

HALO SYNC

Induktionskochfeld&Dunstabzugshaube
Induction Hob&Range hood
Placa de inducción&Campana extractora
Table de cuisson à induction& Hotte aspirante
Piano cottura a induzione& Cappa aspirante

10047835



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.eu

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Produktdatenblatt Induktionskochfeld	4	English 49
Sicherheitshinweise für das Induktionskochfeld	5	Español 91
Technische Daten Induktionskochfeld	8	Français 133
Induktionskochfeld Arbeitsprinzip	9	Italiano 175
Produktübersicht Induktionskochfeld	10	
Installation des Kochfelds	11	
Netzanschluss und Anschlussdiagramm	15	
Betrieb Induktionskochfeld	17	
Nutzung der flexiblen Zone	24	
Geräteschutz des Induktionskochfelds	26	
Heizstufen	28	
Pflege und Reinigung	29	
Fehlersuche und Fehlerbehebung	31	
Technische Daten Dunstabzugshaube	34	
Sicherheitshinweise Dunstabzugshaube	35	
Einbau der Dunstabzugshaube	38	
Bedienung Dunstabzugshaube	43	
Induktionskochfeld und Dunstabzugshaube anschließen	43	
Reinigung und Wartung der Abzugshaube	44	
Produktdatenblatt Dunstabzugshaube	45	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	46	
Hinweise zur Entsorgung	48	
Hersteller	48	

PRODUKTDATENBLATT INDUKTIONSKOCHFELD

	Symbol	Wert		Einheit
Modellkennung	10047836			
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld			
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		5		
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	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	18 18 18 18	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L W	Flexibel	19x39	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Flexibel Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	201 156 191 185 187	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	190		Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DAS INDUKTIONSKOCHFELD

Stromschlaggefahr

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



VORSICHT

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

Allgemeine Hinweise

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

**WARNUNG**

Stromschlagrisiko! Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützt) Risse aufweist. Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Behalten Sie das Kochfeld muss beim Kochen im Auge. Behalten Sie das Kochfeld insbesondere bei kurzen Kochvorgängen immer im Auge.
- Lassen Sie das Gerät beim Kochen nie unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein kann und eine Brandgefahr darstellt. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.

**WARNUNG**

Brandgefahr! Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf die Kochflächen, außer Pfannen und Töpfe.

Stromschlaggefahr

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

Gesundheitsgefährdung

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

**VORSICHT**

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

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



WARNUNG

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

Allgemeine Hinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen. Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und übergekochte fettige Substanzen können sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts und lassen Sie sie nicht dort liegen, da sie durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinflusst werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Bedienelemente).
- Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennung die Kochzonen ausschaltet, wenn Sie die Töpfe herunternehmen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass die Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Gebrauchsanweisung angegeben. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht darauf fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.

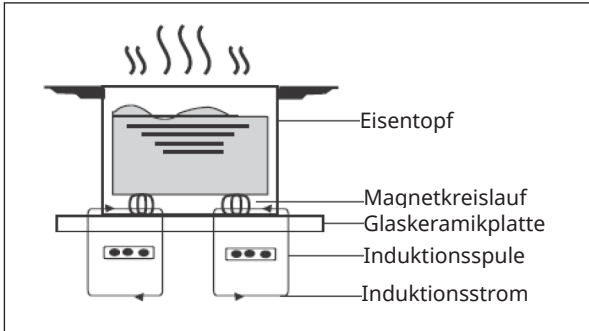
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten und ziehen Sie es nicht über die Induktionsglasoberfläche, da dies zu Kratzern im Glas führen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Scheuermittel oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für das Personal in Geschäften,
 - Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie
 - Umgebungen wie Bed & Breakfasts;
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn sie werden stets beaufsichtigt.

TECHNISCHE DATEN INDUKTIONSKOCHFELD

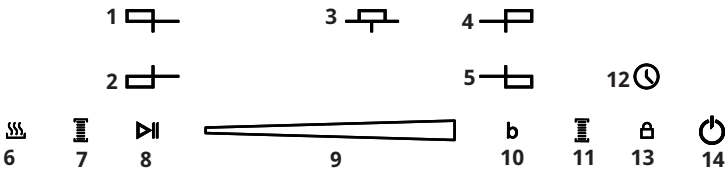
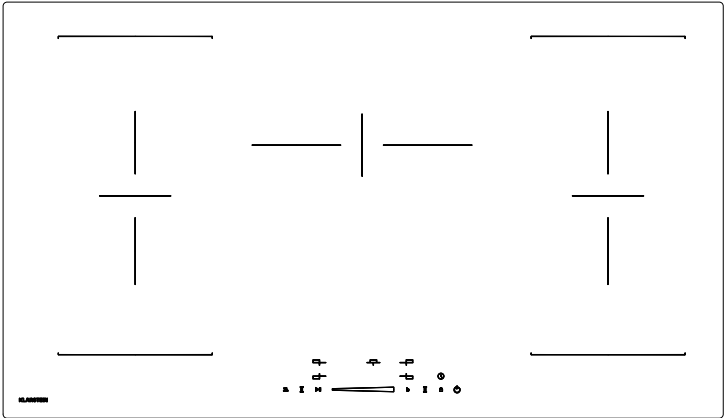
Artikelnummer	10047836
Kochzonen	5 Zonen
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Gesamtleistung	9400 W
Stromverbrauch im Standby-Modus	
Stromverbrauch ausgeschaltet	
Produktgröße L x B x H (mm)	900x520x60
Einbaumaße A x B (mm)	860x490

INDUKTIONSKOCHFELD ARBEITSPRINZIP

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



PRODUKTÜBERSICHT INDUKTIONSKOCHFELD



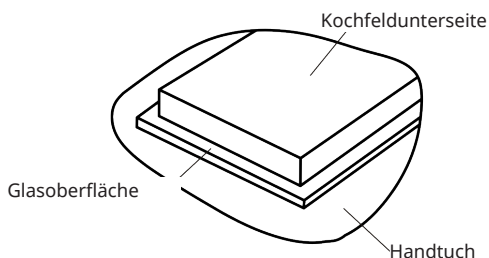
1	Kochzone hinten links	8	Stop&Go Funktionstaste
2	Kochzone vorne links	9	Schieberegler
3	Kochzone Mitte	10	Boost
4	Kochzone hinten rechts	11	Regler Flexzone rechts
5	Kochzone vorne rechts	12	Timer-Taste
6	Warmhaltetaste	13	Kindersicherungstaste
7	Regler Flexzone links	14	Ein/Aus-Taste

INSTALLATION DES KOCHFELDS

Auswahl des Montage-Equipments

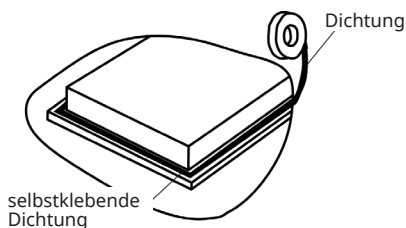
- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Material für die Arbeitsfläche verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert), um einen elektrischen Schlag und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden.

Wie unten gezeigt.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten der Kochstelle und den Innenseiten der Arbeitsfläche sollte mindestens 3 mm betragen.

Dichtungsstreifen

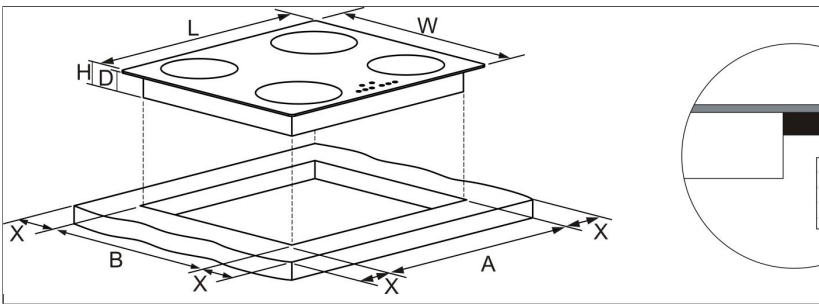


- Bringen Sie die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtungsleiste an, um es auf der Arbeitsfläche abzudichten.
- Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie die Dichtung am Rand des Kochfeldbodens an, wobei ein Abstand von etwa 3 mm zum Glasrand eingehalten werden muss.
- Bringen Sie die Dichtung ringsherum an.

Vor der Installation des Kochfelds

Vergewissern Sie sich, dass:

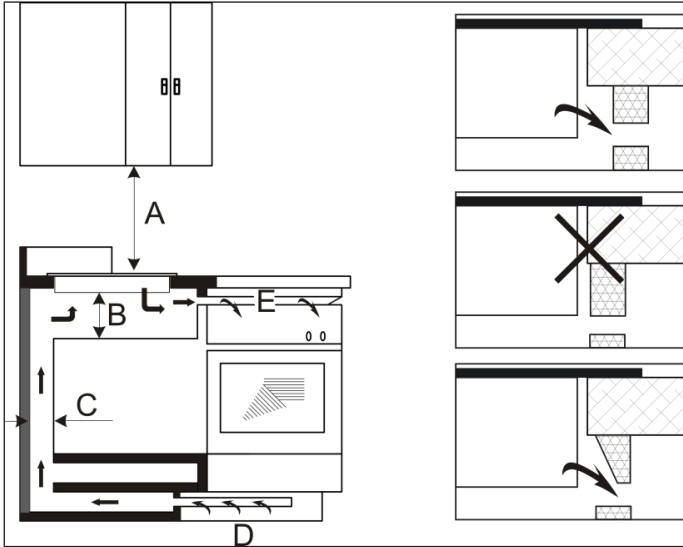
- die Arbeitsfläche gerade und waagrecht ist und keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen und isolierten Material gefertigt ist
- der Backofen ein eingebautes Kühlgebläse hat, falls das Kochfeld über einem Backofen installiert ist
- die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



Modell	L	W	H	D	A	B	X
10047836	900 mm	520 mm	60 mm	56 mm	860 mm	490 mm	50 mm

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und -auslass

nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in gutem Zustand ist. Wie unten gezeigt:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Min.	20 Min.	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm



- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst einzubauen.
- Montieren Sie das Kochfeld nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern.
- Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Dieses Kochfeld darf nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von höchstens 0,427 Ohm angeschlossen werden. Erkundigen Sie sich bei Bedarf bei Ihrem Versorgungsunternehmen nach der Netzimpedanz.

