments sucrés.

Type de salissure	Comment nettoyer	Conseils importants
Éclaboussures sur les commandes tactiles (liquide ou nourriture sur les boutons / la zone d'affichage)	1. Éteignez immédiatement la table de cuisson (si elle n'est pas déjà éteinte - le liquide peut provoquer un signal sonore sur les commandes). 2. Utilisez un chiffon doux ou une éponge pour absorber le liquide répandu sur le panneau de commande. 3. Essuyez les commandes avec un chiffon humide pour enlever tout résidu. 4. Sécher soigneusement la zone avec une serviette en papier. 5. Ne mettez pas la table de cuisson en marche tant que le panneau de commande n'est pas complètement sec.	• La table de cuisson peut émettre un signal sonore ou s'éteindre si du liquide recouvre le panneau de commande - il s'agit d'un dispositif de sécurité. • Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'humidité sur les boutons tactiles, car cela peut perturber les capteurs. • Ne vaporisez jamais la solution de nettoyage directement sur le panneau de commande ; appliquez-la d'abord sur un chiffon, puis essuyez-le.

Rappels de nettoyage supplémentaires :

- N'utilisez jamais de laine d'acier, de poudre à récurer ou de nettoyants pour four agressifs sur la vitre en céramique. Ils peuvent attaquer la surface.
- Pour les dépôts de calcaire ou de minéraux (taches blanches et troubles), vous pouvez utiliser un peu de vinaigre ou un nettoyant spécial pour vitrocéramique. Appliquer, laisser tremper et essuyer.
- Veillez à ce que le fond de votre ustensile de cuisine soit propre. Les dépôts sur les fonds de casseroles peuvent se transférer sur la plaque de cuisson et brûler.
- Après le nettoyage, assurez-vous que la surface de la table de cuisson est complètement sèche avant la prochaine utilisation. Même une petite quantité d'eau sur la surface peut entraîner un signal sonore des commandes ou un dysfonctionnement de la détection de la casserole lorsque la table de cuisson est allumée.

8.2 Entretien de la hotte aspirante - nettoyage du filtre et du bac de récupération

La hotte aspirante intégrée doit être nettoyée régulièrement, en particulier le filtre à graisse, afin de maintenir ses performances et sa sécurité. Un filtre obstrué peut réduire la ventilation et créer un risque d'incendie en raison de l'accumulation de graisse.

8.2.1 Nettoyage du filtre à graisse

- **Type de filtre** : La hotte aspirante est équipée d'un filtre à graisse en métal-aluminium qui retient les graisses des vapeurs de cuisson. Ce filtre est situé sous la grille supérieure et se remplace facilement en soulevant la grille supérieure et en retirant chacun des deux filtres rectangulaires
- **Fréquence de nettoyage** : Nettoyer le filtre à graisse toutes les deux semaines environ en cas d'utilisation régulière, ou au moins une fois par mois. Si vous cuisinez tous les jours, en particulier pour la friture, vous devrez peut-être le nettoyer plus souvent. Quelques signes indiquant qu'un nettoyage est nécessaire : taches de graisse visibles, gouttes ou réduction du débit d'air / changement de bruit.
- **Procédure de nettoyage** : Le filtre se lave à la main ou au lave-vaisselle :
 - **À la main** : Utiliser de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou un détergent dégraissant. Faites tremper le filtre dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse pendant 10 à 15 minutes. Utilisez ensuite une brosse douce pour éliminer toute trace de graisse. Rincer abondamment à l'eau chaude.
 - **Lave-vaisselle** : Placez le filtre dans le lave-vaisselle à un cycle normal. Il peut se décolorer légèrement (changement cosmétique), cela est normal. Veillez à le fixer de manière à ce qu'il ne s'entrechoque pas avec d'autres objets.
- Secouez l'excédent d'eau et laissez le filtre sécher complètement (à l'air libre ou en le tapotant avec des serviettes en papier) avant de le remettre en place.
- **Remettre en place** : Remplacez le filtre propre et sec dans son emplacement, en veillant à ce qu'il s'enclenche. Remontez la grille d'admission si vous l'avez retirée.

Le filtre à graisse doit toujours être en place lors de l'utilisation de la hotte aspirante. Ne faites jamais fonctionner la hotte aspirante sans le filtre à graisse. La graisse s'accumulerait dans le ventilateur et les conduits, ce qui présente un risque.

8.2.2 Filtre à charbon (pour la recirculation, le cas échéant)

- **Entretien** : Les filtres à charbon **ne sont pas lavables** (ils ne supportent pas l'eau). Au contraire, ils doivent être remplacés lorsqu'ils sont saturés. Ils doivent normalement être remplacés tous les 3 à 6 mois, en fonction de l'utilisation. Si vous remarquez des odeurs de cuisson persistantes ou si le filtre à charbon semble huileux/gras, il est temps de le remplacer.
- **Remplacement** : Veuillez suivre les instructions figurant sur votre nouveau filtre pour le remplacer. À l'extrémité du tuyau d'extraction, retirez la grille métallique avant de la tirer vers vous. Une fois démonté à l'intérieur, vous trouverez le filtre à charbon, retirez-le et remplacez-le par un nouveau filtre.
- N'utilisez que les filtres à charbon recommandés par Klarstein pour un bon ajustement et une bonne performance. (Contactez le service clientèle ou consultez notre site Internet pour connaître la référence du modèle de filtre).

8.2.3 Bac d'égouttage / Collecte des liquides

La hotte aspirante à aspiration descendante peut être équipée d'un bac de récupération ou d'un réservoir pour recueillir les liquides (tels que la condensation ou les déversements accidentels qui s'écoulent par l'ouverture d'aspiration).

- **Vidangez l'eau** : Au fil du temps, de l'eau peut s'accumuler dans la vapeur. Repérez le petit bouchon de vidange situé au bas de l'appareil (accessible depuis l'intérieur du meuble, sous la plaque de cuisson).
 - Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi. Placez un récipient sous la sortie d'évacuation. Retirez doucement le bouchon de vidange - l'eau commence à s'écouler. Laissez s'écouler toute l'eau du réservoir interne. Lorsqu'il est vide, remplacez fermement le bouchon de vidange.
 - Faites-le régulièrement (par exemple, une fois par mois) ou chaque fois que vous remarquez des projections d'eau ou une réduction de l'extraction des fumées. Il peut être utile d'évacuer l'eau de condensation, surtout après une cuisson très humide (par exemple, lorsque l'on fait bouillir de grandes casseroles sans couvercle).
- **Nettoyage des liquides renversés** : Si un déversement important (soupe, lait, etc.) pénètre dans la hotte aspirante, éteignez immédiatement l'appareil. Lorsqu'il a refroidi, retirez et nettoyez le filtre à graisse. Essuyez toutes les surfaces intérieures humides accessibles avec un chiffon. Vider le bac d'égouttage comme décrit ci-dessus. Pour les déversements collants, vous aurez peut-être besoin d'un technicien pour nettoyer correctement l'intérieur si des zones inaccessibles sont souillées. Pour éviter cela, soyez prudent avec les casseroles ouvertes.

8.2.4 Nettoyage des surfaces des pièces de la hotte aspirante

- Essuyez la grille d'entrée d'air et les surfaces visibles de la hotte aspirante avec un chiffon humide et un détergent doux. Il s'agit généralement d'acier inoxydable ou de surfaces revêtues - ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Sécher après l'essuyage pour éviter les taches d'eau ou la corrosion.

- Si le gril est en acier inoxydable, vous pouvez utiliser un nettoyant pour acier inoxydable ou un peu de vinaigre pour le polir, puis le lustrer avec un chiffon doux. Essayez toujours dans le sens du grain s'il y en a un.

8.3 Conseils généraux d'entretien

- **Inspectez-le régulièrement** : Notez tout bruit ou vibration inhabituel provenant du ventilateur, ou si l'un des boutons de commande tactile ne répond plus - voir Dépannage. Parfois, le nettoyage du panneau de commande avec un chiffon humide (lorsque l'appareil est éteint) et son séchage peuvent restaurer la réactivité si le panneau est graisseux.
- **Conduit de ventilation (s'il s'agit d'un conduit)** : Vérifier de temps en temps le capuchon de ventilation externe pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué par des débris, des feuilles ou de la graisse. Nettoyer si nécessaire pour maintenir le flux d'air.
- **Contrôles après le nettoyage** : Avant d'utiliser la table de cuisson après le nettoyage, assurez-vous que
 - toutes les pièces (filtres, etc.) sont correctement remontées.
 - il n'y a pas de résidus de nettoyage ou d'éclaboussures sur la surface de la table de cuisson ou sur le panneau de commande.
 - la zone autour et sous la table de cuisson est sèche (en particulier les parties électriques).
- **Entretien professionnel** : Hormis le nettoyage, cet appareil ne nécessite pas d'entretien de routine de la part de l'utilisateur. Si vous rencontrez des problèmes persistants (par exemple, le ventilateur ne fonctionne pas même après le nettoyage du filtre ou les codes d'erreur de la table de cuisson ne se réinitialisent pas), veuillez contacter le service clientèle de Klarstein. N'ouvrez pas l'appareil ou les composants électroniques vous-même.

La propreté de la table de cuisson et de la hotte aspirante garantit des performances optimales en matière de chauffage et de ventilation et prolonge la durée de vie de l'appareil. Privilégiez toujours la sécurité - en cas de doute, débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération d'entretien.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas (pas de voyants sur l'écran).	L'appareil n'est pas alimenté	Vérifiez que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et que le disjoncteur ou le fusible ne s'est pas déclenché. Assurez-vous que l'interrupteur mural (disjoncteur) est allumé. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant générale chez vous. Si l'alimentation est bien présente et que la table de cuisson ne donne toujours aucun signe de vie, ne pas essayer de réparer à l'intérieur - appeler un technicien.
Les commandes tactiles ne répondent pas (appuyer sur les boutons ne fait rien).	Les commandes sont peut-être verrouillées par la fonction Child Lock.	Vérifiez sur le panneau de contrôle la présence d'une icône de verrouillage des touches ou des lettres Lo/L sur l'écran. Si c'est le cas, déverrouillez la table de cuisson en touchant et en maintenant le bouton Verrouillage parental (2) pendant 3 secondes (jusqu'à ce que l'indicateur de verrouillage s'éteigne). Une fois déverrouillé, essayez à nouveau les commandes.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser ou n'enregistrent pas la saisie.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau ou de graisse sur le panneau de commande ; ou bien vous touchez avec le bout du doigt en biais plutôt qu'avec le plat du doigt.	Veiller à ce que la zone de contrôle soit propre et sèche. Essayez toute trace d'humidité ou d'égouttements (la table de cuisson étant éteinte). Lorsque vous utilisez les commandes, utilisez la pulpe de votre doigt (pas un ongle ou une pointe) et appuyez directement vers le bas pendant environ une demi-seconde par entrée. Si le problème persiste, éteignez la table de cuisson pendant une minute, puis l'allumer et réessayer une fois qu'elle est complètement sèche.
La surface vitrée est rayée.	Utilisation d'ustensiles de cuisine à fond rugueux ou irrégulier (par exemple, en céramique ou en fonte avec des bavures) ; ou nettoyage à l'aide de produits chimiques ou d'éponges abrasives	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse - vérifiez que vos casseroles et poêles ne présentent pas d'aspérités. Soulevez légèrement l'ustensile de cuisson lorsque vous le déplacez sur la table de cuisson, ne le glissez pas. Pour le nettoyage, utiliser les méthodes recommandées pour éviter les rayures (voir section 9.1). Les petites rayures ne peuvent pas être éliminées, mais elles n'affectent généralement pas la fonction. À l'avenir, faites attention aux ustensiles de cuisine et aux outils de nettoyage.