Vor dem Anbringen der Halteklammern

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche platziert sein (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach dem Einbau vier Halteklammern am Boden des Kochfeldes festschrauben (siehe Abbildung).

Die Befestigungsklammern anbringen

- Befestigen Sie die Halteklammern auf der linken und rechten Seite mit Schrauben.
- Platzieren Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittenen Oberfläche.



WARNUNG

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

Führen Sie die Installation niemals selbst durch.

Nach der Installation des Kochfelds

Vergewissern Sie sich, dass:

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

NETZANSCHLUSS UND ANSCHLUSSDIAGRAMM

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG

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

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

- die Hausinstallation für die 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

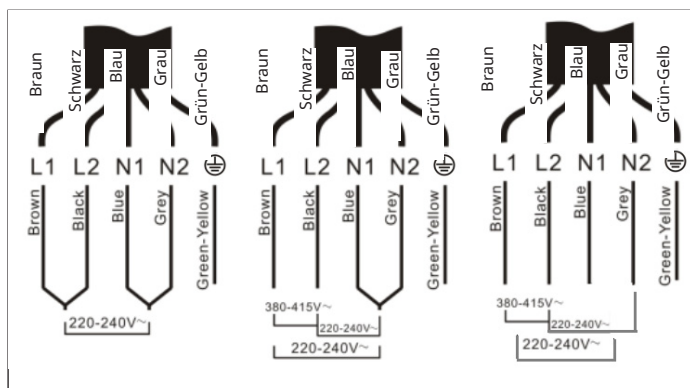
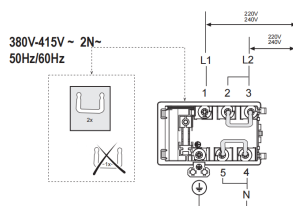
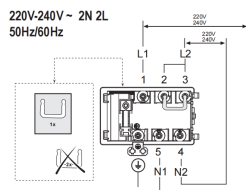
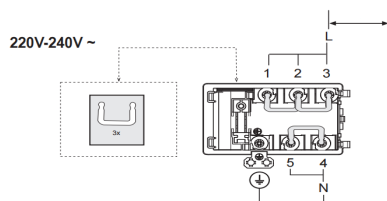
Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können. Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C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

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

Warnhinweise

- Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einer qualifizierten Person mit entsprechendem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.

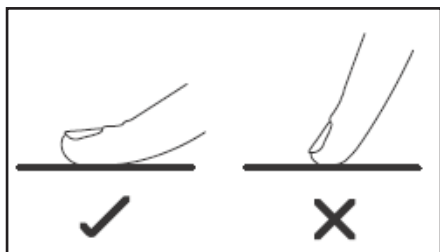
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.



BETRIEB INDUKTIONSKOCHFELD

Touch-Bedienfeld

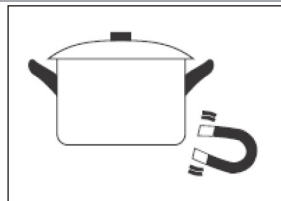
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass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



Das richtige Kochgeschirr auswählen

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

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



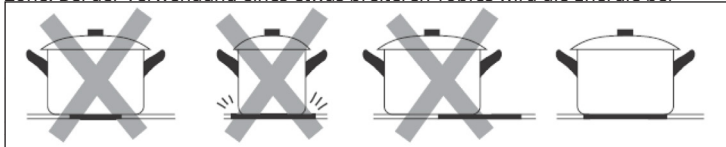
Wenn Sie keinen Magnet haben:

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



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

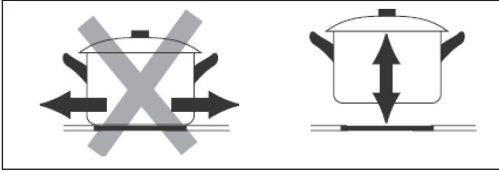
Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei der Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie bei



zerkratzen.

Kochgeschirr-Abmessungen

Die Kochzonen werden bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst. Die Topfunterseite muss



entsprechend des Kochfeldes allerdings einen Minstdurchmesser haben. Um den besten Wirkungsgrad Ihres Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
290 mm	200	290
190x390 mm	250	390

Hinweis: Die oben angegebenen Maße können je nach Qualität der verwendeten Pfanne variieren.

Mit dem Kochen beginnen

Nach dem Einschalten des Geräts ertönt der Piepton einmal und alle Anzeigen leuchten eine Sekunde lang auf, dann schalten sie sich aus. Dies zeigt an, dass das Gerät in den Standby-Modus gewechselt hat.

1. Wenn Sie die Ein/Aus-Taste eine Sekunde lang drücken, zeigen alle Anzeigen "-" an.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

Einstellen der Heizstufe der Kochzone

3. Wenn Sie die Heizzonenauswahltaste drücken, blinkt eine Kontrollleuchte neben der Taste.
4. Wählen Sie mit dem Schieberegler eine Heizstufe aus.

Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Heizstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Dann müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.

Sie können die Temperatureinstellung während des Kochens jederzeit ändern.

Wenn Sie fertig gekocht haben

1. Berühren Sie den Regler der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schalten Sie die Kochzone durch berühren des Schiebereglers aus. Vergewissern Sie sich, dass das Display "0" anzeigt.
3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren.



VORSICHT

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

Kochzone.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie die Leistung der jeweiligen Kochzone für maximal 5 Minuten erhöhen. Mit dieser Funktion kann die Garzeit verkürzt werden, was besonders praktisch ist, wenn man es eilig hat!

Um die Boost-Funktion bei laufendem Betrieb des Kochfeldes zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Zonenwahltaste für die gewünschte Zone. Die Anzeige wird dann zu blinken beginnen. Die Funktion gibt es für jede Kochzone.
2. Berühren Sie dann die Boost-Taste. Auf dem Display wird "P" angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass die Zone sich im Boost-Modus befindet.

Hinweis: Die maximale Betriebsdauer der Boost-Funktion beträgt 5 Minuten. Wenn der Boost beendet ist, kehrt die Kochzone automatisch zu Stufe 9 zurück.

Die Boost-Funktion ausschalten

Nach 5 Minuten wird die Boost-Funktion automatisch deaktiviert. Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie die Boost-Funktion vorzeitig beenden möchten:

1. Wenn Sie die Boost-Funktion innerhalb von fünf Minuten abbrechen möchten, wählen Sie die Kochzone aus, auf der die Boost-Funktion aktiv ist.
2. Berühren Sie den Schieberegler, um die Boost-Funktion zu deaktivieren und die gewünschte Stufe zu wählen.

Kindersicherungsfunktion

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. das versehentliche Einschalten von Kochzonen durch Kinder), indem Sie die Kindersicherung aktivieren.

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle anderen Tasten mit Ausnahme der Tasten EIN/AUS und Kindersicherung deaktiviert.

Aktivierung der Tastensperre

Drücken Sie die Kindersicherungstaste drei Sekunden lang. Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an und die Kindersicherung ist dann aktiv.

Deaktivierung der Tastensperre

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie den Regler der Kindersicherung etwa 3 Sekunden lang gedrückt. "Lo" erlischt von der Timer-Anzeige, die Kindersicherung ist dann nicht mehr aktiv.
3. Sie können Ihr Kochfeld jetzt wieder nutzen.

Hinweis: Im Kindersicherungsmodus sind alle Bedientasten außer der EIN/AUS-Taste und der Kindersicherungstaste deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausschalten, doch Sie müssen das Kochfeld vor der nächsten Inbetriebnahme erst wieder entsperren.

Timer

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall wird durch den Timer keine Kochzone ausgeschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können es so einstellen, dass eine oder mehrere Zonen ausgeschaltet werden, wenn die Zeit abgelaufen ist.
- Sie können den Minutenzähler/Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

1. Sie können den Minutenzähler erst einstellen, wenn Sie die Leistung der Kochzone eingestellt haben.
2. Berühren Sie den Timer-Regler und in der Timer-Anzeige erscheint "10", während "0" blinkt.

3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers ein.
4. Berühren Sie den Timer-Regler erneut; die "1" blinkt.
5. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers ein.
6. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
7. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "--", wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellung des Timers zum Ausschalten der Kochzone

Aktivierung

1. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten. Die Anzeige blinkt.
2. Drücken Sie die Timer-Taste. Die "0" beginnt zu blinken und "10" erscheint in der Timer-Anzeige.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers ein.
4. Berühren Sie den Timer-Regler erneut und die "1" beginnt zu blinken.
5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Hinweis: In der unteren rechten Ecke der Leistungsanzeige erscheint ein roter Punkt, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.

6. Wenn der Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.
-

Hinweis: Andere Kochzonen, die zuvor eingeschaltet wurden, sind weiterhin in Betrieb.

Einstellung des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden die entsprechenden Kochzonen durch rote Punkte angezeigt. Die Timer-Anzeige zeigt den Timer mit der geringsten verbleibenden Zeit an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.
2. Ist der Timer abgelaufen, schaltet sich die betreffende Zone aus. Dann wird der neue geringste Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

Hinweis: Wenn Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone berühren, wird der entsprechende Timer in der Timer-Anzeige angezeigt.

Den Timer abbrechen

1. Tippen Sie auf das Auswahlfeld für die Heizzone, für die Sie den Timer abbrechen möchten.
2. Wenn Sie die Timer-Steuerung berühren, blinkt die Anzeige.
3. Berühren Sie den Schieberegler, um den Timer auf "00" einzustellen, woraufhin der Timer deaktiviert wird.

Warmhalte-Funktion

Aktivierung

- Berühren Sie die Auswahlstaste für die Heizzone, auf der Sie die Warmhalte-Funktion nutzen möchten; eine Anzeigeleuchte blinkt.
- Wenn Sie die Warmhaltetaste drücken, wird auf dem Display $\equiv$ angezeigt.

Deaktivierung

1. Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone berühren, blinkt eine Anzeige neben der Taste.
2. Durch Schieben des Reglers wird die Warmhaltefunktion aufgehoben und Sie können die gewünschte Stufe wählen.
 - Die Funktion gibt es für jede Kochzone.
 - Die Warmhaltefunktion hält 8 Stunden lang an, wenn sie nicht beendet wird.
 - Bei der Warmhaltfunktion sollte das Kochgeschirr mit einem Deckel versehen werden.

Stop & Go Funktion

Kochen leicht gemacht! Sie kochen gerade und es klingelt an der Tür, das Telefon klingelt oder ein Kind ruft aus einem anderen Zimmer. Sie müssen die Küche verlassen? Das Essen könnte anbrennen oder länger dauern, wenn Sie alles ausschalten.

Mit der Stop & Go-Funktion können alle Zonen ausgeschaltet werden. Wenn Sie zurückkehren, können Sie mit einem weiteren Tastendruck das Kochfeld genau so wieder einschalten, wie Sie es verlassen haben, und mit dem Kochen fortfahren.

Die Stop & Go-Funktion aktivieren

1. Um die Stop & Go-Funktion zu aktivieren, vergewissern Sie sich, dass sich das Induktionskochfeld im Betriebszustand befindet.
2. Drücken Sie dann einmal die Stop & Go-Funktionstaste. Die Kochzonenanzeige zeigt "II" an. Alle Kochzonen des Induktionskochfeldes werden ausgeschaltet und das Kochfeld schaltet sich nach einer Minute ab.
3. Die Dunstabzugshaube läuft weiterhin.

Die Stop & Go-Funktion deaktivieren

Um die Stop & Go-Funktion wieder auszuschalten, drücken Sie nach Ihrer Rückkehr einmal die Stop & Go-Funktionstaste. Alle Programmeinstellungen werden dann auf ihre ursprünglichen Werte zurückgesetzt und die Stop & Go-Anzeige "II" verschwindet aus allen Anzeigen.

NUTZUNG DER FLEXIBLEN ZONE

- Dieser Bereich kann als eine einzige Zone genutzt oder jederzeit entsprechend Ihren Kochanforderungen in zwei verschiedene Zonen unterteilt werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können.

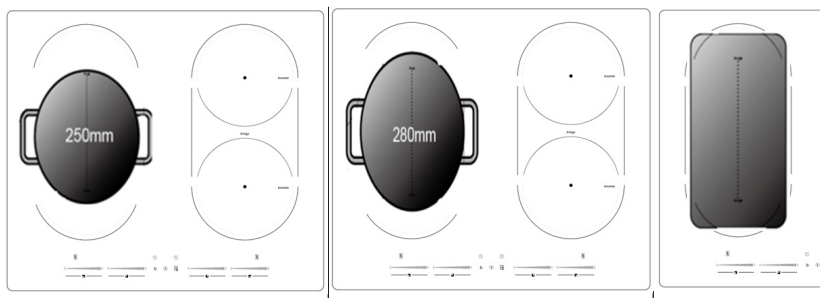
Den flexiblen Bereich als eine große Zone nutzen

Um den flexiblen Bereich als eine einzige große Zone zu aktivieren, drücken Sie die Flexzonen-Taste.

Wenn Sie die Flexzonen-Taste berühren, zeigt die Anzeige  und "5" an.

Wenn Sie den flexiblen Bereich als große Zone nutzen, empfehlen wir, folgenden Kochgeschirr zu verwenden:

Kochgeschirr: Kochgeschirr mit 250 mm oder 280 mm Durchmesser (quadratisches oder ovales Kochgeschirr ist ebenfalls zulässig)

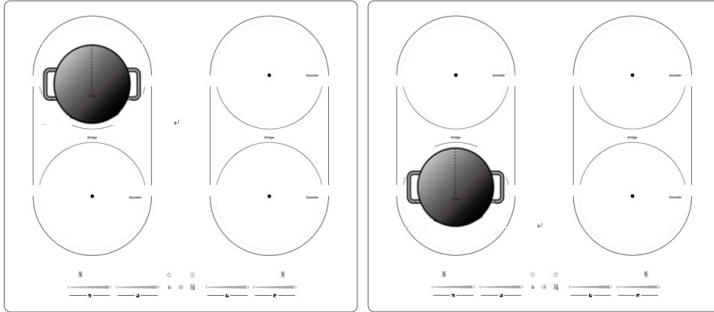


Hinweis: Außer den drei oben genannten Möglichkeiten empfehlen wir keine weiteren Optionen, da sonst die Heizleistung des Geräts beeinträchtigt werden könnte.

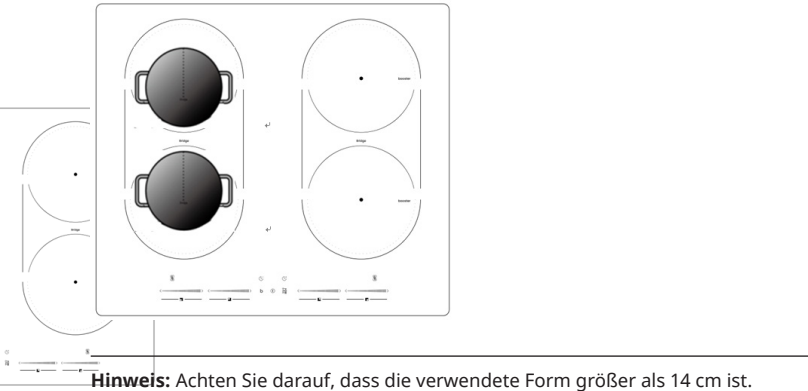
Den flexiblen Bereich als zwei getrennte Zonen verwenden

Wenn Sie den flexiblen Bereich als zwei getrennte Zonen nutzen möchten, stehen Ihnen zwei Heizoptionen zur Verfügung.

1. Stellen Sie ein Kochgeschirr entweder vorne oder hinten auf die linke Seite der flexiblen Zone.



2. Stellen Sie zwei Kochgeschirre auf beide Seiten der flexiblen Zone.



GERÄTESCHUTZ DES INDUKTIONSKOCHFELDS

Erkennung von kleinen Gegenständen

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

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt oder
- das Kochgeschirr, das Sie verwenden, ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.
- Es findet keine Erwärmung statt, wenn sich kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn kein geeignetes Kochgeschirr daraufgestellt wird.

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

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

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Kochfeldes überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Überlaufschutz

Zu Ihrer Sicherheit schaltet sich das Bedienfeld automatisch ab, wenn Sie kochende Flüssigkeit verschütten oder ein nasses Tuch auf das Touch-Bedienfeld legen. Alle Bedientasten mit Ausnahme der Tasten EIN/AUS und der Kindersicherung sind deaktiviert, bis Sie den Bereich der Berührungssteuerung trocken wischen.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" erscheint in der Anzeige der Leistungseinstellung, um Sie davor zu warnen, sie zu berühren.

Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weitere Kochgefäße erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen

verursachen. Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr das Induktionsglas nicht berühren, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

Automatischer Abschaltenschutz

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.

HEIZSTUFEN



WARNUNG
Lassen Sie beim Frittieren besondere Vorsicht walten, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette von selbst, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

Heizstufen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten passen.