Problème	Cause possible	Solution
Vous entendez un bruit de craquement ou de cliquetis provenant de l'ustensile de cuisson pendant la cuisson.	Cela est souvent dû à la construction de l'ustensile de cuisine - des couches de différents métaux se dilatant à des vitesses différentes peuvent produire des sons. Il peut également se produire avec certains types d'ustensiles de cuisine à induction.	Ce phénomène est généralement normal et ne constitue pas un défaut. Vous pouvez continuer à cuisiner. Si le bruit est très fort ou gênant, envisagez d'essayer une autre casserole. L'utilisation de casseroles lourdes et de qualité supérieure tend à produire moins de bruit.
Un faible bourdonnement se fait entendre, en particulier lorsque la température est élevée.	Le système d'induction peut émettre un bourdonnement lorsqu'il consomme beaucoup d'énergie, et le ventilateur de refroidissement émet également un bourdonnement régulier.	Cela est normal pour les plaques à induction. Le bourdonnement devrait s'atténuer lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur. Veillez à ce que l'appareil soit installé correctement et à ce qu'il soit bien ventilé, car un débit d'air restreint peut rendre le ventilateur plus bruyant.
Le ventilateur de refroidissement interne continue de fonctionner pendant plusieurs minutes après arrêt de la table de cuisson.	Les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent. Le ventilateur est conçu pour fonctionner jusqu'à ce qu'une température sûre soit atteinte.	Ceci est normal . Ne coupez pas l'alimentation électrique au mur avant que le ventilateur ne s'arrête de lui-même. Il suffit de le laisser terminer (généralement pas plus de 5 à 10 minutes). Si le ventilateur fonctionne excessivement longtemps (au-delà de 15 minutes après utilisation) à chaque fois, vérifiez que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées par de la poussière ou un objet.
Une zone de cuisson s'est soudainement éteinte en cours d'utilisation. (Il se peut aussi qu'un bip sonore ait été émis)	Plusieurs possibilités : - La zone peut s'être éteinte automatiquement parce qu'aucune casserole n'a été détectée (par exemple, si la casserole a été soulevée ou si elle n'est pas inductive). - La minuterie intégrée l'a éteint (vérifiez si vous aviez réglé une minuterie et que vous l'avez oubliée). - La table de cuisson a surchauffé ou a détecté un défaut électrique, ce qui a déclenché un arrêt de sécurité. Dans ce cas, un code d'erreur peut s'afficher.	S'il s'agit de la détection de casserole, l'écran affiche un symbole de casserole clignotant ou un symbole similaire. Assurez-vous que votre casserole est compatible avec l'induction et qu'elle est correctement centrée. La zone recommencera à chauffer dès qu'une casserole correcte sera détectée et que vous la remettrez en marche. S'il s'agit de la minuterie, l'écran de la zone affiche 0 et éventuellement un H. Il suffit de redémarrer la zone si une cuisson supplémentaire est nécessaire, ou si l'on se rend compte que l'on n'a pas encore atteint l'objectif le temps programmé s'est écoulé. S'il s'agit d'un défaut technique (avec un code d'erreur ou toutes les zones désactivées), voir Codes d'erreur ci-dessous. Dans ce cas, éteignez la table de cuisson, attendez quelques minutes pour que la table de cuisson refroidisse, puis allumez-la et réessayez. Si le problème se répète, appelez un technicien.

9.1 Codes d'erreur

Code d'erreur	Cause possible	Solution
 Pas de casserole ou casserole inadaptée	La table de cuisson ne détecte pas la casserole ou le matériau de la casserole n'est pas compatible avec l'induction.	Utiliser une casserole magnétique (ferreuse) de la bonne taille. S'assurer que la casserole est centrée sur la zone. Une fois qu'une casserole appropriée est reconnue, l'indicateur cesse de clignoter et le chauffage commence. Si vous enlevez intentionnellement une casserole, la zone affiche l'absence de casserole et s'éteint au bout d'une minute. (Certains modèles n'affichent pas de code mais ont un témoin ; si l'affichage clignote quelque chose comme U ou le niveau de puissance clignote lorsqu'une casserole est présente)
E2/E3 Tension d'alimentation anormale	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier que l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que la tension d'alimentation est normale.
E4/E5 Surchauffe de l'IGBT	Panne de capteur de température IGBT	Veuillez contacter le fournisseur.
E7/E8 Panne de capteur de température	Panne de capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
E6/E9 Problème de rayonnement thermique de la plaque de cuisson à induction	Mauvais rayonnement thermique de la plaque de cuisson à induction	Laisser refroidir la plaque à induction et la redémarrer ensuite.
EC/ E0 Erreur de communication entre les composants	Défaut de communication PCBA	Veuillez contacter le fournisseur.

10. FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10047372			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson		4		
Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zone de cuisson à induction			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	18 14 14 18	cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L l			cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	196 187 187 203	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	193,3		Wh/kg

	Symbole	Valeur	Appareil
Identification du modèle	10047373		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson		4	
Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zone de cuisson à induction		
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Avant gauche 18 Arrière gauche 14 Avant droit 14 Arrière droit 18	cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L I		cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche 196 Arrière gauche 187 Avant droit 187 Arrière droit 203	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	193,3	Wh/kg

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10047374, 10047465			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson		4		
Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zone de cuisson à induction			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	18 14 14 18	cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L I			cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	196 187 187 203	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	193,3		Wh/kg

11. 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.

12. FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.

Contact: info@electronic-star.de

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Contact: info@electronic-star.de

Gentile cliente,

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



INDICE

1. Dati tecnici	181
2. Avvertenze di sicurezza	182
3. Descrizione del prodotto	186
5. Installazione	190
6. Utilizzo	195
7. Tutela del dispositivo	210
8. Pulizia e manutenzione	211
9. Risoluzione dei problemi	217
10. Scheda tecnica del piano cottura	220
11. Avviso di smaltimento	223
12. Produttore	223

1. DATI TECNICI

Numero articolo	10047372	10047373	10047374	10047465
Modello	Velaire Basic	Velaire Hybrid	Velaire Flex	Verosteel
Tensione di alimentazione della cappa aspirante	220-240 V ~50 Hz			

Nota: le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso nell'ambito del miglioramento del prodotto. Per informazioni dettagliate sulle specifiche elettriche, consultare l'etichetta del dispositivo. Per qualsiasi domanda sui dettagli tecnici della cappa aspirante, contattare il servizio clienti Klarstein. Per la scheda tecnica del prodotto con maggiori informazioni, consultare il registro europeo dei prodotti per l'etichettatura energetica EPREL all'indirizzo <https://eprel.ec.europa.eu/> e cercare i seguenti numeri di registrazione: 10047372 - 2327278/ 10047373 - 2329122/ 10047374 - 2329118

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

La sicurezza dell'utente e quella degli altri sono molto importanti. Prima dell'installazione o dell'uso, leggere tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza riportate di seguito.

2.1 Installazione e sicurezza elettrica

- **Installazione da parte di un professionista qualificato:** *questo dispositivo deve essere installato e collegato da un elettricista qualificato.* Un'installazione o un cablaggio non corretti possono causare scosse elettriche, lesioni o danni al prodotto e **invalidano la garanzia.**
- **Scollegare dalla rete elettrica:** disattivare sempre il salvavita e scollegare o isolare il piano cottura dalla rete elettrica **prima di installarlo, pulirlo o eseguire interventi di manutenzione.**
- **Messa a terra corretta:** il piano di cottura **deve essere** provvisto di una messa a terra adeguata. Collegarlo a un apposito circuito con messa a terra secondo le norme elettriche locali. Per sicurezza, nel cablaggio fisso deve essere integrato un sezionatore (sezionamento onnipolare con distanza tra i contatti di almeno 3 mm).
- **Alimentazione elettrica:** assicurarsi che la tensione e la frequenza dell'alimentazione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta del dispositivo. Utilizzare un salvavita/fusibile appropriato come specificato. *Non utilizzare prolunghes, adattatori multipli o prese di corrente portatili* per collegare il piano cottura, in quanto possono causare problemi di sicurezza e rischi di incendio.
- **Sicurezza dei cavi:** utilizzare un cavo di alimentazione della tipologia e del diametro specificati. Il cavo non deve essere piegato, schiacciato o entrare a contatto con superfici calde. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, **deve essere sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza autorizzato o da una persona qualificata** per evitare pericoli.
- **Nessuna modifica fai-da-te:** non modificare la spina, il cavo di alimentazione o il cablaggio interno. Non tentare di riparare o sostituire i componenti elettrici del dispositivo. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da tecnici qualificati utilizzando parti di ricambio originali.

2.2 Utilizzo sicuro

- **Uso previsto:** questo piano cottura a induzione con cappa integrata è destinato **esclusivamente all'uso domestico al chiuso**. Non è progettato per uso commerciale o esterno. L'uso del dispositivo in contesti commerciali o per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale può provocare lesioni, danni e invalidare la garanzia.
- **È necessaria la supervisione - ATTENZIONE:** non lasciare mai il dispositivo incustodito durante il funzionamento. Traboccamenti, rovesciamenti o surriscaldamento di olio/grasso possono prendere fuoco e provocare un incendio.
- **Solo pentole adatte:** utilizzare solo pentole compatibili con i piani cottura a induzione (fondo in metallo ferroso). Il piano cottura si spegne automaticamente o non si accende se si utilizzano pentole incompatibili o sottodimensionate (v. la sezione 6.1.6 Scegliere le stoviglie adatte).

- **Nessun timer esterno - AVVERTENZA:** il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato. Spegnerlo sempre manualmente come descritto in questo manuale.
- **Non è una superficie di lavoro:** non utilizzare la superficie del piano cottura come tagliere, piano di lavoro o per riporre oggetti. Gli oggetti pesanti possono graffiare o crepare il vetro e gli oggetti lasciati sul piano cottura (anche se spento) possono riscaldarsi o sciogliersi se viene accidentalmente acceso.
- **Superfici calde - AVVERTENZA - Pericolo di ustioni:** durante l'uso, le zone di cottura e alcune parti accessibili del piano cottura diventano **molto calde**. Non toccare la superficie in vetroceramica o le parti metalliche adiacenti finché non si sono completamente raffreddate. Anche dopo lo spegnimento, la superficie rimane calda per qualche tempo e ciò viene indicato da una "H" sul display.
 - Tenere indumenti, carta, tende e altri materiali infiammabili lontani dal piano cottura. Possono prendere fuoco a causa del calore residuo o se posizionati accidentalmente su una zona di cottura attiva.
 - I manici di pentole e padelle devono essere rivolti verso l'interno in modo da non sporgere dal bordo del piano cottura o su altre zone attive. Questo aiuta a prevenire urti, rovesciamenti e ustioni.
- **Sicurezza dei bambini**
 - **AVVERTENZA:** tenere i bambini al di sotto degli 8 anni lontano dal piano cottura, a meno che non siano costantemente sorvegliati. Il dispositivo e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso e possono causare ustioni.
 - Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali solo se sono supervisionati o hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendono i rischi connessi.
 - Non lasciare che i bambini giochino con il dispositivo, si siedano o si arrampichino su di esso o azionino i comandi.
 - I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione senza supervisione.
 - Il piano cottura è dotato di una funzione di blocco per i bambini (v. la sezione 5.1.4): attivare il blocco per evitare che i bambini accendano il dispositivo involontariamente.
- **Cottura con olio/grasso - AVVERTENZA - Pericolo di incendio:** l'olio e il grasso possono surriscaldarsi rapidamente e prendere fuoco.
- Quando si riscalda l'olio per friggere:
 - Non lasciare il piano cottura incustodito.
 - Non cercare di spegnere un incendio di grasso con l'acqua! In caso di incendio, spegnere il piano cottura e utilizzare il coperchio di una pentola, un vassoio di metallo o una coperta antincendio per soffocare le fiamme.
 - **Non flambare mai** (cuocere alla fiamma con l'alcol) sotto la cappa: le fiamme potrebbero raggiungere il sistema di ventilazione e provocare un incendio.

- **Oggetti infiammabili - AVVERTENZA:** non riporre oggetti sulla superficie del piano cottura. Oggetti come utensili di plastica, strofinacci, imballaggi o altri materiali infiammabili possono sciogliersi o incendiarsi se posti su una zona di cottura calda o vicino all'ingresso della cappa.
- **Dopo l'uso:** dopo la cottura, spegnere sempre tutte le zone di cottura utilizzando gli appositi comandi. Non affidarsi solo al rilevamento automatico delle pentole o allo spegnimento di sicurezza. Al termine, spegnere il piano cottura utilizzando anche il tasto dell'alimentazione principale (ON/OFF) per disattivare completamente il dispositivo.
- **Non utilizzarlo per riscaldare locali/ambiente:** non utilizzare il dispositivo per il riscaldamento degli ambienti o per asciugare i vestiti. È progettato solo per la cottura di alimenti.