Heizstufen	Geeignet für
1-2	Schonendes Erwärmen von kleineren Speisemengen Schmelzen von Schokolade, Butter und die Zubereitung von Lebensmitteln, die schnell anbrennen Leichtes Köcheln, langsames Aufwärmen
3-4	Wiederaufwärmen, schnelles Köcheln, Reiskochen
5-6	Pfannkuchen
7-8	Kochen von Nudeln
9	Unter Rühren braten, anbraten, Suppe zum Kochen bringen, Wasser kochen

PFLEGE UND REINIGUNG

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

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

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

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe: "Das richtige Kochgeschirr auswählen" Siehe: "Pflege und Reinigung"
Manches Kochgeschirr macht knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.
Das Induktionsgerät gibt ein leises summen- des Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die HitzeEinstellung verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Es kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Die Pfannen werden nicht heiß und auf dem Display wird  angezeigt.	1. Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es nicht für das Induktionskochen geeignet ist. 2. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe: Das richtige Kochgeschirr auswählen Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte und achten Sie darauf, dass der Boden der Größe der Kochstelle entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochtimers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob die Hauptstromversorgung normal ist; ob der Leckageschutzschalter ausgeschaltet ist; wenn eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue; wenn die Hauptstromversorgung normal ist, prüfen Sie, ob der Stecker richtig mit der Steckdose verbunden ist; wenn das Kochfeld einen Kabelanschluss hat, trennen Sie die Stromversorgung, prüfen Sie, ob das Kabel lose ist; trennen Sie die Stromversorgung, prüfen Sie, ob der Hauptstecker ausgeschaltet ist; wenn die oben genannten Gründe ausgeschlossen werden können, sollte das Gerät defekt sein, senden Sie es zur Reparatur an das Servicezentrum.
Während des Erhitzens, hört das Gerät auf zu laufen.	Aus-Timer ist eingestellt	Prüfen Sie, ob der Timer für die Ausschaltverzögerung eingestellt ist. Wenn die Ausschaltverzögerung eingestellt ist, schaltet sich das Gerät nach Ablauf des Timers aus.

Fehleranzeige und Inspektion

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

Fehler-code	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
	Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr	Kein Kochgeschirr, nutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Leiterplattensynchronisations- oder Antriebsstromkreisfehler, bitte zur Reparatur ins Service-Center bringen.
F7/F8	Abnormale Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
F4/F5	Der Temperatursensor des IGBT ist ausgefallen.	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
F1/F2/Fb	Fehler Temperatursensor	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
F3/F6/FA	Schlechte Induktionskochfeld-Wärmestrahlung.	Bitte erneut versuchen, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
F0	PCBA-Kommunikationsfehler	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.

Die oben genannten Punkte decken die häufigsten Fehler ab.

Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden. Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

TECHNISCHE DATEN DUNSTABZUGSHAUBE

Artikelnummer	10047835
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Lichtleistung	1x3 W
Motorleistung	90 W
Gesamtleistung	93 W
Motor	1
Durchmesser des Abluftrohrs	150 mm
Abmessungen in mm (LxBxH)	595x393x710 ~ 1090

SICHERHEITSHINWEISE DUNSTABZUGSHAUBE

- Vielen Dank, dass Sie sich für diese Dunstabzugshaube entschieden haben. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Dunstabzugshaube in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Elektriker oder einer sachkundigen Person durchgeführt werden. Bevor Sie die Dunstabzugshaube verwenden, stellen Sie sicher, dass die Spannung (V) und die auf der Dunstabzugshaube angegebene Frequenz (Hz) exakt der Spannung und Frequenz in Ihrem Haushalt entsprechen.
- Der Hersteller und der Händler übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Installation und Verwendung verursacht werden.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen die Dunstabzugshaube nicht benutzen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch, sondern nur für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Umgebungen bestimmt.
- Die Dunstabzugshaube und ihr Netzfilter sollten regelmäßig gereinigt werden, um ihre Funktionsfähigkeit zu erhalten.
- Schalten Sie vor der Reinigung die Hauptstromversorgung aus.
- Reinigen Sie die Dunstabzugshaube gemäß der Bedienungsanleitung und schützen Sie die Dunstabzugshaube vor Verbrennungsgefahr.
- Die Dunstabzugshaube darf nicht in der Nähe von Feuer betrieben werden.
- Falls das Gerät nicht normal funktioniert, wenden Sie sich an den Hersteller oder einen Fachbetrieb.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Wird die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit Geräten verwendet, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, muss der Raum ausreichend belüftet werden.
- Flambieren Sie nicht unter der Dunstabzugshaube. Zugängliche Teile können beim Betrieb in Verbindung mit Kochgeräten heiß werden.

Wichtige Hinweise zur Installation

- Die Luft darf nicht in einen Abluftkanal geleitet werden, der zum Absaugen von Rauchgasen verwendet wird, die bei der Verbrennung von Gas oder anderen Brennstoffen entstehen (dies gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum zurückleiten).
- Die Vorschriften für die Ableitung von Luft müssen eingehalten werden.

Wichtige Hinweise zum Abluftbetrieb

**WARNUNG**

Vergiftungsgefahr durch zurückgesaugte Abgase. Betreiben Sie das Gerät im Abluftbetrieb niemals gleichzeitig mit einem Gerät mit offenem Abzug, wenn kein ausreichender Luftstrom gewährleistet ist.

Geräte mit offenem Abzug (z. B. Gas-, Öl-, Holz- oder Kohleheizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) saugen die Verbrennungsluft aus dem Raum ab und leiten sie durch ein Abluftrohr oder einen Schornstein ins Freie. Im Abluftbetrieb wird die Raumluft aus der Küche und den angrenzenden Räumen abgesaugt – ohne ausreichende Luftzufuhr entsteht dadurch ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abluftrohr können dabei in die Wohnräume zurückgesaugt werden.

- Achten Sie immer darauf, dass ausreichend Frischluftzufuhr garantiert ist und die Luft zirkulieren kann.
- Ein Zuluft-/Abluftkasten allein gewährleistet nicht die Einhaltung des Grenzwerts.

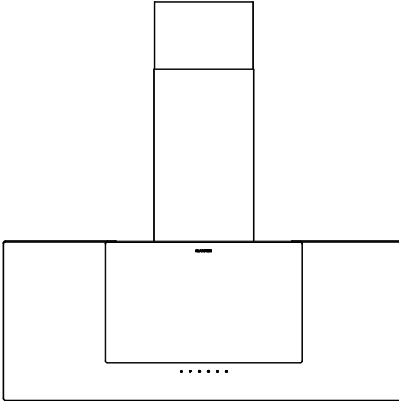
Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck in dem Raum, in dem sich das Gerät befindet, 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies lässt sich erreichen, indem die zur Verbrennung benötigte Luft durch nicht verschließbare Öffnungen strömen kann, z. B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft-/Abluftkasten oder durch andere technische Maßnahmen. Wenden Sie sich in jedem Fall an einen qualifizierten Schornsteinfeger, der die gesamte Belüftung Ihres Hauses beurteilen und geeignete Maßnahmen für eine angemessene Belüftung vorschlagen kann.

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

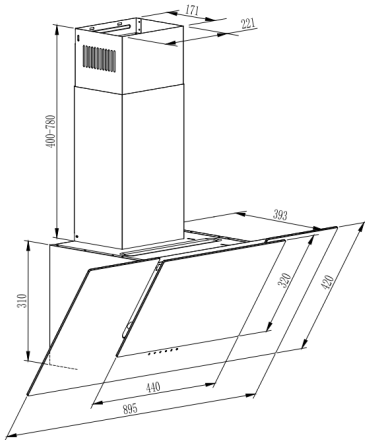
Wichtiger Hinweis zur Demontage des Geräts

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

ÜBERSICHT DUNSTABZUGSHAUBE



Abmessungen



EINBAU DER DUNSTABZUGSHAUBE

Installation (Abluft nach außen)

Hinweis: Wenn die Dunstabzugshaube und ein mit anderer Energie als Strom betriebenes Gerät gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa ($4 \times 10^{-5} \text{ Bar}$) nicht überschreiten.

Installation (Umluftbetrieb)

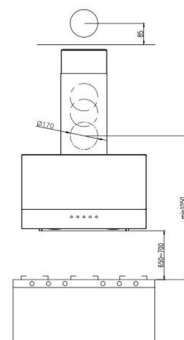
Wenn Sie keinen Abluftanschluss nach außen haben, ist kein Abluftrohr erforderlich und die Installation ist ähnlich wie im Abschnitt "Installation (Abluft nach außen)" beschrieben.

Wichtige Informationen für die Installation von Abluftleitungen

Die folgenden Regeln müssen strikt eingehalten werden, um eine optimale Luftabsaugung zu erreichen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen reduziert die Leistung und erhöht den Geräuschpegel der Dunstabzugshaube.

- Verlegen Sie das Abluftrohr möglichst kurz und gerade.
- Verwenden Sie kein kleineres Abluftrohr und engen Sie es nicht ein.
- Bei der Verwendung von flexiblen Rohren muss das Rohr immer dicht montiert werden, um den Druckverlust zu minimieren.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Elektriker oder ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Schließen Sie den Abluftkanal der Dunstabzugshaube nicht an ein bestehendes Lüftungssystem an, das für ein anderes Gerät verwendet wird, z. B. an einen Schornstein.
- Der Winkel der Biegung des Abluftrohrs sollte nicht kleiner als 120° sein. Richten Sie das Rohr horizontal aus. Alternativ sollte das Rohr vom Ausgangspunkt nach oben gehen und zu einer Außenwand geführt werden.
- Achten Sie nach der Installation darauf, dass die Dunstabzugshaube waagrecht ausgerichtet ist, um eine einseitige Fettansammlung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das für die Installation ausgewählte Abluftrohr den einschlägigen Normen entspricht und feuerbeständig ist.

Der Mindestabstand von der Dunstabzugshaube zu einem Gaskochfeld beträgt 750 mm, zu einem Elektrokochfeld 650 mm. Wenn in der Montageanleitung für das Gaskochfeld ein größerer Abstand angegeben ist, muss dies berücksichtigt werden.



Hinweis: Für die Installation oder den Transport dieses Geräts sind mindestens zwei Personen erforderlich. Andernfalls kann es zu Körperverletzungen kommen.

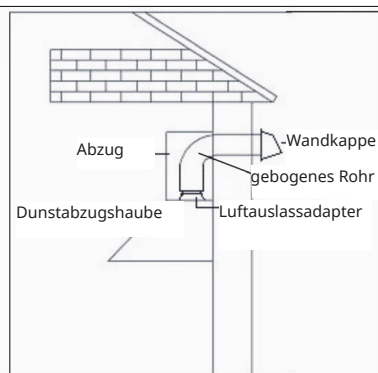
Installation der Lüftungsrohre (nur bei Abzugshauben mit Abluftbetrieb)



WARNUNG Brandgefahr

Um die Brandgefahr zu verringern, ist die Verwendung von Metallrohren vorzuziehen.

1. Entscheiden Sie, wo die Rohrleitung zwischen der Haube und außen verlaufen soll.
2. Ein gerader, kurzer Verlauf sorgt dafür, dass die Abzugshaube ihre optimale Leistung erbringt.
3. Lange Rohrleitungen, Bögen und Übergänge verringern die Leistung der Dunstabzugshaube. Verwenden Sie so wenig davon wie möglich. Für eine optimale Leistung bei längeren Rohrstrecken kann ein größeres Rohr erforderlich sein.
4. Stellen Sie sicher, dass die Luft nicht in einen Abzug geleitet wird, der für die Ableitung von Abgasen aus Gas- oder anderen Brennstoffgeräten verwendet wird. Die Vorschriften für die Ableitung von Luft müssen eingehalten werden.
5. Installierung der Wandkappe:
Schließen Sie das runde Metallrohr an die Wandkappe an und arbeiten Sie sich zurück zur Dunstabzugshaube. Verwenden Sie Isolierband zum Abdichten der Verbindungen zwischen den Rohrabsechnitten.



Elektrische Installation

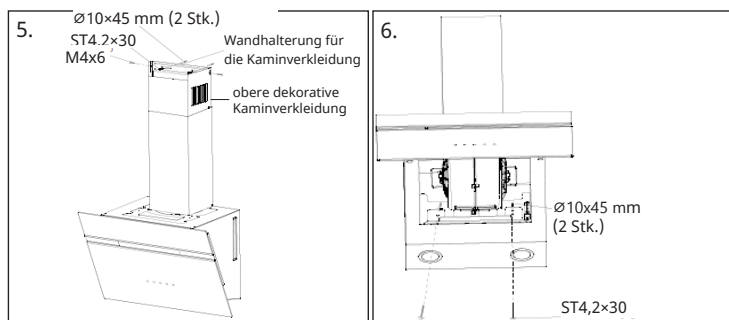
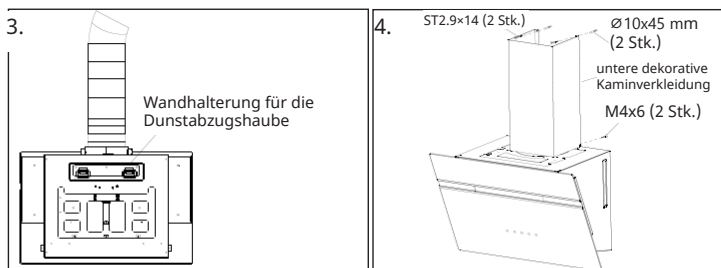
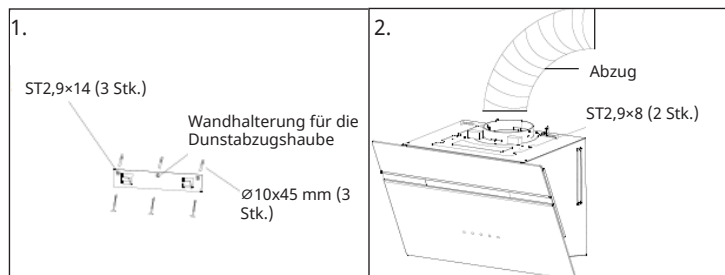
Die elektrische Verkabelung muss von ausgebildetem Fachpersonal in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften und Normen vorgenommen werden. Diese Dunstabzugshaube muss ordnungsgemäß geerdet sein. Schalten Sie vor Beginn der Arbeiten den Strom am Hausanschluss ab. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einer Fachwerkstatt oder ausgebildetem Fachpersonal ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Installation

Der Mindestabstand zwischen Herd und Abzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

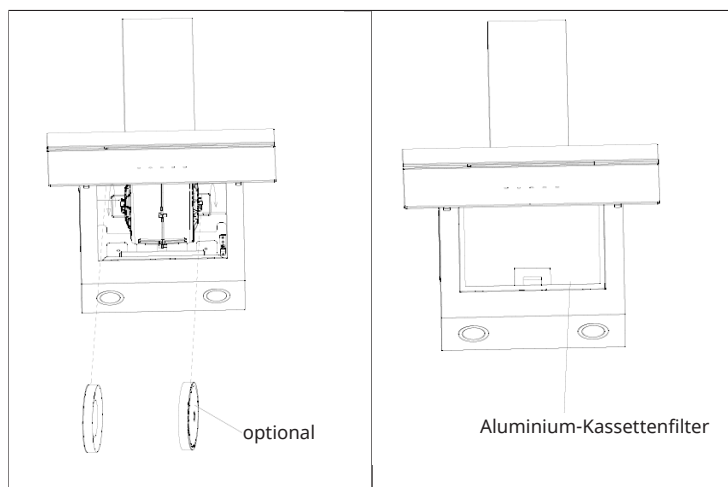
Ein maximaler Abstand von 750 mm über dem Herd wird dringend empfohlen, um Verunreinigungen beim Kochen bestmöglich aufzufangen. Abstände über 750 mm über dem Herd liegen im Ermessen des Installateurs und des Benutzers – vorausgesetzt, die Deckenhöhe und die Länge des Rauchabzugs lassen dies zu.

1. Bohren Sie drei Löcher in die Wand und setzen Sie drei Kunststoffdübel ($\varnothing 10 \times 45$) ein. Verwenden Sie drei ST2,9x14-Schrauben, um das Abzugshaubengehäuse zu befestigen.
2. Bringen Sie den Luftauslass am Luftauslassadapter an und verwenden Sie zwei ST-2,9x8-Schrauben, um ihn zu befestigen.
3. Hängen Sie die Abzugshaube an der Haubenhalterung ein.
4. Bohren Sie zwei Löcher in die Wand und setzen Sie zwei Kunststoffdübel ($\varnothing 10 \times 45$) ein. Verwenden Sie zwei ST2,9x414-Dübel zur Befestigung der Kaminabdeckung oben und zwei M4x6 Dübel zur Befestigung der Kaminabdeckung unten.
5. Schieben Sie das Oberteil der dekorativen Kaminverkleidung vorsichtig herunter in das Unterteil. Setzen Sie die untere dekorative Kaminverkleidung vorsichtig in die dafür vorgesehene Vertiefung des Abzugshaubengehäuses ein. Bohren Sie zwei Löcher in die Wand und setzen Sie zwei Kunststoffdübel ($\varnothing 10 \times 45$ mm) ein. Befestigen Sie die Halterung für die Kaminverkleidung mit zwei ST4,2x30-Schrauben an der Wand. Richten Sie die Haube waagrecht aus und befestigen Sie die Kaminverkleidung mit zwei M4x6-Halterungsschrauben.
6. Bohren Sie zwei Löcher in die Wand und setzen Sie zwei Kunststoffdübel ($\varnothing 10 \times 45$) ein. Verwenden Sie zwei ST4,2x30-Schrauben, um das Abzugshaubengehäuse darunter zu befestigen.



Einsetzen der Filter

1. Um den Fettfilter zu entfernen, drücken Sie die Metallklinke nach unten. Dadurch wird der Fettfilter aus der Dunstabzugshaube gelöst. Neigen Sie den Filter nach unten und nehmen Sie ihn heraus.
2. Um den Fettfilter anzubringen, setzen Sie den Aluminiumfilter an den vorgesehenen Vertiefungen in der Dunstabzugshaube ein. Drücken Sie die Kunststoffverriegelung ein, schieben Sie den Filter in die richtige Position und lassen Sie los. Vergewissern Sie sich, dass der Filter sicher eingerastet ist.
3. Setzen Sie den Aktivkohlefilter ein (optional). Er ist richtig eingerastet, wenn Sie ein Klicken hören.
4. Bringen Sie den Fettfilter erst nach dem Einsetzen des Aktivkohlefilters an.



BEDIENUNG DUNSTABZUGSHAUBE

Bedienfeld



1. Die Geschwindigkeit der Dunstabzugshaube passt sich automatisch an die Geschwindigkeit des Induktionskochfeldes an.
2. Die LED-Beleuchtung funktioniert unabhängig vom Induktionskochfeld und kann auch separat eingeschaltet werden.

INDUKTIONSKOCHFELD UND DUNSTABZUGSHAUBE ANSCHLIESSEN

Nach der Installation beim ersten Einschalten sollten das Induktionskochfeld und die Dunstabzugshaube innerhalb von 30 Sekunden gleichzeitig eingeschaltet werden, um sie zu koppeln. Beide Geräte verfügen über einen Infrarotsensor, mit dem sie gekoppelt werden können.

Die Dunstabzugshaube hat vier Geschwindigkeitsstufen. Wenn sie miteinander gekoppelt sind, passt sich die Leistungsstufe der Dunstabzugshaube automatisch an die Leistungsstufe des Kochfeldes an.