2.3 Sicurezza del dispositivo e dei componenti

- **Superficie in vitroceramica:** *non utilizzare il piano cottura se la superficie è rotta o crepata.* Se si nota una crepa nel vetro, anche piccola, scollegare immediatamente il piano cottura e non utilizzarlo fino a quando non sarà stato riparato o sostituito da un tecnico qualificato. Una superficie crepata può consentire la penetrazione dell'acqua e causare scosse elettriche o i bordi taglienti possono causare lesioni.
- **Rilevamento delle pentole e spegnimento automatico:** questo piano cottura a induzione è dotato di funzioni di sicurezza come il rilevamento delle pentole e lo spegnimento automatico. Se non viene rilevata alcuna pentola in una zona attiva o se si dimentica di spegnere una zona, il piano cottura la spegnerà automaticamente dopo un tempo prestabilito (v. la sezione 5.1.7 Tempi di spegnimento automatico). Tuttavia, non affidarsi solo a questa funzione e spegnere sempre manualmente il piano cottura dopo l'uso.
- **Ventola di raffreddamento e ventilazione:** una ventola di raffreddamento interna funziona durante la cottura e può continuare a funzionare per un breve periodo dopo lo spegnimento del piano cottura per raffreddare i componenti elettronici. È normale. Non scollegare l'alimentazione quando la ventola è in funzione. Assicurarsi che le aperture di ventilazione (ingresso e uscita dell'aria) non siano bloccate. Un buon flusso d'aria è essenziale per un funzionamento sicuro.
- **Filtri di ventilazione:** la cappa integrata contiene filtri del grasso (ed eventualmente filtri a carbone se si utilizza la modalità di ricircolo). **Tenere puliti i filtri** (v. la sezione 6 Manutenzione) per evitare l'accumulo di grasso, che costituisce un rischio di incendio, e per garantire prestazioni di ventilazione adeguate.
- **Utilizzare le protezioni per il piano cottura - AVVERTENZA:** utilizzare solo protezioni per piani cottura progettate o approvate da Klarstein per questo modello. L'uso di una protezione non compatibile può causare incidenti.
- **Bordi taglienti:** fare attenzione quando si maneggia il dispositivo durante l'installazione, dato che i bordi metallici del piano cottura o del foro per l'incasso possono essere taglienti. Indossare guanti adeguati per evitare tagli. Allo stesso modo, se si usa un raschietto per pulire il vetro (per prodotti rovesciati che si sono bruciati sulla superficie), fare molta attenzione: la lama del raschietto è molto affilata (**rischio di tagliarsi**).

2.4 Consigli per la tutela della salute

- Questo dispositivo è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, i portatori di pacemaker o di altri impianti elettrici (come le pompe per l'insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore prima di utilizzare questo dispositivo, per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare la morte.

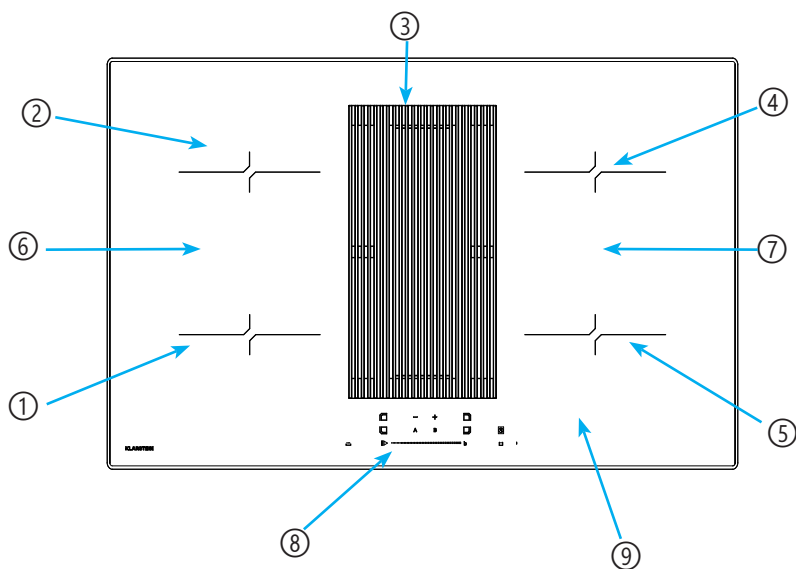
2.5 Avvertenze di sicurezza per pulizia e manutenzione

- **Scollegare l'alimentazione elettrica:** spegnere sempre il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione elettrica **prima di pulire o effettuare qualsiasi intervento di manutenzione** (ad es. rimozione dei filtri, pulizia del pannello di controllo).
- **Lasciare raffreddare:** pulire il piano cottura solo dopo che tutte le superfici si sono raffreddate. La pulizia di una superficie di vetro calda può causare ustioni o danni agli strumenti utilizzati per la pulizia.
- **Non utilizzare pulitori a vapore:** non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per pulire il piano cottura o la cappa. Il vapore può raggiungere i componenti elettrici e causare un cortocircuito o una scossa elettrica.
- **Pulizia delicata:** non utilizzare spugne abrasive, lana d'acciaio o polveri abrasive e aggressive sulle parti in vetro o in acciaio inox. Possono graffiare o danneggiare la finitura. Utilizzare solo detergenti non graffianti e seguire le linee guida della sezione 6 per le tecniche di pulizia corrette.
- **Gestione dei filtri:** maneggiare con cura i filtri della cappa aspirante quando vengono puliti o sostituiti. Alcuni bordi possono essere taglienti. Assicurarsi che i filtri siano posizionati correttamente prima di utilizzare nuovamente la cappa aspirante. Non utilizzare la cappa aspirante senza filtri.
- **Manutenzione:** all'interno del dispositivo non ci sono parti riparabili dall'utente (ad eccezione della pulizia ordinaria dei componenti accessibili, come descritto). **Non tentare di smontare o modificare** i componenti interni. Se il dispositivo necessita di manutenzione o riparazione, contattare il servizio clienti Klarstein o un tecnico autorizzato.

IMPORTANTE: la mancata osservanza delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza può provocare scosse elettriche, incendi, lesioni gravi o danni al dispositivo. L'installazione non corretta o l'uso improprio invalidano la garanzia. Conservare queste istruzioni di sicurezza per riferimento futuro e condividerle con chiunque debba utilizzare il dispositivo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

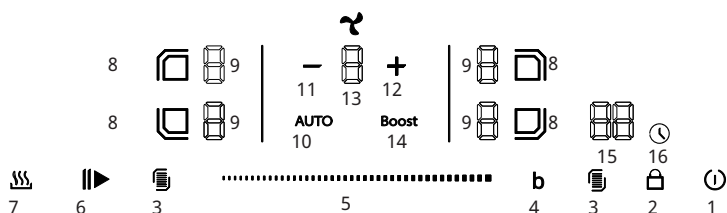
3.1 Descrizione del dispositivo - Vista dall'alto



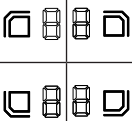
Numero	Funzione	Descrizione
1	Zona di cottura anteriore sinistra	Zona a induzione (Ø ~180 mm, normale: 1800 W/boost: 2100 W)
2	Zona di cottura posteriore sinistra	(Ø ~180 mm, 1800 W/boost: 2100 W)
3	Ingresso dell'aria centrale (ingresso della cappa)	Aspira i fumi di cottura verso il basso nel sistema di aspirazione. Situato in posizione centrale tra le zone di cottura. Al di sotto ci sono i filtri per il grasso.
4	Zona di cottura posteriore destra	Zona a induzione (Ø ~180 mm, 1800 W/boost: 2100 W)
5	Zona di cottura anteriore destra	Zona a induzione (Ø ~180 mm, 1800 W/boost: 2100 W)

6	Zona di cottura flessibile (sinistra) Solo per il modello 10047374	Quando è attiva la funzione, la zona anteriore sinistra (1) e la zona posteriore sinistra (2) possono essere combinate per formare un'ampia area di riscaldamento flessibile per pentole di grandi dimensioni (fino a 3000 W/boost: 3600 W). <i>(Le zone flessibili consentono di riscaldare pentole di grandi dimensioni, griglie o diverse pentole piccole).</i>
7	Zona di cottura flessibile (destra) Solo per i modelli 10047373, 10047374 e 10047465)	Allo stesso modo, la zona anteriore destra (5) e quella posteriore destra (4) possono essere combinate in un'unica zona di grandi dimensioni, se necessario (fino a 3000 W/boost: 3600 W). <i>(Le zone flessibili consentono di riscaldare pentole di grandi dimensioni, griglie o diverse pentole piccole).</i>
8	Pannello di controllo	Interfaccia di controllo touch per le funzioni del piano cottura e della cappa (descrizione dettagliata di seguito).
9	Superficie in vitroceramica	Superficie di cottura in vitroceramica resistente e facile da pulire. Le zone di cottura sono contrassegnate sulla superficie.

3.2 Layout del pannello di controllo



N°	Riferimento	Funzione	Descrizione
1		ON/OFF (accensione/spegnimento)	Tasto di accensione principale per il piano cottura e la cappa. Accende o spegne (standby) il dispositivo.
2		Blocco per i bambini	Blocca/sblocca il pannello di controllo per evitare operazioni involontarie. (Premere a lungo per attivare o disattivare il blocco).
3		Selettore della zona flessibile Solo per i modelli 10047373, 10047374 e 10047465	Attiva la funzione della zona flessibile. Consente a due zone di cottura adiacenti di lavorare insieme come un'unica grande zona (coppia sinistra o coppia destra, a seconda del modello).
4	b	Boost (incremento della potenza)	Attiva la modalità di incremento della potenza per una zona di cottura selezionata, fornendo un calore ancora più elevato per una breve durata (5 minuti al massimo).
5		Cursore (regolazione della potenza/del timer)	Un cursore touch permette di impostare i livelli di potenza (impostazioni di calore 1-9) e di regolare i valori del timer. Far scorrere sopra il dito o toccare la scala per aumentare o diminuire i valori.
6		Pausa	Mette temporaneamente in pausa tutte le zone di cottura attive. Utile per brevi interruzioni; toccare nuovamente per riprendere la cottura con le impostazioni precedenti.
7		Mantenimento calore	Attiva la funzione "Mantenimento calore" a bassa potenza su una zona selezionata (mantiene una bassa temperatura, circa 70 °C).
8		Selettori di zona: anteriore sinistra, posteriore sinistra, anteriore destra, posteriore destra	Selezionare la zona di cottura anteriore sinistra/posteriore sinistra/anteriore destra/posteriore destra (per regolarne la potenza o impostare il timer).

N°	Riferimento	Funzione	Descrizione
9		Indicazione del livello di potenza della zona di cottura	Display digitale (di solito uno per zona) che indica l'impostazione del calore (0-9, o "P" per boost) per ciascuna zona di cottura attiva. Può anche mostrare il calore residuo "H" o i codici di errore per quella zona.
10	AUTO	Modalità automatica della cappa aspirante	Tasto per attivare la modalità di aspirazione automatica. In modalità automatica, la cappa aspirante regola automaticamente la velocità della ventola in base alla modalità di utilizzo del piano cottura (livelli di calore).
11		Diminuzione della velocità della cappa aspirante (meno)	Diminuisce il livello di velocità della ventola della cappa (in modalità di ventilazione manuale). Si usa anche per disattivare la modalità boost o spegnere la ventola (se viene impostato il livello 0).
12		Indicazione del livello della ventola della cappa aspirante	Indicatore digitale della velocità attuale della cappa: "1" (bassa), "2" (media), "3" (alta). In modalità automatica, la velocità della ventola cambia in base alle impostazioni del piano cottura.
13		Aumento della velocità della cappa aspirante (più)	Aumenta il livello di velocità della ventola della cappa (in modalità manuale).
14	Boost	Boost della cappa aspirante	Attiva la modalità boost per la cappa. Attiva la ventola alla massima potenza (oltre il livello 3) per circa 5 minuti per eliminare rapidamente fumo/odori, quindi torna automaticamente alla velocità normale.
15		Display del timer	Display digitale per il timer di cottura/timer di spegnimento della zona di cottura (indica i minuti rimanenti o "--" se non è stato impostato alcun timer).
16		Timer	Tasto per impostare il timer. Serve a selezionare la modalità di impostazione del timer e ad assegnare i timer alle zone di cottura (per maggiori dettagli, v. le Istruzioni per l'uso).

Nota: il pannello di controllo emette un segnale acustico ogni volta che si tocca un comando. L'indicatore della potenza (10) per ogni zona di cottura attiva mostra il relativo livello di riscaldamento o un eventuale codice di errore. Lo stato della cappa aspirante è indicato dall'indicatore del livello della ventola (13) e dalle spie Auto/Boost poste accanto ai tasti 11 e 15.

5. INSTALLAZIONE

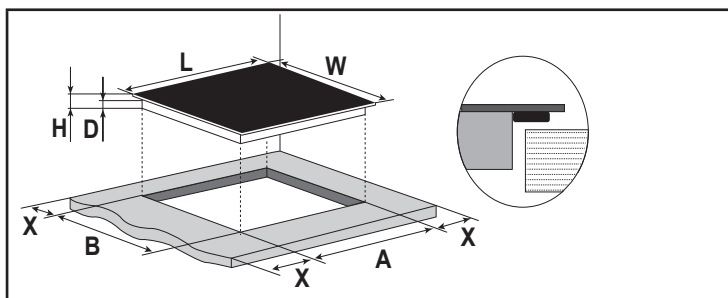
IMPORTANTE: l'installazione di questo dispositivo deve essere conforme alle norme edilizie ed elettriche locali. Un'installazione, una regolazione o una manutenzione non corrette possono causare lesioni personali o danni materiali. Far installare il piano cottura e la cappa da un tecnico qualificato. Klarstein non è responsabile per danni o lesioni causati da un'installazione errata.

Prima di iniziare l'installazione, leggere attentamente l'intera sezione e assicurarsi di disporre degli attrezzi e dei materiali necessari.

5.1 Requisiti per l'installazione

5.1.1 Posizione di installazione & foro per l'incasso

- **Mobile adatto:** questo piano cottura è progettato per essere installato in un piano di lavoro o in un bancone. Assicurarsi che la superficie di montaggio sia piana, livellata e strutturalmente solida per sostenere il peso del piano cottura.
- **Distanze:** rispettare le distanze necessarie intorno al piano cottura per garantire la sicurezza e la ventilazione. Su tutti i lati del foro per l'incasso (sotto il piano di lavoro) deve esserci uno spazio libero di almeno 50 mm per consentire la dissipazione del calore e il flusso d'aria. Lo spazio direttamente sotto il piano cottura non deve essere ostruito da supporti strutturali, travi o altri dispositivi.
- **Dimensioni del foro per l'incasso:** realizzare un foro nel piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nella tabella sottostante. Utilizzare un seghetto adatto o una fresatrice con un bordo dritto per garantire un taglio netto. Si consiglia di levigare o limare leggermente i bordi del foro. (V. immagine 3 per il diagramma del foro per l'incasso). Lo spessore del piano di lavoro deve essere di **30-50 mm** per garantire un'installazione sicura.
- **Superficie resistente al calore:** il materiale del piano di lavoro intorno al foro deve essere resistente al calore ($\geq 90\text{ °C}$) per evitare deformazioni.
AVVERTENZA: non installare su una superficie infiammabile che non sia stata adeguatamente isolata. Per i piani di lavoro in legno o in laminato si consiglia l'uso di un nastro termoriflettente o di una barriera resistente al calore intorno ai bordi del foro.
- **Condotto di ventilazione (se applicabile):** se si prevede di convogliare all'esterno l'aria di scarico, assicurarsi che sotto l'armadio vi sia spazio per la canalizzazione verso uno sfiato esterno. In modalità di ricircolo (con filtro a carbone), assicurarsi che l'uscita dell'aria sotto il mobile non sia ostruita.



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

Tabella delle dimensioni (10047372, 10047373, 10047374 e 10047465)

L	W	H	D	A	B	X
800	520	225	55	760	490	min. 50

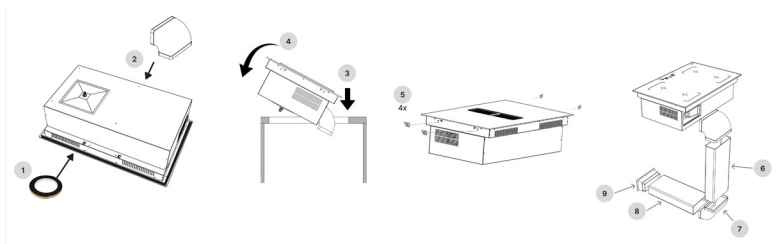
5.1.2 Controlli prima dell'installazione

Prima di installare il piano cottura nel foro per l'incasso, verificare che

- Il cablaggio di rete e l'interruttore di isolamento (o la presa) siano installati e accessibili. Dopo l'installazione, il piano cottura possa essere facilmente collegato e scollegato.
- La temperatura ambiente dell'area di installazione non superi i 50 °C (ad esempio, non installare sopra una lavastoviglie o un frigorifero senza un adeguato isolamento, poiché questi dispositivi possono trasferire calore o umidità). Non installare il piano cottura direttamente sopra una lavatrice, un'asciugatrice o un frigorifero.
- Se si installa sopra un forno a incasso, assicurarsi che il forno sia dotato di una propria ventola di raffreddamento e che la combinazione di forno e piano cottura sia approvata dal produttore. (In genere, questo piano cottura può essere installato sopra un forno se tra i due c'è uno spazio libero o un divisorio isolante - controllare il manuale del forno per verificare la compatibilità con il piano cottura a induzione in questione).
- Verificare che siano disponibili le staffe di montaggio e le viti in dotazione per fissare il piano cottura.

5.2 Fissare il piano cottura al piano di lavoro

5.2.1 Installazione delle staffe di montaggio



1 Montare la guarnizione di tenuta - Montare la guarnizione di tenuta in dotazione sull'intero perimetro del prodotto. Non utilizzare sigillanti aggiuntivi (come il silicone). Controllare che la superficie di lavoro sia in piano e che il foro sia corretto per garantire un livellamento perfetto.

2 Assemblaggio del tubo a gomito - Assemblare il primo tubo a gomito direttamente nel prodotto prima dell'installazione.

3 Inserire il piano cottura - Con l'aiuto di un'altra persona, abbassare con cautela il piano cottura nel foro per l'incasso. Attenzione: il piano cottura è pesante, fare attenzione e indossare guanti per evitare di ferirsi o graffiare il dispositivo. Non premere sul pannello di controllo o sulla superficie di vetro. Fare attenzione per evitare che le dita restino incastrate tra il dispositivo e il piano di lavoro.

4 Posizionamento - Ruotare il piano cottura e allinearne nella posizione definitiva. Fare attenzione a non danneggiare la guarnizione di tenuta. Se si danneggia, sostituire la guarnizione con una nuova.

5 Serrare le viti - Serrare manualmente le viti e le staffe in dotazione. Non serrare eccessivamente per non deformare il telaio del piano cottura o il piano di lavoro.

6-8 Collegamento allo scarico - A seconda della configurazione, installare i restanti tubi di scarico e a gomito. Con una sega per plastica, regolare la lunghezza dei tubi rettangolari secondo le necessità.

9 Filtro al carbone - Quando si utilizza la funzione di ricircolo, installare SEMPRE il filtro al carbone. Assicurarsi di lasciare il filtro al carbone in una posizione accessibile, poiché durante l'uso è necessario sostituirlo per mantenere le prestazioni elevate. Evitare di posizionare l'uscita dell'aria in corrispondenza della normale area di stazionamento dell'utente per evitare disagi dovuti al flusso d'aria nella zona dei piedi.

Nota: evitare di allungare lo scarico con tubi più lunghi/diversi e di aggiungere ulteriori raccordi a gomito, poiché ciò influisce sulle prestazioni di aspirazione del prodotto.

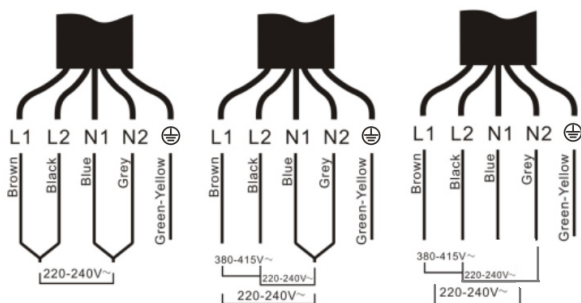
5.3 Collegamento elettrico



AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche! Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza bisogno di modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.

- Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi che:
 - Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
 - La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta.
 - Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta. Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di diramazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi.



Nota: se il cavo di alimentazione è troppo corto o deve essere sostituito, utilizzare un tipo equivalente e farlo cambiare da un tecnico qualificato. Per garantire la sicurezza, il nuovo cavo deve essere posato e fissato esattamente come l'originale. Non sostituire il cavo senza che sia stato approvato da un tecnico qualificato.

5.4 Impostare la ventilazione

La cappa integrata può essere utilizzata in due modalità: canalizzata (scarico verso l'esterno) o ricircolo (scarico all'interno della stanza attraverso i filtri). Impostare la ventilazione in base alla configurazione della cucina:

- **Modalità canalizzata:** in questa modalità, l'aria estratta viene convogliata verso l'esterno dell'abitazione e non è necessario il filtro a carbone. Seguire

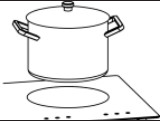
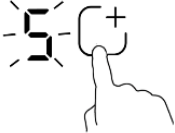
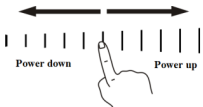
le istruzioni precedenti e installare i tubi di scarico verso l'esterno e NON installare il filtro a carbone. Assicurarsi di utilizzare i tubi del fornitore e di mantenere le stesse dimensioni del raccordo di uscita. Qualsiasi riduzione o modifica della forma e delle dimensioni può influire sulle prestazioni di aspirazione.

- **Modalità di ricircolo:** quando si utilizza il ricircolo, se possibile, tenere aperte le finestre della cucina per migliorare la ventilazione.
- **Spazio per l'uscita dell'aria:** non ostruire la griglia di uscita dell'aria della cappa aspirante (sia che si tratti di un condotto o di un'uscita per il ricircolo). Lasciare uno spazio libero di almeno 100 mm davanti allo scarico.

6. UTILIZZO

6.1 Utilizzo del piano cottura a induzione

6.1.1 Utilizzo di base: accensione e cottura

1. Accendere il piano cottura: assicurarsi che il dispositivo sia collegato alla rete elettrica e che l'interruttore di isolamento sia acceso. Toccare una volta il tasto ON/OFF (elemento 1 del pannello di controllo). Si udirà un segnale acustico e tutti i display delle zone si accenderanno brevemente per poi mostrare "-" o "0". Indica che il piano cottura è in modalità standby, pronto per la selezione della zona.	
2. Posizionare le stoviglie per la cottura: posizionare una padella adatta all'induzione al centro della zona di cottura desiderata. Il fondo della padella deve coprire completamente la zona. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie di cottura siano puliti e asciutti.	
3. Selezionare una zona di cottura: toccare uno dei tasti di selezione corrispondente alla zona che si desidera utilizzare (ad esempio, zona anteriore sinistra 8, zona posteriore destra 16, ecc.) L'indicatore LED accanto al comando di quella zona si accende o il display della potenza lampeggia, indicando che è stata selezionata.	
4. Impostare il livello di calore: utilizzando il cursore (o i tasti "+ / -"), regolare l'impostazione del calore per la zona selezionata. I livelli vanno da 1 (calore minimo) a 9 (calore massimo). Il livello di potenza scelto viene mostrato sul display della zona. Per un riscaldamento delicato o una cottura a fuoco lento, utilizzare le impostazioni più basse (1-3). Per una cottura normale o per bollire, impostazioni medie (4-6). Il calore elevato (7-9) serve per scottare o bollire rapidamente. È possibile aumentare o diminuire l'impostazione in qualsiasi momento facendo scorrere o toccando il cursore.	

5. Cottura: la zona a induzione inizierà a riscaldare immediatamente la pentola una volta impostato un livello. I numeri sul display lampeggiano alternativamente se la zona si attiva/disattiva per mantenere quel livello (funzionamento normale). Se non viene rilevata alcuna pentola o se la pentola non è compatibile con l'induzione, sul display di quella zona può lampeggiare un errore (spesso una "U" o il simbolo della pentola) e la zona non riscalda (v. Risoluzione dei problemi).

Si può cucinare come al solito. Se è necessario regolare il calore, è sufficiente toccare il selettore della zona che si desidera modificare (se non è già attivo) e impostare il cursore sul nuovo livello. Il display di ogni zona mostra sempre l'impostazione corrente.

Nota: se non si seleziona un'impostazione di calore entro 1 minuto dall'accensione del piano cottura (1° passaggio), il piano cottura passa automaticamente in standby (spento) come misura di sicurezza. In questo caso, è sufficiente riaccenderlo se si desidera ancora cucinare.