REINIGUNG UND WARTUNG DER ABZUGSHAUBE

Schalten Sie die Dunstabzugshaube vor der Reinigung und Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die Außenflächen sind anfällig für Kratzer und Flecken. Verwenden Sie daher keine Scheuermittel und wischen Sie alle alkalischen oder sauren Rückstände (Zitronensaft, Essig) sofort nach der Reinigung ab.

Edelstahloberflächen

Edelstahl muss regelmäßig gereinigt werden, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Verwenden Sie dazu Edelstahlreiniger. Wischen Sie immer entlang der Maserung des Edelstahls, um zu verhindern, dass Kratzspuren entstehen.

Bedienfeld

Das Bedienfeld kann mit einem feuchten Lappen und einem milden Geschirrspülmittel gereinigt werden. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Tuch sauber und gut ausgewrungen ist. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch, um überschüssige Feuchtigkeit nach der Reinigung zu entfernen.

Monatliche Reinigung des Fettfilters

Eine monatliche Reinigung des Filters kann Brandgefahr verhindern. Im Filter sammelt sich Fett, Rauch und Staub, wodurch unmittelbar die Effizienz der Dunstabzugshaube beeinflusst wird. Wird er nicht gereinigt, sammeln sich die Fettrückstände (potenziell entflammbar) auf dem Filter an. Reinigen Sie ihn mit einem Haushaltsreiniger.

Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb

Der Aktivkohlefilter sollte bei Umluftbetrieb alle 6 Monate gewechselt werden.

PRODUKTDATENBLATT DUNSTABZUGSHAUBE

Angaben nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

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

Artikelnummer	10047836		
Beschreibung	Symbol	Wert	Einheit
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{Haube}	16,3	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse		A+	
Fluiddynamische Effizienz	FDE _{Haube}	26,6	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz		B	
Beleuchtungseffizienz	LE _{Haube}	95,4	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse		A	
Klasse für den Fettabscheidegrad	GFE _{Haube}	83,7	%
Klasse für den Fettabscheidegrad		C	
Luftdurchsatz bei minimaler und maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb, ohne Intensiv- oder Boostbetrieb		188/518	m³/h
Luftstrom bei Intensiv- oder Boost-Einstellung		–	m³/h
Luftschallemissionen mit A-bewerteter Schallleistung bei minimaler und maximaler Geschwindigkeit bei normalem Gebrauch		42/65	dB
Luftschall-A-bewertete Schallleistungsemissionen bei intensiver oder verstärkter Einstellung		–	dB
Stromverbrauch ausgeschaltet	P _O	–	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P _S	0,48	W
Kontaktangaben	Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243, Berlin, Deutschland		
Mindestdauer der vom Hersteller gewährten Garantie: 24 Monate			
Zusatzinformationen:			
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign- und Energielabel-Verordnungen der EU. Vollständige Produktinformationen, einschließlich des technischen Datenblatts und des Energielabels für Ihr spezifisches Modell, finden Sie in der EU-Produktdatenbank für Energielabel (EPREL). Scannen Sie den QR-Code auf Ihrem Energielabel oder besuchen Sie die EPREL-Website mit der auf dem Produktetikett angegebenen Modellkennung. https://eprel.ec.europa.eu/			

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

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

Kontakt: info@electronic-star.de

Dear Customer,

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



CONTENTS

Product Data Sheet Induction hob	50
Safety Instructions Induction hob	51
Technical Data Induction hob	54
Induction hob Operating Principle	54
Product Overview Induction hob	55
Hob Installation	56
Mains connecting and wiring diagram	60
Operation induction hob	62
Using the flexible area	69
Device Protection induction hob	71
Heat settings	73
Care and Cleaning	74
Troubleshooting	76
Technical Data range hood	79
Safety Instructions range hood	80
Installation range hood	83
Operation range hood	87
Connect induction hob and range hood	87
Cleaning and Maintenance Range hood	88
Product Data Sheet range hood	89
Disposal Considerations	90
Manufacturer & Importer (UK)	90

PRODUCT DATA SHEET INDUCTION HOB

	Symbol	Value		Unit
Model identification	10047835			
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	Front Left Rear Left Front Right Rear Right	18 18 18 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	Flexible	19x39	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Flexible Front Left Rear Left Front Right Rear Right	201 156 191 185 187	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	190		Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS INDUCTION HOB

Electrical Shock Hazard

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



CAUTION

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

General Instructions

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



WARNING

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your cook-top.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Never leave the appliance unattended while cooking, as cooking with oil or fat in particular can be dangerous and result in the outbreak of a fire. Never try to extinguish a grease fire with water! Instead, switch off the appliance and cover the flame with a fire blanket or a pot lid.



WARNING

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

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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



CAUTION

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

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

**WARNING**

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

General Instructions

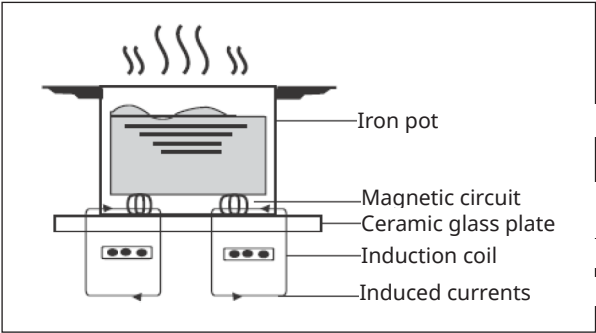
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over can cause smoking and greasy spill overs that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP-3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cook-top as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when removing the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cook-top could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cook-top.
- Do not stand on your cook-top.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cook-top, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops,
 - offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments and
 - bed and breakfast type environments.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

TECHNICAL DATA INDUCTION HOB

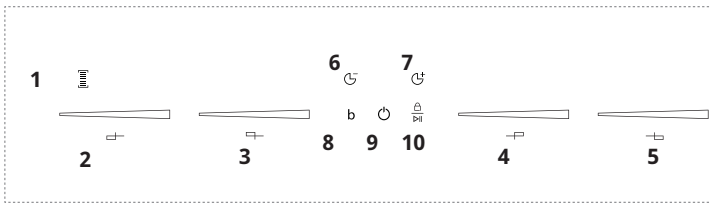
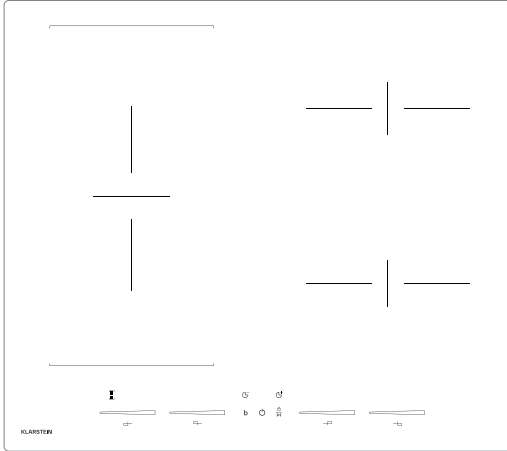
Item number	10047835
Cooking zones	4 zones
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Total output	7200 W
Power consumption in standby mode	
Power consumption in off mode	
Product size LxWxH (mm)	590x520x60
Built-in dimension AxB (mm)	560x490

INDUCTION HOB OPERATING PRINCIPLE

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



PRODUCT OVERVIEW INDUCTION HOB



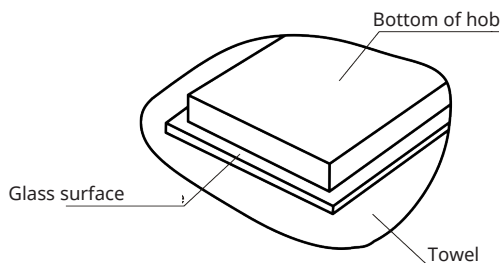
1	Flex zone button	6	Decrease Time
2	Bottom Left Heat Zone	7	Increase Time
3	Top Left Heat Zone	8	Boost
4	Top Right Heat Zone	9	On/Off
5	Bottom Right Heat Zone	10	Lock; Stop&Go

HOB INSTALLATION

Selection of installation equipment

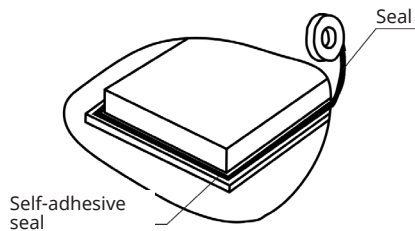
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown below.



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

Seal Strip

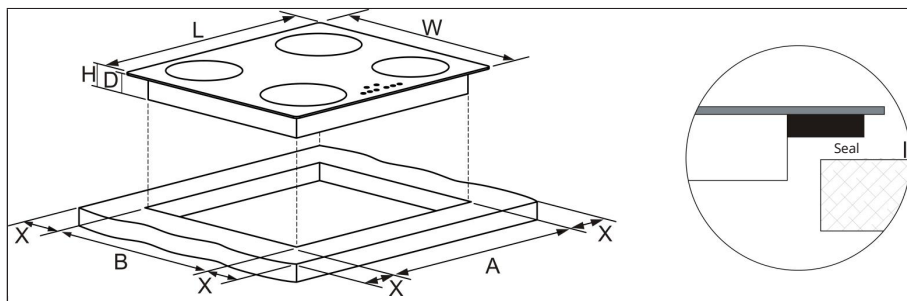


- Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.
- Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of glass.
- Apply the seal all around the circumference.