6.1.2 Termine della cottura e spegnimento

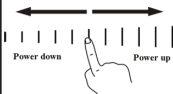
1. Spegnerne una singola zona: quando gli alimenti sono cotti e si desidera spegnere una determinata zona, assicurarsi innanzitutto che la zona sia selezionata (premere il relativo tasto di selezione). Quindi far scorrere il cursore di controllo della potenza verso il basso fino a "0" o premere il tasto " - " fino a visualizzare 0. La zona è ora spenta. Il display mostrerà probabilmente "H" se la zona è calda, o si spegnerà completamente se è fredda.	
2. Ripetere l'operazione per le altre zone: se sono attive più zone e si desidera spegnerle tutte, regolare l'impostazione di ciascuna di esse su 0 come indicato in precedenza.	
3. Spegnimento del dispositivo: per spegnere completamente il piano cottura, toccare nuovamente il tasto ON/OFF (comando 1). Tutti i display delle zone si spengono (tranne la "H" che indica le zone calde). Il dispositivo è spento. Se ci si dimentica, il piano cottura si spegne da solo se tutte le zone rimangono a 0 per un certo periodo di tempo.	

4. Avvertenza sul calore residuo: dopo la cottura, non toccare le zone di cottura finché l'indicatore di calore residuo non si è spento. Una "H" sul display di una zona significa che il vetro di quella zona è ancora a una temperatura superiore a 60 °C (abbastanza caldo da provocare ustioni). Quando la superficie si raffredda a una temperatura sicura, la "H" scompare. Il calore residuo può essere utilizzato per tenere in caldo gli alimenti o per iniziare a riscaldare un'altra pentola (consiglio per il risparmio energetico), ma bisogna fare attenzione.



5.1.3 Funzione Power Boost

La funzione boost consente a una singola zona di cottura di funzionare per breve tempo a una potenza superiore a quella massima nominale. È utile per scaldare una grande pentola d'acqua o per portare rapidamente a ebollizione una pietanza.

Attivare la funzione boost	
Selezionare la zona di cottura desiderata toccando il relativo selettore di zona. Assicurarsi che ci sia una pentola su quella zona. Quindi toccare il tasto Boost (B) (elemento 4 del pannello di controllo). Il display del livello di potenza per quella zona mostrerà "P" (o un altro indicatore di potenziamento) per confermare che la modalità boost è attiva. Il piano cottura fornirà energia supplementare a quella zona per un massimo di 5 minuti. Disattivazione automatica: la modalità boost si disattiva automaticamente dopo circa 5 minuti. Il livello di potenza scenderà quindi al livello 9 (o al livello più alto che non sia il boost) e continuerà a riscaldare a quel livello. In questo modo si evita il surriscaldamento delle pentole e del piano cottura.	
Disattivare la funzione boost	
Per disattivare manualmente la funzione boost: è possibile annullare l'aumento di potenza prima dello scadere dei 5 minuti toccando nuovamente il tasto Boost (se il controllo consente la commutazione) o semplicemente spostando il cursore su un livello di potenza diverso. Impostando un livello diverso (1-9) si esce immediatamente dalla modalità boost. Il display passa da "P" al livello scelto.	
2. Toccare il tasto Boost e il display mostra "P".	

Limitazioni del boost: la funzione boost può essere utilizzata solo su una zona alla volta (per lato). Se si tenta di attivare la funzione boost su due zone che condividono la potenza (ad esempio, sullo stesso lato del piano cottura), il piano cottura può ridurre automaticamente il livello di una zona o non consentire la funzione sull'altra. Questo per rimanere entro il limite di potenza totale. Inoltre, la funzione boost non verrà attivata su una zona se l'altra zona accoppiata è già ad alta potenza o in fase di boost (logica di gestione della potenza).

Nota: durante la funzione boost, è normale sentire un ronzio dal piano cottura. La ventola funziona ad alta velocità per raffreddare i componenti elettronici. Se il piano cottura si scalda troppo, potrebbe uscire automaticamente dalla funzione boost in anticipo.

6.1.4 Funzione di pausa (arresto temporaneo)

La funzione di pausa (elemento 6 del pannello di controllo) consente di interrompere temporaneamente tutte le attività di cottura sul dispositivo senza perdere le impostazioni. Può essere utile se è necessario allontanarsi o fare qualcosa di urgente.

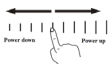
Per mettere in pausa la cottura: toccare il tasto Pausa. Tutte le zone attive passano in modalità pausa, i loro display potrebbero lampeggiare (spesso "II" o un altro indicatore di pausa) e il riscaldamento si arresta. Se la ventola della cappa era in funzione, potrebbe anche passare alla bassa velocità.	
Durante lo stato di pausa: i comandi (tranne l'interruttore ON/OFF ed eventualmente il tasto di pausa) sono bloccati, in modo da impedire eventuali modifiche delle impostazioni del piano cottura. Durante la pausa, è possibile pulire in sicurezza i traboccamenti sul pannello di controllo (fare attenzione perché le superfici potrebbero essere ancora calde).	
Per riprendere la cottura: toccare di nuovo il tasto Pausa (oppure potrebbe essere necessaria una sequenza specifica, come toccare Pausa e poi sbloccare - controllare gli indicatori sul display). Il piano cottura riavvia tutte le zone ai livelli di potenza impostati prima della pausa. La cottura continua normalmente.	

Promemoria di autospegnimento: la funzione di pausa è destinata a brevi interruzioni (pochi minuti). Non lasciare il piano cottura in pausa per lunghi periodi. Dopo un certo periodo di tempo (circa 10 minuti, a seconda del modello), il piano cottura può emettere un segnale acustico e spegnersi come misura di sicurezza. In tal caso, è necessario riaccenderlo e inserire nuovamente le impostazioni di cottura.

Nota: ricordarsi sempre di riavviare o spegnere il piano cottura, non fare affidamento sul fatto che il piano di cottura rimanga in pausa per un tempo indefinito.

6.1.5 Funzione di mantenimento calore

Questa funzione (elemento 7 del pannello di controllo) mantiene un calore basso e costante sul piano cottura, utile per mantenere caldi gli alimenti o per sciogliere delicatamente il cioccolato o il burro. In genere, questa funzione mantiene la temperatura a circa 60-70 °C.

Attivare la funzione di mantenimento calore: con la zona desiderata selezionata (premere il relativo tasto di selezione della zona), premere il tasto della funzione di mantenimento calore. Il display della zona può mostrare un simbolo speciale (come " " o un'impostazione bassa) per indicare che la modalità di mantenimento calore è attiva. Il piano cottura controllerà la potenza per mantenere una temperatura molto bassa su quella zona.	
Casi d'uso: questa modalità evita che gli alimenti si brucino o si attacchino dopo la cottura. È ideale per mantenere salse, zuppe o stufati a temperatura di servizio o per riscaldare i piatti. Si può anche usare per sciogliere lentamente gli ingredienti senza farli bollire.	
Durata: la modalità di mantenimento calore può funzionare in genere per 2-3 ore consecutive (alcuni modelli consentono fino a 8 ore), a meno che non venga disattivata. Il nostro modello è dotato di una funzione di mantenimento calore prolungata fino a 8 ore per motivi di sicurezza: spegnerà automaticamente la zona dopo 8 ore per evitare che venga lasciata accesa indefinitamente.	
Annullare la modalità di mantenimento calore: per uscire dalla modalità di mantenimento calore, spostare il cursore su un altro livello di potenza o premere nuovamente il tasto della funzione di mantenimento calore (se è attivata). Impostando la zona su 0, inoltre, la si spegne completamente.	

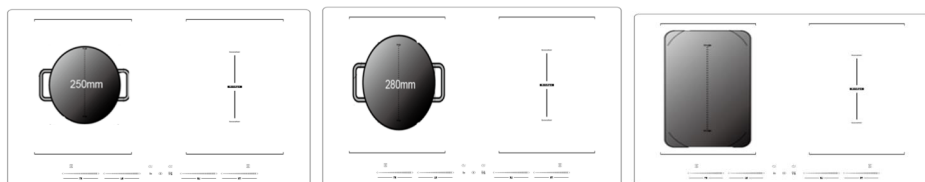
Nota: utilizzare sempre un coperchio sulle pentole durante la funzione di mantenimento calore per conservare il calore ed evitare di seccare gli alimenti. Questo aiuta anche la cappa, in quanto è necessario aspirare meno vapore.

6.1.6 Utilizzo della zona flessibile (Flex Area) - SOLO PER I MODELLI CON ZONA FLESSIBILE! V. la scheda tecnica.

La zona flessibile consente di combinare due zone di cottura adiacenti in un'unica area di riscaldamento più ampia. È ideale per griglie, pentole grandi o diverse pentole piccole. A seconda del modello, le due zone a sinistra e/o le due zone a destra possono essere combinate per formare una zona flessibile unica.

Attivazione di una zona flessibile: assicurarsi che non siano attive impostazioni individuali sulle zone che si desidera combinare. Premere il tasto di selezione della zona flessibile (comando 3). Un indicatore si accende per indicare che la zona flessibile è attiva. Ad esempio, se si preme il tasto Flex per il lato sinistro, le zone anteriori e posteriori di sinistra funzioneranno insieme. I display possono mostrare un simbolo collegato, oppure entrambi possono mostrare lo stesso livello di potenza.	
Selezionare la potenza della zona flessibile: una volta attivata, impostare il livello di calore utilizzando il cursore come di consueto. Entrambe le zone di questa zona flessibile si riscaldano insieme a questo livello. A questo punto è possibile posizionare una pentola di grandi dimensioni che copra entrambe le zone, o anche due pentole in questa zona (l'intera area si riscalderebbe in modo uniforme).	

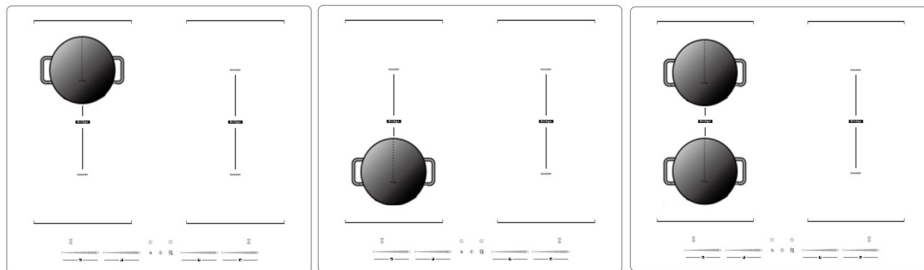
Stoviglie di cottura ottimali per la zona flessibile



Se si utilizza un'unica zona, utilizzare pentole con una dimensione simile all'area combinata:

- **Dimensioni minime consigliate:** una pentola o padella di almeno 25 x 25 cm se rettangolare, oppure una pentola rotonda di Ø 250 mm. Vanno bene teglie ovali, rettangolari o allungate (come una piastra di cottura). Pentole molto più piccole al centro di una zona flessibile potrebbero non essere riscaldate o riscaldarsi in modo non uniforme.
- Evitare di posizionare una singola pentola piccola su una porzione di un'area flessibile quando è in modalità combinata; se si ha bisogno di una sola pentola piccola, è meglio disattivare la funzione flex e utilizzare una singola zona per garantire l'efficienza.

Utilizzare la zona flessibile come due zone indipendenti:



Se si preferisce utilizzare le zone separatamente (modalità normale), assicurarsi che la funzione flex sia disattivata. È sufficiente selezionare e regolare la potenza di ogni zona individualmente. In alternativa, su alcuni modelli è possibile lasciare la funzione flex attivata e utilizzare comunque due padelle separate: il piano cottura può adattarsi automaticamente al calore sotto ogni padella (rilevamento delle padelle nella zona flessibile). Per semplicità, tuttavia, è meglio pensare alla modalità flex come a **una padella grande** e alla modalità normale come a **due padelle separate**.

Rilevamento automatico delle pentole: questo piano cottura è in grado di rilevare il posizionamento della pentola nell'area flessibile:

- Se si posiziona una padella grande che copre entrambe le parti, il piano utilizza la modalità flex per ottenere i migliori risultati.
- Se si posiziona una pentola solo sulla parte anteriore della zona flessibile, il piano cottura può riscaldare automaticamente solo quella parte (alcuni modelli lo fanno). Per sicurezza, spegnere la modalità flex quando si utilizzano diverse pentole.
- Se due padelle sono posizionate su una zona flessibile (davanti e dietro), è possibile utilizzarle come due zone normali, non come zone flessibili.

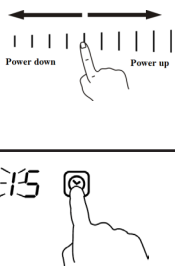
Disattivare la modalità flex: per riportare le zone combinate al controllo individuale, toccare nuovamente il tasto **Flex Zone**. Il display si spegne. Ora ogni zona può essere controllata individualmente. Qualsiasi livello di potenza impostato in modalità flex si applicherà normalmente a entrambe le zone quando vengono suddivise, quindi si consiglia di regolare o spegnere una delle zone se non è necessaria.



Nota: quando la funzione flex è attiva e si sta riscaldando una pentola di grandi dimensioni, assicurarsi che la pentola copra la maggior parte possibile dell'area combinata. Una copertura non uniforme può determinare un riscaldamento meno efficiente o il piano cottura può ridurre la potenza per evitare di surriscaldare un'area vuota. Inoltre, l'uso del boost in modalità flex può essere limitato: spesso è possibile potenziare solo una porzione alla volta.

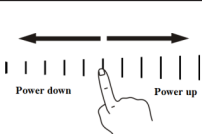
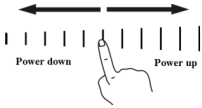
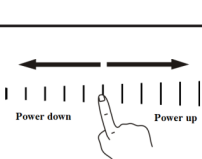
6.1.7 Funzioni del timer

Questa modalità esegue il conto alla rovescia di un tempo prestabilito, ma non disattiva nessuna zona allo scadere del tempo: è solo un promemoria sonoro (come una sveglia). Si utilizza quando è necessario cronometrare qualcosa indipendentemente dal funzionamento del piano cottura (ad esempio per mettere in infusione il tè o per ricordare il tempo di cottura mentre si controlla manualmente).

1. Assicurarsi di aver terminato l'impostazione dei livelli di potenza per tutte le zone. (Il contaminuti può essere impostato quando le zone sono attive o anche quando non sono attive).	
2. Toccare il tasto del timer (controllo 19). Il display del timer mostrerà "--" o "00" e poi di solito "10" con una delle cifre lampeggianti (alcuni modelli sono impostati su 10 minuti). La cifra che lampeggia è quella che può essere modificata.	
3. Utilizzare il cursore o i controlli +/- per impostare il tempo desiderato. Il timer è impostato in minuti. Spesso si impostano prima le decine di minuti e poi i singoli minuti: Ad esempio, se viene mostrato "10" e lo 0 lampeggia, scorrere o toccare per cambiare il valore. Quindi toccare nuovamente il tasto del timer per passare alla cifra delle decine (1 lampeggia) e regolare se necessario. (In alcuni modelli, toccando Timer si passa dall'impostazione delle decine a quella dei singoli minuti). In alternativa, su interfacce più semplici, ogni volta che si preme "+" si aumenta il timer con incrementi di 1 minuto (o 10 minuti se tenuto premuto). Qualunque sia il metodo utilizzato, il display rifletterà le modifiche apportate.	
4. Una volta impostato il tempo desiderato (ad esempio 45 per 45 minuti), attendere uno o due secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia. La conferma che è attivo si ha quando i numeri iniziano a diminuire dopo un minuto e un punto o un indicatore del conto alla rovescia rimane acceso.	
5. Allo scadere del tempo impostato, il piano cottura emette un segnale acustico di circa 30 secondi e sul display del timer lampeggia "00" o "--". Premere un tasto qualsiasi (ad esempio Timer o ON/OFF) per interrompere il segnale acustico.	

Utilizzo del timer per spegnere automaticamente una zona di cottura

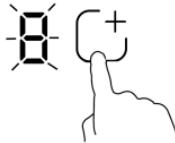
È possibile programmare una zona di cottura in modo che si spenga da sola dopo un determinato periodo di tempo. È utilissimo per la cottura a fuoco lento o per i processi di cottura lunghi: ad esempio, è possibile mettere la zuppa a fuoco lento e impostare lo spegnimento dopo 30 minuti per evitare una cottura eccessiva, oppure bollire le uova per 10 minuti e impostare lo spegnimento automatico.

Scegliere la zona per cui si desidera attivare il timer. Iniziare a riscaldare questa zona al livello di potenza desiderato (selezionare la zona e impostare un livello di calore).	 
Con la zona ancora selezionata (l'indicatore dovrebbe essere acceso), toccare il tasto del timer. Il display del timer mostra "--" o "00" come in precedenza. A questo punto si sta impostando il timer specificamente per la zona selezionata (il piano cottura di solito lo indica accendendo un piccolo punto rosso nell'angolo del display della potenza per quella zona, o un indicatore simile).	
Utilizzare il cursore o i tasti +/- per impostare la durata desiderata come descritto sopra. Ad esempio, impostare 20 minuti. Se necessario, toccare Timer per confermare. Il timer è ora associato a questa zona (si noti il piccolo punto o l'indicatore accanto al display della zona per indicare che ha un timer).	
Se si desidera impostare un'altra zona con un timer diverso, ripetere la procedura: selezionare l'altra zona, premere Timer, impostare la durata.	 

Quando il conto alla rovescia di una zona raggiunge lo zero, la zona si spegne automaticamente. L'indicatore di alimentazione mostra "0" e/o una "H" se la zona è calda. Il timer emette un segnale acustico per avvisare che il tempo di cottura per quella zona è terminato. Le altre zone senza timer resteranno in funzione se erano accese.	
Controllare il display per vedere quale zona ha concluso la cottura (il punto sul display della zona lampeggia o il display della zona può lampeggiare). Premere un tasto qualsiasi per spegnere il segnale acustico. Se altri timer di zona sono ancora in funzione, il display del timer mostrerà il successivo tempo residuo più breve.	

Se il timer è attivo su diverse zone

Il display del timer mostrerà sempre la durata della zona che terminerà per prima (le spie luminose indicano spesso quale zona corrisponde al tempo indicato). Ad esempio, se la zona A ha 5 minuti rimanenti e la zona B ne ha 15, il display mostrerà 5 e un punto accanto alla zona A. Quando A termina la cottura, il display passerà a 15 (per B) finché B non raggiunge il termine. È possibile verificare il tempo rimanente per una determinata zona toccando il relativo selettore; il display del timer mostrerà brevemente il tempo rimanente per quella zona.

Per impostare un timer di funzionamento, selezionare la zona interessata, premere Timer e utilizzare il cursore per modificare i minuti come richiesto. Il nuovo valore verrà applicato dopo un attimo.	
Per annullare un timer, utilizzare il cursore per impostarlo su "00" minuti oppure tenere premuto il tasto "-" finché non si raggiunge lo 0. Un altro metodo: selezionare nuovamente la zona, premere Timer e impostarlo su 0, quindi attendere e il timer verrà annullato. Il punto di indicazione dovrebbe scomparire, il che significa che il timer della zona non è più attivo.	
Se si desidera annullare il contaminuti (se è impostato), premere Timer, impostare 00 e attendere che venga accettata la richiesta. Il display dovrebbe tornare a "--" e poi spegnersi.	

Suggerimenti importanti per il timer:

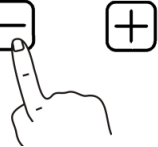
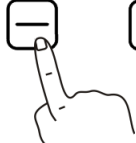
- Per impostare un timer di spegnimento automatico è necessario che una zona di cottura sia attiva. Se si preme Timer senza selezionare una zona quando le zone sono attive, di solito si imposta il contaminuti come impostazione predefinita.

- Una zona con timer di spegnimento automatico interromperà il riscaldamento allo scadere del tempo, ma tenere presente che gli alimenti possono comunque cuocersi troppo o bruciarsi se il calore residuo è alto o se viene lasciata accesa a lungo. Controllare sempre gli alimenti allo scadere del timer.
- Il tempo massimo programmabile è di 99 minuti (1 ora e 39 minuti). Per tempi di cottura più lunghi, potrebbe essere necessario impostare un altro timer al termine del primo.
- Il timer continua il conto alla rovescia anche se si cambia l'impostazione del calore della zona durante la cottura. L'impostazione di un timer non blocca i controlli della potenza di quella zona.

6.2 Utilizzo della cappa integrata

La cappa downdraft integrata aspira i fumi di cottura, il vapore e gli odori verso il basso attraverso l'ingresso centrale (3) per mantenere pulita l'aria in cucina. Ha diverse modalità di funzionamento. La cappa può essere utilizzata indipendentemente o insieme al piano cottura.

6.2.1 Controllo di base dell'accensione/dello spegnimento della ventola

Accensione della cappa: la cappa viene gestita con i tasti touch del pannello di controllo. Quando il piano cottura è spento, è possibile toccare il tasto principale ON/OFF F (1) per accendere i comandi (se si desidera, è possibile azionare la ventola con le zone spente).	
In seguito, basta premere il tasto Auto (A) (11) o il tasto della velocità della ventola + il tasto (14) per avviare normalmente la ventola. In alcuni modelli può essere presente anche il simbolo F di accensione/spegnimento della ventola: in questo caso, premerlo. Sul nostro modello, l'attivazione della modalità automatica o di una velocità manuale avvia la ventola. Il display della velocità della ventola (13) mostra il livello "1", "2" o "3" quando è in funzione.	
Spegnimento: per spegnere la cappa aspirante, premere ripetutamente il tasto della velocità della ventola "-" (12) finché il relativo display non mostra "0". Uno "0" sul display della ventola o una spia spenta significa che il motore della ventola è spento. In alternativa, è possibile spegnere la ventola premendo l'interruttore principale ON/OFF (1) per spegnere l'intero dispositivo (anche se è meglio lasciare la ventola in funzione per un po' di tempo dopo la cottura per eliminare eventuali vapori residui).	

6.2.2 Modalità automatica (funzionamento automatico della ventola)

In modalità automatica, la ventola regola automaticamente la sua velocità in base alle impostazioni del piano cottura. Questa funzione intelligente utilizza i sensori o il livello di potenza del piano cottura per determinare la velocità corretta della ventola, in modo da non doverla cambiare manualmente mentre si cucina.

Attivare la modalità automatica: premere il tasto Auto (A) (comando 11). Un indicatore LED vicino a questo tasto si accende e la ventola inizia a funzionare. Il display della velocità della ventola (13) mostra "A" o la velocità attuale. Mentre si cucina, la ventola tiene sotto controllo l'utilizzo del piano cottura: • Quando le impostazioni di calore sono basse o quando non ci sono zone attive, la ventola può funzionare a bassa velocità (1). • Se si aumenta la potenza di una zona (in particolare di zone multiple o con un calore elevato), la ventola passa alla velocità media (2) o alta (3) per far fronte all'aumento del vapore. • Quando si fa bollire l'acqua o si frigge, la velocità potrebbe aumentare. Le transizioni sono di solito graduali.	AUTO 
Ventilazione a mani libere: in modalità automatica, non è necessario regolare manualmente la ventola. Ad esempio, se si spengono tutte le zone di cottura, la ventola può scendere alla velocità minima dopo poco tempo o addirittura spegnersi automaticamente (a seconda della programmazione del modello), poiché non vengono più rilevati fumi.	
Aggirare la modalità automatica: se si desidera controllare manualmente la ventola mentre è in modalità automatica, premere i tasti "+" o "-" della velocità o il tasto Boost. Ad esempio, premendo Boost (B) la ventola passa in modalità boost (manuale) e disabilita la modalità automatica (l'indicatore Auto potrebbe spegnersi).	Boost 

La modalità automatica è ideale per il multi-tasking: garantisce un'aspirazione adeguata in ogni momento senza richiedere l'attenzione dell'utente. Tenere presente che gli alimenti dall'odore estremamente pungente o che generano molto fumo possono richiedere l'attivazione manuale della modalità boost per ottenere risultati ottimali.

6.2.3 Controllo manuale della velocità della ventola

È possibile impostare manualmente la velocità della ventola in qualsiasi momento (tranne quando è attiva la modalità automatica, che va prima disattivata).

- **Velocità:** sono disponibili tre velocità predefinite della ventola - **1 (bassa), 2 (media), 3 (alta)**. Il livello basso è silenzioso e viene utilizzato per una leggera cottura a fuoco lento o per la ventilazione post-cottura. Il livello alto è più rumoroso e si usa quando si frigge, griglia o c'è molto vapore/fumo.
- **Aumento della velocità:** toccare il tasto "+" (14) per aumentare la velocità della ventola di un livello. Ogni tocco aumenta la velocità di un livello (1 -> 2 -> 3). Il display della velocità della ventola mostrerà il nuovo livello e si sentirà il motore della ventola accelerare.
- **Riduzione della velocità:** premere il tasto "-" (12) per ridurre la velocità (3 -> 2 -> 1 -> 0). Se si preme "-" quando la ventola è alla velocità 1, si arresta (0 significa spenta).
- **Indicatore:** la velocità manuale corrente viene mostrata sul display (13) come "1", "2" o "3". La lettera "A" non viene mostrata perché la modalità automatica non è attiva.
- La velocità della ventola può essere regolata in qualsiasi momento durante la cottura in base alle proprie esigenze (ad esempio, aumentando la velocità quando si scotta la carne o riducendola a un livello basso quando si cuoce a fuoco lento). Funziona indipendentemente dalle impostazioni di potenza del piano cottura in modalità manuale.