Before Installing the Hob

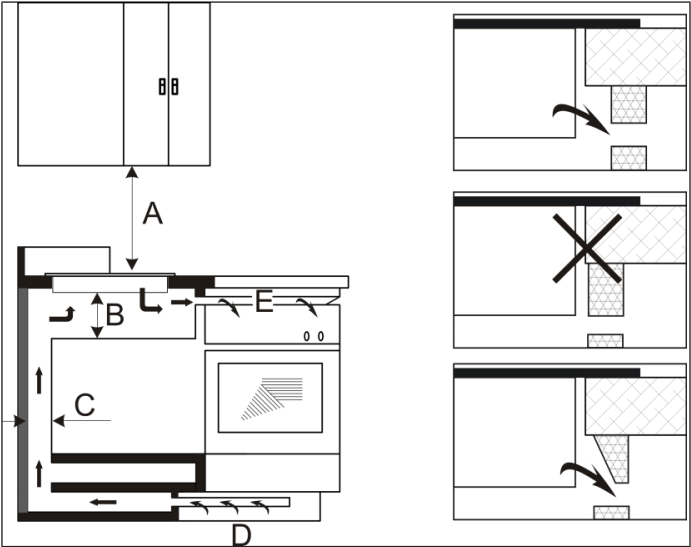
Make sure that:

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



Model	L	W	H	D	A	B	X
10047835	590 mm	520 mm	60 mm	55 mm	560 mm	490 mm	50 mm

Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Ensure that the hob is in good working order. As shown below:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

- The hob must be installed by qualified personnel. We have professionals at your service. Never attempt to conduct the installation yourself.
- Do not install the hob above cooling equipment, dishwashers or tumble dryers.
- The hob must be installed in such a way as to ensure better heat radiation and enhance its reliability.
- The wall and the area above the work surface must be able to withstand heat.
- To avoid damage, ensure that the sandwich layer and adhesive are heat-resistant.
- Do not use a steam cleaner.
- This hob can only be connected to a supply with a system impedance of no more than 0.427 ohms. If necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Before locating the fixing brackets

The appliance should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force to the controls protruding from the hob. Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Locating the fixing brackets

- Fix the brackets on the left side and right side by screw.
- Put the induction hob in the cut-out cabinet.



WARNING

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

After Installing the Hob

Make sure that:

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

MAINS CONNECTING AND WIRING DIAGRAM

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

**WARNING**

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

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

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

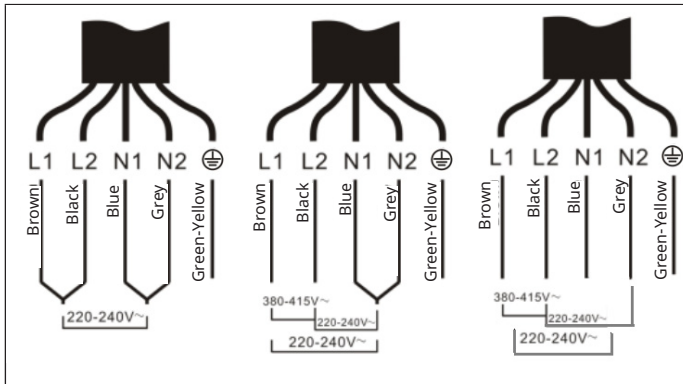
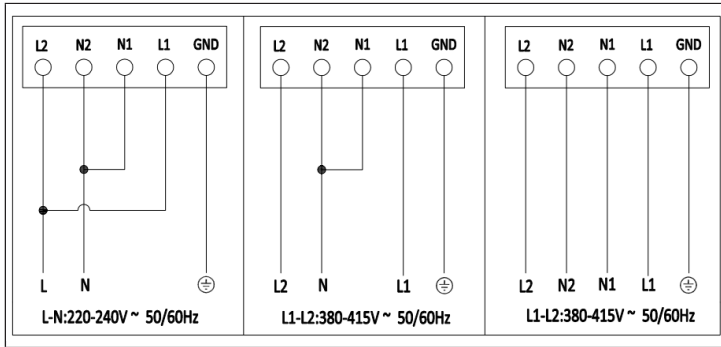
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.

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

Cautions

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

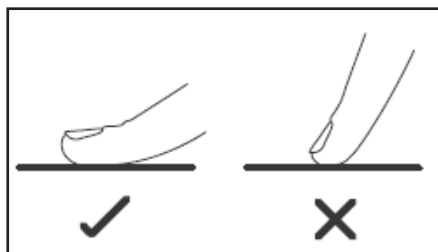
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.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



OPERATION INDUCTION HOB

Touch Controls

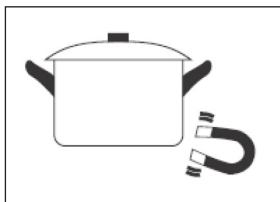
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware

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

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



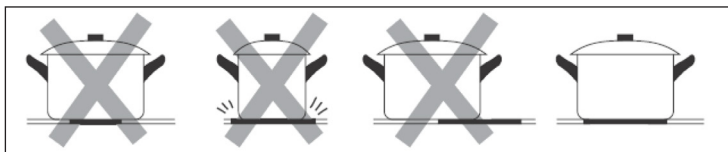
If you do not have a magnet:

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

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

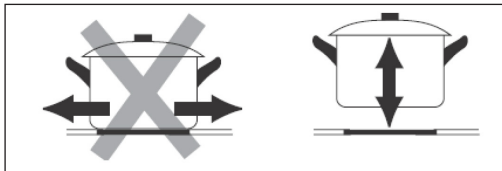


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone. Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according



to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
190x390 mm	250	390

Note: The measurements given above may vary according to the quality of the pan used.

Start cooking

After turning on the appliance, the buzzer will beep once and all the indicators will light up for one second, then turn off. This indicates that the appliance has entered standby mode.

1. Press and hold the ON/OFF control for one second. After switching on, the buzzer will beep once and all displays will show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. Ensure that both the bottom of the pan and the cooking zone surface are clean and dry.

Setting the heat level of the cooking zone

3. When you touch the heating zone selection control, an indicator light next to the key will flash.
4. Select a heat setting by touching the slider control.

Note: If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again with step 1. You can change the heat setting at any time while cooking.

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection that you want to turn off.
2. Turn off the cooking zone by touching the slider control. Make sure the display shows "0".
3. Turn the whole cooktop off by touching the "ON/OFF" control.



CAUTION

Beware of hot surfaces! "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Boost function

You can use the boost function to increase the power of the relevant cooking zone for a maximum of 5 minutes. This function can reduce the cooking time, which is great for cooking in a hurry!

To use the boost function when the hob is operating, follow the steps below:

1. Press the zone selection button to activate the zone for which you want to use the boost function. The function can work in any cooking zone.
2. Touch the boost button. The display will show "P" to indicate that the zone is boosting.

Note: The maximum operating period of the boost function is 5 minutes. When the boost finishes, the cooking zone returns to level 9 automatically.

To cancel the boost function

After 5 minutes the boost function is automatically cancelled. Follow the procedure below, if you want to cancel the boost function earlier:

1. If you want to cancel the boost function within five minutes, select the cooking zone where the boost is active.
2. Touch the slider control to cancel the boost function and to select the desired level.

Child-lock function

You can lock the controls to prevent unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking zones) by activating the Child-lock function.

When the controls are locked, all other touch control buttons are disabled except for the ON/OFF and Child Lock buttons.

To lock the controls

Press the child-lock control button for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo" and the child-lock function will then be active.

To unlock the controls

1. Ensure that the hob is switched on.
2. Press and hold the child-lock control knob for around 3 seconds. "Lo" will disappear from the timer display, the child-lock function is then inactive.
3. You can now use your hob.

Note: In child-lock mode, all control buttons are disabled except for the ON/OFF button and the child lock button. You can always switch off the hob with the ON/OFF control in an emergency, but you must unlock the hob the next time you use it.

Timer

When the hob is on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute-minder. In this case, the timer will not switch off any of the cooking zones when the set time has elapsed.
- You can set it to switch off one or more zones when the set time has elapsed.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

If you do not select any cooking zones:

1. Ensure that the hob is switched on. Ensure that the zone selection key is not activated (the zone indication should not be blinking).

Note: You can only set the minute minder once the cooking zone power setting has finished.

2. Set the timer by pressing the Increase or Decrease button of the timer.
3. Set the time by pressing the Increase or Decrease button.
4. When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. The buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will show "- -" when the setting time finished.

Setting the timer for switching off one cooking zone

Activation

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Press the timer control. "0" will start flashing and "10" will appear in the timer display.
3. Set the time by touching the Increase or Decrease button.
4. Once the time has been set, the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.

Note: A red dot will appear in the bottom right corner of the power level indicator to show that the zone is selected.

5. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.
-

Note: Other cooking zones that were turned on previously will continue to operate.

Setting the timer for switching off more than one cooking zone

1. When you set a timer for several cooking zones, the relevant zones are indicated by red dots. The timer display shows the minimum timer. The corresponding zone's dot blinks.
2. Once the timer has expired, the relevant zone will switch off. Then the new minimum timer will be shown and the dot of the corresponding zone will flash.

Note: If you touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelling the timer

1. Touch the heating zone selection control that you want to cancel the timer for.
2. When touching the timer control, the indicator will flash.
3. Touch the Increase or Decrease button to set the timer to "00", the timer is then cancelled.