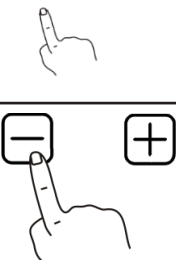
6.2.4 Modalità boost (cappa)

La funzione boost (B) della cappa aspirante (comando 15) fornisce una breve attivazione della massima potenza di ventilazione per eliminare rapidamente fumi densi o odori forti.

Per attivare il potenziamento della ventola, toccare il tasto Boost (B) della cappa. Il LED accanto al simbolo "B" si accende. La ventola aumenta alla massima velocità possibile (superiore al livello 3). Sul display (13) potrebbe apparire una "b", "B" o potrebbe continuare a mostrare "3", ma con la consapevolezza che è in fase di boost; alcuni modelli mostrano un "3" lampeggiante o simboli simili durante la funzione boost.

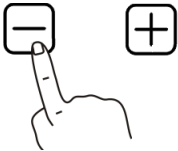
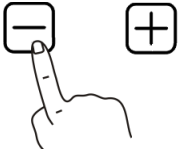
Boost



Durata: la modalità boost della ventola è limitata a 5 minuti. Questo per evitare un rumore eccessivo e per proteggere il motore dal surriscaldamento. Dopo 5 minuti, la ventola torna automaticamente alla velocità 3 (alta). L'indicatore del boost si spegne. Se è necessario un ulteriore potenziamento, prima di riattivare la funzione boost, lasciare trascorrere alcuni minuti di funzionamento normale per far riposare il motore.	
Annulare la funzione boost in anticipo: se non si ha più bisogno della potenza supplementare, è possibile annullare manualmente il potenziamento premendo nuovamente il tasto Boost (B) (se il comando è spento) o premendo uno dei tasti di regolazione della velocità. Premendo "-" o "+" in modalità boost, la ventola torna a una velocità manuale appropriata e si esce dalla modalità boost. Ad esempio, premendo "-" si imposta immediatamente la velocità 3 della ventola.	Boost 
Abbandono automatico della funzione automatica: si noti che l'attivazione della funzione boost annulla e abbandona la modalità automatica se questa era attiva. Se si desidera tornare alla funzione automatica, è necessario premere nuovamente Auto dopo Boost.	

Utilizzare la funzione boost in situazioni come un'improvvisa formazione di fumo (alimenti bruciati) o quando si frigge qualcosa che genera molto fumo. Ricordare che la funzione boost del piano cottura (per le zone di cottura) e della ventola sono funzioni separate.

6.2.5 Spegnimento della cappa aspirante

Se la ventola è in modalità manuale (velocità), premere il tasto " - " finché il display della ventola non passa a 0 e la ventola si ferma.	
Se la ventola è in modalità automatica, è possibile toccare il tasto Auto per spegnerla (alcuni modelli attivano/disattivano la modalità automatica), oppure premere manualmente "-" per portare la ventola a 0. In modalità automatica, spegnendo l'interruttore principale ON/OFF si arresta anche la ventola.	
	AUTO 
	

Quando la cottura è terminata o la ventilazione non è più necessaria:

È buona norma **lasciare la cappa aspirante in funzione per qualche minuto dopo aver terminato di cucinare**, soprattutto in presenza di vapore o odori residui. Questo aiuta ad eliminare gli ultimi vapori e ad asciugare i filtri. Molti lasciano il dispositivo in modalità automatica e lasciano che sia lui a decidere quando spegnersi.

7. TUTELA DEL DISPOSITIVO

Protezione da sovratemperatura

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

Rilevamento di piccoli oggetti

Se sul piano cottura è stata lasciata una padella di dimensioni inadatte o non magnetica (ad esempio, in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio, coltello, forchetta, chiave), $\geq \underline{U} \leq$ lampeggia sul display e il piano cottura entra automaticamente in standby entro 1 minuto. La ventola continuerà a raffreddare il piano a induzione per altri 2 minuti.

Spegnimento automatico di sicurezza

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

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

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 1 minuto.



Attenzione! Pericolo di lesioni personali

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

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

Una manutenzione regolare garantisce un funzionamento efficiente e sicuro del dispositivo per molti anni. **Seguire sempre le precauzioni di sicurezza durante la pulizia (v. Informazioni sulla sicurezza).** Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che il dispositivo sia spento e si sia raffreddato a sufficienza.

8.1 Pulizia del piano cottura

La superficie di cottura è realizzata in vetroceramica di alta qualità. È necessario pulirla dopo ogni utilizzo per evitare che gli alimenti si attacchino o si brucino. Una pulizia tempestiva facilita la rimozione degli alimenti traboccati o rovesciati.

Materiali di pulizia consigliati: panno o spugna morbida, crema detergente per piani cottura o acqua saponata delicata, carta assorbente e un raschietto per i residui più ostinati. Evitare detergenti abrasivi o pagliette metalliche perché possono graffiare il vetro.

La tabella seguente illustra i metodi di pulizia per i diversi tipi traboccamenti o rovesciamenti:

Tipo di sporco	Come effettuare la pulizia	Suggerimenti importanti
Leggero sporco quotidiano (impronte digitali, segni d'acqua, piccole macchie)	1. Dopo aver spento il piano cottura, attendere che il vetro sia solo caldo (non bollente). 2. Applicare alcune gocce di detergente per piani cottura in vetroceramica o un detergente delicato sul vetro. 3. Pulire con un panno morbido o un tovagliolo di carta per rimuovere eventuali residui. 4. Sciacquare il panno e ripassarlo per rimuovere eventuali residui di detergente. 5. Asciugare la superficie con un panno pulito e privo di pelucchi o con un tovagliolo di carta.	• Se il dispositivo è spento, l'indicatore del calore residuo non compare, ma la superficie potrebbe essere ancora calda. Fare attenzione. • Non usare mai polveri abrasive o pagliette ruvide perché possono graffiare il vetro. • Non lasciare residui di detergente sul piano cottura: potrebbero macchiare il vetro.

Tipo di sporco	Come effettuare la pulizia	Suggerimenti importanti
Macchie ostinate di prodotti rovesciati o residui leggermente bruciati	1. Seguire i passaggi 1-3 descritti sopra (utilizzare acqua calda e sapone o un detergente). 2. Lasciare il detergente sulla macchia per un minuto per ammorbidirla. 3. Se necessario, strofinare delicatamente con una spazzola di nylon (che non graffi). 4. Pulire e asciugare come descritto nei passaggi 4-5.	• Le macchie ostinate possono richiedere la ripetizione del processo di pulizia. • Non utilizzare oggetti appuntiti per rimuovere lo sporco; se necessario, utilizzare il raschietto corretto (v. sotto).
Traboccamenti, zucchero fuso o sciroppo, prodotti rovesciati molto bruciati (ad es. latte o alimenti amidacei)	1. Intervento immediato (quando il piano cottura è ancora caldo, ma spento): 2. Indossando guanti da forno per proteggersi, utilizzare un raschietto per piani cottura con un angolo di 30° rispetto al vetro. Raschiare delicatamente la maggior parte dell'alimento rovesciato dalla zona calda verso una parte più fredda del piano cottura. 3. Sempre con cautela, utilizzare dei tovaglioli di carta per pulire delicatamente i residui dalla zona più fredda del piano. 4. Quando il piano cottura si è raffreddato, applicare il detergente per piani cottura e pulire come di consueto (passaggi precedenti) per rimuovere eventuali residui.	AVVERTENZA - Rischio di ustioni e tagli: procedere con attenzione per evitare di toccare la superficie calda o di tagliarsi con il raschietto. Traboccamenti di zucchero (zucchero, marmellata, salse) possono danneggiare permanentemente il vetro se non vengono rimossi immediatamente. Possono incidere la superficie. Agire in modo rapido ma sicuro; tenere a portata di mano un raschietto quando si cucinano alimenti zuccherati.

Tipo di sporco	Come effettuare la pulizia	Suggerimenti importanti
Rovesciamento sui controlli touch (liquido o alimenti sui tasti/area del display)	1. Spegnerne immediatamente il piano cottura (se non si è già spento - il liquido potrebbe far suonare i comandi). 2. Utilizzare un panno morbido o una spugna per assorbire il prodotto rovesciato dal pannello di controllo. 3. Pulire i comandi con un panno umido per rimuovere eventuali residui. 4. Asciugare accuratamente l'area con un panno di carta. 5. Non accendere il piano cottura finché il pannello di controllo non è completamente asciutto.	• Il piano cottura può emettere un segnale acustico o spegnersi se il liquido copre il pannello di controllo: si tratta di una funzione di sicurezza. • Assicurarsi che non vi sia umidità sui tasti touch, in quanto ciò potrebbe confondere i sensori. • Non spruzzare mai la soluzione detergente direttamente sul pannello di controllo; applicarla prima su un panno e poi strofinarla sul pannello.

Ulteriori promemoria per la pulizia:

- Non utilizzare mai lana d'acciaio, polvere abrasiva o detersivi da forno aggressivi sulla superficie in vetroceramica. Possono graffiare o sbiadire la superficie.
- Per il calcare o i depositi minerali (macchie bianche e torbide), si può usare un po' di aceto o un detergente speciale per vetroceramica. Applicare il prodotto, lasciarlo assorbire e poi strofinare.
- Assicurarsi che il fondo delle pentole sia pulito. I depositi sul fondo delle pentole possono essere trasferiti sul piano cottura e bruciarsi.
- Dopo la pulizia, assicurarsi che la superficie del piano cottura sia completamente asciutta prima dell'uso successivo. Anche una piccola quantità d'acqua sulla superficie può provocare un segnale acustico dei comandi o un malfunzionamento del rilevamento delle pentole all'accensione del piano cottura.

8.2 Manutenzione della cappa aspirante - Pulizia del filtro e della vaschetta di raccolta

La cappa aspirante integrata richiede una pulizia regolare, in particolare del filtro del grasso, per mantenere immutate le prestazioni e la sicurezza. Un filtro intasato può ridurre la ventilazione e causare un rischio di incendio a causa dell'accumulo di grasso.

8.2.1 Pulizia del filtro del grasso

- **Tipo di filtro:** la cappa aspirante è dotata di un filtro del grasso in metallo e alluminio che trattiene il grasso dai vapori di cottura. Questo filtro si trova sotto la griglia superiore e può essere facilmente sostituito sollevando la griglia superiore e rimuovendo ciascuno dei 2 filtri rettangolari.
- **Frequenza di pulizia:** pulire il filtro del grasso ogni 2 settimane circa in caso di utilizzo regolare, o almeno una volta al mese. Se si cucina quotidianamente, in particolare se si frigge, potrebbe essere necessario pulirlo più spesso. Alcuni segnali che indicano la necessità di una pulizia: macchie di grasso visibili, gocciolamenti o riduzione del flusso d'aria/rumore.
- **Procedura di pulizia:** il filtro può essere lavato a mano o in lavastoviglie:
 - **A mano:** utilizzare acqua calda e sapone per piatti o un detergente sgrassante. Immergere il filtro nel lavandino con acqua calda e sapone per 10-15 minuti. Quindi utilizzare una spazzola morbida per rimuovere il grasso. Sciacquare bene con acqua calda.
 - **Lavastoviglie:** mettere il filtro nella lavastoviglie con un ciclo normale. È possibile che si scolorisca leggermente (cambiamento estetico), il che è normale. Assicurarsi di posizionarlo in modo che non sbatta contro altri oggetti.
- Scuotere l'acqua in eccesso e lasciare che il filtro si asciughi completamente (all'aria o tamponandolo con carta assorbente) prima di riposizionarlo nella cappa.
- **Rimontare:** riposizionare il filtro pulito e asciutto nella sua sede, accertandosi che scatti in posizione. Rimontare la griglia di aspirazione se è stata rimossa.

Quando si utilizza la cappa aspirante, il filtro del grasso deve essere sempre in posizione. Non mettere mai in funzione la cappa aspirante senza il filtro del grasso: il grasso si accumulerebbe nella ventola e nei condotti, creando un pericolo.

8.2.2 Filtro a carbone (per il ricircolo, se applicabile)

- **Manutenzione:** i filtri a carbone **non sono lavabili** (non tollerano l'acqua). Devono invece essere sostituiti quando si saturano. Di norma, devono essere sostituiti ogni 3-6 mesi, a seconda dell'utilizzo. Se si notano odori di cottura persistenti o se il filtro a carbone appare oleoso/unto, è ora di sostituirlo.
- **Sostituzione:** seguire le istruzioni per la sostituzione riportate sul nuovo filtro. All'estremità del tubo di aspirazione, rimuovere la griglia metallica anteriore tirandola verso di sé. Una volta rimossa, all'interno è possibile trovare il filtro al carbone. Estrarlo e sostituirlo con un nuovo filtro.
- Utilizzare solo i filtri a carbone raccomandati da Klarstein per garantire la corretta installazione e prestazioni adeguate. (Contattare il servizio clienti o consultare il nostro sito web per trovare il numero del modello di filtro corretto).

8.2.3 Vaschetta di raccolta/Raccolta del liquido

La cappa aspirante downdraft può essere dotata di una vaschetta o di un serbatoio per raccogliere i liquidi (come la condensa o i rovesciamenti accidentali che penetrano nell'ingresso).

- **Scaricare l'acqua:** con il tempo, l'acqua può accumularsi a causa del vapore. Individuare il piccolo tappo di scarico sul fondo del dispositivo (accessibile dall'interno del mobile sotto il piano cottura).
 - Assicurarsi che il dispositivo sia spento e freddo. Collocare un contenitore sotto l'uscita di scarico. Estrarre delicatamente il tappo di scarico: l'acqua inizierà a gocciolare. Lasciare defluire tutta l'acqua dal serbatoio interno. Quando è vuoto, riposizionare saldamente il tappo di scarico.
 - Eseguire questa operazione regolarmente (ad esempio una volta al mese) o ogni volta che si nota un ristagno d'acqua o una ridotta aspirazione dei fumi. Soprattutto dopo una cottura molto umida (ad esempio, far bollire grandi pentole senza coperchio), può essere utile scaricare l'acqua di condensa.
- **Pulizia dei prodotti rovesciati:** se si rovescia una grande quantità di un prodotto (zuppa, latte, ecc.) e questo finisce nella cappa aspirante, spegnere immediatamente tutto. Dopo il raffreddamento, rimuovere e pulire il filtro del grasso. Pulire con un panno tutte le superfici interne bagnate che sono accessibili. Svuotare la vaschetta di raccolta come descritto sopra. Se si rovesciano prodotti appiccicosi, potrebbe essere necessario l'intervento di un tecnico dell'assistenza per pulire correttamente l'interno se le aree inaccessibili sono sporche. Per evitare che ciò accada, fare attenzione alle pentole senza coperchio.

8.2.4 Pulizia delle superfici dei componenti della cappa aspirante

- Pulire la griglia di aspirazione dell'aria e le superfici visibili della cappa aspirante con un panno umido e un detergente delicato. Di solito si tratta di superfici in acciaio inox o rivestite: non utilizzare detergenti abrasivi. Asciugare

dopo la pulizia per evitare macchie d'acqua o corrosione.

- Se la griglia è in acciaio inox, si può usare un apposito detergente per acciaio inox o un po' di aceto per lucidarla, quindi passare un panno morbido. Pulire sempre nella direzione delle venature, se presenti.

8.3 Consigli generali per la manutenzione

- **Ispezionare regolarmente:** notare vibrazioni o rumori insoliti provenienti dalla ventola o se uno dei tasti touch non risponde - v. Risoluzione dei problemi. A volte, pulendo il pannello di controllo con un panno umido (con l'alimentazione spenta) e asciugandolo, si può ripristinare la reattività se è unto.
- **Condotto di ventilazione (se canalizzato):** controllare periodicamente il tappo di sfiato esterno per verificare che non sia ostruito da detriti, foglie o grasso. Pulire se necessario per mantenere il flusso d'aria.
- **Controlli dopo la pulizia:** prima di utilizzare il piano cottura dopo la pulizia, accertarsi che:
 - tutte le parti (filtri, ecc.) siano rimontate correttamente.
 - Non ci siano residui di detersivi o prodotti rovesciati sulla superficie del piano cottura o sul pannello di controllo.
 - L'area intorno e sotto il piano cottura sia asciutta (soprattutto i componenti elettrici).
- **Manutenzione professionale:** oltre alla pulizia, questo dispositivo non richiede una manutenzione ordinaria da parte dell'utente. Se si verificano problemi persistenti (ad esempio, la ventola non funziona anche dopo la pulizia del filtro o i codici di errore del piano cottura non si resettano), contattare il servizio clienti Klarstein. Non aprire il dispositivo o i componenti elettronici autonomamente.

Tenendo puliti il piano cottura e la cappa aspirante si garantiscono prestazioni ottimali di riscaldamento e ventilazione e si prolunga la durata del dispositivo. Dare sempre la priorità alla sicurezza: in caso di dubbio, scollegare la rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.

9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile accendere il piano cottura (non ci sono luci).	Il dispositivo non riceve alimentazione.	Verificare che il piano cottura sia collegato all'alimentazione e che il salvavita o il fusibile non sia scattato. Assicurarsi che l'interruttore a parete (interruttore di isolamento) sia acceso. Verificare che non ci sia un'interruzione generale di corrente in casa. Se l'alimentazione è sicuramente presente e il piano cottura non mostra alcun segno di vita, non tentare di risolvere il problema autonomamente e chiamare un tecnico.
I comandi touch non rispondono (nessuna reazione quando si premono i tasti).	Potrebbe essere attiva la funzione di blocco per i bambini.	Controllare se sul pannello di controllo è presente l'icona del blocco dei tasti o se ci sono le lettere "Lo"/"L" sul display. In tal caso, sbloccare il piano cottura toccando e tenendo premuto il tasti del blocco per i bambini (2) per 3 secondi (finché l'indicatore del blocco non si spegne). Una volta disattivato il blocco, provare di nuovo i controlli.
I comandi touch sono difficili da utilizzare o non reagiscono.	Sul pannello di controllo potrebbe essere presente una sottile pellicola di acqua o di grasso, oppure si tocca il controllo con la punta delle dita e non con il polpastrello.	Assicurarsi che l'area di controllo sia pulita e asciutta. Eliminare l'umidità o le macchie (a piano cottura spento). Quando si utilizzano i comandi, utilizzare il polpastrello (non l'unghia o la punta delle dita) e premere direttamente verso il basso per circa mezzo secondo per ogni input. Se il problema persiste, spegnere il piano cottura per un minuto, quindi accendere e riprovare quando è completamente asciutto.
La superficie in vetro è stata graffiata.	Utilizzo di pentole con fondo ruvido o irregolare (ad esempio, ceramica o ghisa con sbavatura); oppure pulizia con spugne abrasive o prodotti chimici.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio e verificare che le pentole non abbiano bordi ruvidi. Sollevare leggermente le pentole quando le si sposta sul piano cottura, non trascinarle. Per la pulizia, utilizzare i metodi raccomandati per non causare graffi (v. la sezione 9.1). I graffi piccoli non possono essere rimossi, ma di solito non influiscono sulla funzionalità. Per la prevenzione futura, fare attenzione alle pentole e agli strumenti utilizzati per la pulizia.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Durante la cottura si sente un rumore scoppiettante o schioccante proveniente dalle pentole.	Ciò è spesso causato dalla struttura delle pentole: strati di metalli diversi che si espandono a velocità diverse possono generare suoni. Il problema può verificarsi anche con alcuni tipi di pentole sul piano a induzione.	In genere si tratta di un fenomeno normale e non di un difetto. È possibile continuare a cucinare. Se il rumore è molto forte o fastidioso, si consiglia di provare un'altra pentola. L'utilizzo di padelle pesanti e di alta qualità tende a produrre meno rumore.
Si sente un leggero ronzio , soprattutto con le impostazioni di calore elevate.	Il sistema a induzione può ronzare quando si consuma molta energia e anche la ventola di raffreddamento emette un ronzio costante.	Questo è normale per i piani cottura a induzione. Il ronzio dovrebbe diminuire quando si riduce l'impostazione del calore. Assicurarsi che il dispositivo sia installato correttamente con una ventilazione adeguata, poiché un flusso d'aria limitato può rendere la ventola più rumorosa.
La ventola di raffreddamento interna continua a funzionare per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.	I componenti elettronici del piano cottura si stanno raffreddando. La ventola è progettata per funzionare fino al raggiungimento di una temperatura sicura.	È normale . Non interrompere l'alimentazione con l'interruttore a parete finché la ventola non si arresta da sola. Lasciare che finisca (di solito non più di 5-10 minuti). Se la ventola resta in funzione troppo a lungo ogni volta (oltre 15 minuti dopo l'uso), verificare che le prese d'aria e le uscite non siano bloccate da polvere o da un oggetto.
Una zona di cottura si è improvvisamente spenta durante l'utilizzo. (Forse è stato emesso anche un segnale acustico).	Diverse possibilità: - La zona potrebbe essersi spenta automaticamente perché non è stata rilevata alcuna pentola (ad esempio, se la pentola è stata sollevata o non è adatta all'induzione). - Il timer integrato ha spento la zona (controllare se era stato impostato un timer e ci si è dimenticati). - Il piano cottura si è surriscaldato o ha rilevato un guasto elettrico, innescando un arresto di sicurezza. In tal caso, potrebbe essere mostrato un codice di errore.	Se si tratta del rilevamento della pentola, il display mostrerà il simbolo della pentola lampeggiante o un'indicazione simile. Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione e che sia correttamente posizionata al centro. La zona riprenderà il riscaldamento una volta rilevata la presenza di una pentola adeguata. Se si trattava del timer, il display della zona mostrerà "0" ed eventualmente una "H". È sufficiente riavviare la zona se è necessario proseguire la cottura o se ci si accorge che il tempo programmato è scaduto. Se si tratta di un guasto tecnico (con un codice di errore o tutte le zone disattivate), consultare i codici di errore di seguito. In questo caso, spegnere il piano cottura, attendere qualche minuto per il raffreddamento, quindi accenderlo e riprovare. Se il problema persiste, chiamare un tecnico.

9.1 Codici di errore

Codice di errore	Possibile causa	Soluzione
 Nessuna padella o padella inadatta	Il piano cottura non è in grado di rilevare la padella o il materiale della padella non è adatto all'induzione.	Utilizzare una padella magnetica (ferrosa) delle dimensioni corrette. Assicurarsi che la padella sia posizionata al centro della zona. Una volta rilevata una padella adeguata, l'indicatore smette di lampeggiare e inizia il riscaldamento. Se si rimuove intenzionalmente una pentola, la zona indica la mancanza della pentola e si spegne dopo un minuto. (Alcuni modelli non mostrano un codice, ma hanno un indicatore; se sul display lampeggia qualcosa come "U" o il livello di potenza lampeggia quando è presente una pentola)
E2/E3 Tensione di alimentazione anomala	Tensione di alimentazione anomala.	Verificare che l'alimentazione sia normale. Accendere il dispositivo quando l'alimentazione torna alla normalità.
E4/E5 Sovratemperatura dell'IGBT	Sensore di temperatura IGBT guasto.	Contattare il fornitore.
E7/E8 Sensore di temperatura guasto.	Sensore di temperatura guasto.	Contattare il fornitore.
E6/E9 Problema di radiazione termica del piano cottura a induzione	Cattiva radiazione termica del piano cottura a induzione.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
EC/ E0 Errore di comunicazione tra i componenti	Mancanza di comunicazione della scheda elettronica.	Contattare il fornitore.

10. SCHEDA TECNICA DEL PIANO COTTURA

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047372		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zona di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Anteriore sinistra 18 Posteriore sinistra 14 Anteriore destra 14 Posteriore destra 18	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza		cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra 196 Posteriore sinistra 187 Anteriore destra 187 Posteriore destra 203	Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	193,3	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047373		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zona di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Anteriore sinistra 18 Posteriore sinistra 14 Anteriore destra 14 Posteriore destra 18	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza		cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra 196 Posteriore sinistra 187 Anteriore destra 187 Posteriore destra 203	Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	193,3	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047374, 10047465		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zona di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Anteriore sinistra 18 Posteriore sinistra 14 Anteriore destra 14 Posteriore destra 18	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza		cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra 196 Posteriore sinistra 187 Anteriore destra 187 Posteriore destra 203	Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	193,3	Wh/kg

11. 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.

12. PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.

Contatto: info@electronic-star.de

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Contatto: info@electronic-star.de



KLARSTEIN