Keep warm function

Activation

- Touch the heating zone selection control that you wish to use for keeping warm; an indicator light will flash.
- Press and hold the keep warm button for about three seconds and the cooking zone indicator will display "A".

Deactivation

Touch the heating zone selection button, then hold the keep warm button for about three seconds. The heating zone will revert to "0" power.

Stop & Go function

Make cooking easy! When you are cooking, the doorbell rings, the phone rings or a child shouts from another room. Do you need to leave the kitchen? Dinner could burn or take longer to cook if you switch everything off.

The Stop & Go function can switch off all zones. When you return, one more touch of the button will restart the hob where it left off, allowing you to continue cooking.

Activate the Stop & Go function

1. To activate the Stop & Go function, make sure, that the induction hob is in the working state.
2. Then press the Stop & Go function button once. The cooking zone indicator will show "II". The operation of the induction hob will be deactivated within the scope of all cooking zones and the hob will power off after one minute.
3. The STOP&GO button, ON/OFF button and child-lock button can still be used.

Deactivate the Stop & Go function.

To cancel the Stop & Go function, press the Stop & Go function button again after returning. All the programme settings will then return to their original values and the Stop & Go indicator "II" will disappear from all the displays.

USING THE FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or split into two different zones according to your cooking needs at any time.
- The free area comprises two independent inductors that can be controlled separately.

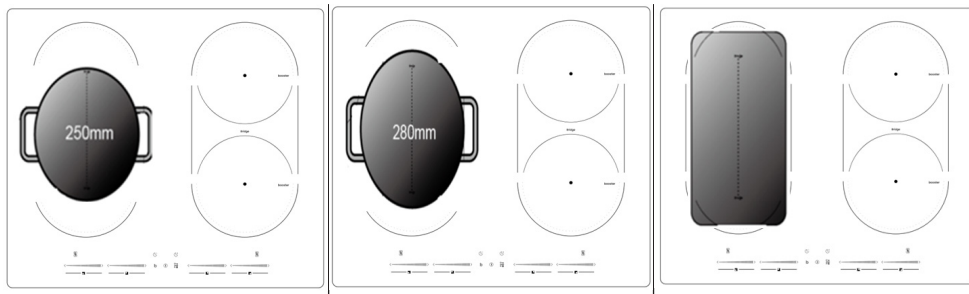
Use the flexible area as one big zone

To activate the free area as a single big zone, touch the flex zone button.

When touching the flex zone button, the indicator will show  and "5"

When using the flexible area as a big zone, we recommend using the following cookware:

Cookware: 250 mm or 280 mm diameter cookware (square or oval cookware are acceptable)

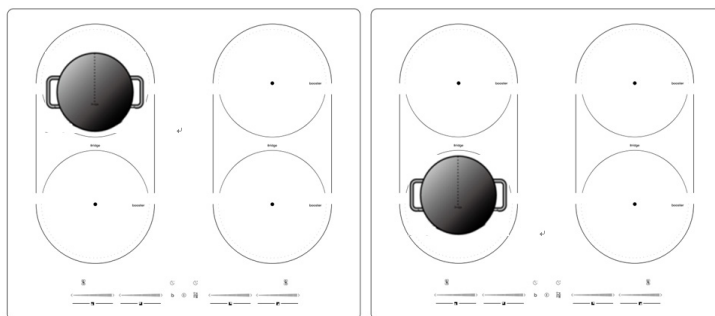


Note: We do not recommend other options except for the three operations above as otherwise the heating of the appliance might be affected.

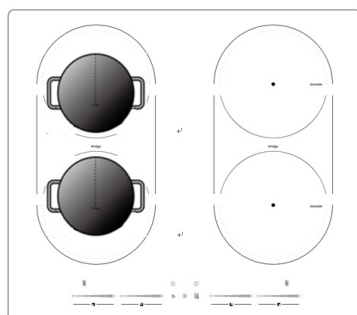
Use the flexible area as two separate zones

If you want to use the flexible area as two different zones, there are two heating options available.

1. Place a pan on either the top or bottom left-hand side of the flexible zone.



2. Put two pans on both sides of the flexible zone.



Note: Make sure that the pan used is bigger than 12 cm.

DEVICE PROTECTION INDUCTION HOB

Detection of pan and small articles

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

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
- NO heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Over-temperature protection

A built-in temperature sensor can monitor the temperature inside the hob. If an excessive temperature is detected, the hob will automatically stop operating.

Overflow protection

For your safety, the programmer will automatically shut down if you spill boiling liquid or spill a wet cloth on the touch control panel. All control buttons except the ON/OFF and child lock buttons will be disabled unless you wipe the touch control area dry.

Residual heat warning

When the hob has been in use for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears in the power setting display to warn you not to touch it.

This can also be used as an energy-saving function: if you want to heat other pans, use the hot plate that is still hot.



CAUTION

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

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.

HEAT SETTINGS

**WARNING**

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Heat settings

The following settings are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with your induction hob to find the settings that suit you best.

Heat settings	Suitability
1-2	Delicate warming for small amounts of food Melting chocolate, butter and foods that burn quickly Gentle simmering, slow warming
3-4	Reheating, rapid simmering, cooking rice
5-6	Pancakes
7-8	Cooking pasta
9	Stir-frying, searing, bringing soup to the boil, boiling water

CARE AND CLEANING

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

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cook-top off. 2. Apply a cook-top cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cook-top back on.	• When the power to the cook-top is switched off, there will be no “hot surface” indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cook-top: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove the dirt with a carpet knife, razor blade or hob scraper suitable for Induction glass cook-tops, but be careful not to burn yourself on the hot hob. 1. Switch the power to the cook-top off. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cook-top. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for “Everyday soiling on glass” above.	• Remove the stains and splashes immediately, as they are more difficult to remove once they have become cold. • Attention: Risk of injury! As soon as the hob scraper’s safety cover is removed, the sharp blade sticks out. Handle it carefully so that you do not injure yourself. Always store the scraper with the safety cover on, out of the reach of children. Always store the scraper with the protective cover on, out of the reach of children.

Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cook-top off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Turn the hotplate back on.	• The cook-top may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cook-top back on.
---	--	--

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and requires no action. Do not disconnect the device from the power supply while the device's fan is still running.
Pans do not become hot and  appears in the display.	1. The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. 2. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section „Choosing the right cookware“. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Problem	Possible causes	Possible solutions
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please make a note of the error code, switch off the device or disconnect the device from the power supply and contact customer service or a qualified electrician.
The appliance does not work	Break in power supply	Please check that the main power supply is normal; whether the leakage protection switch is off; if there is a blown fuse, replace it with a new one; if the main power supply is normal, check whether the plug is properly connected with the socket; if the hob has a wire connection type, disconnect the power supply, check whether the wire is loose; disconnect the power supply, check whether the main plug is off; if the above reasons can be excluded, should the appliance be faulty, send it to the service centre for repair.
During heating, the appliance stops working	Off-Timer is set	Check whether the delay off function timer is set. If the delay off function is set, the unit will stop when the delay off time has elapsed.

Failure Display and Inspection

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

Error Code	Possible causes	What to do
	No pan or pan unsuitable	No pan, please place the correct pan. PCB synchronisation or drive circuit error, please return to service centre for repair.
F7/F8	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
F4/F5	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the supplier.
F1/F2/Fb	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F3/F6/FA	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob has cooled down.
F0	PCBA communication failure	Please contact the supplier.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and please contact the supplier.

TECHNICAL DATA RANGE HOOD

Article number	10047835
Power supply	230 V~ 50 Hz
Light power	1x3 W
Motor power	90 W
Total Power	98 W
Motor	1
Diameter of outlet adaptor	150 mm
Dimensions in mm (LxWxH)	595x393x710 ~ 1090

SAFETY INSTRUCTIONS RANGE HOOD

- Thank you for purchasing this range hood. Please read the instruction manual carefully before you use the range hood, and keep it in a safe place.
- The installation work must be carried out by a qualified electrician or competent person. Before you use the range hood, make sure that the voltage (V) and the frequency (Hz) indicated on the range hood are exactly the same as the voltage and the frequency in your home.
- The manufacturer and the agent will not bear any responsibility for the damage caused by inappropriate installation and usage.
- Children under the age of 8 must not use the range hood.
- The appliance is not intended for commercial use, but only for household and similar environments.
- The range hood and its filter mesh should be cleaned regularly in order to keep it in good working order.
- Before cleaning, switch the power off at the main supply.
- Clean the range hood according to the instruction manual and keep the range hood from the danger of burning.
- Prohibit putting the range hood by fire.
- If the appliance does not function normally, contact the manufacturer or a specialist company.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels, the room must be adequately ventilated.
- Do not flambé under the range hood. Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.

Important hints on installation

- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

Important notes about the extraction mode



WARNING

Risk of poisoning from exhaust gases sucked back. Never operate the device in extraction mode simultaneously with an open flue appliance when there is not adequate airflow guaranteed.

Open flue combustion equipment (for example, gas, oil, wood or coal-fired heaters, tankless water heaters, water heaters) pulls combustion air from the room and runs it through an exhaust pipe or chimney to the outside. In the extraction mode, indoor air is removed from the kitchen and the adjacent rooms - without sufficient air intake this creates a vacuum. Toxic gases from the chimney or extraction flue can thereby be sucked back into the living spaces.

- Always ensure that a sufficient supply of fresh air is guaranteed and that the air can circulate.
- An air supply / extractor box alone does not ensure compliance with the limit value.

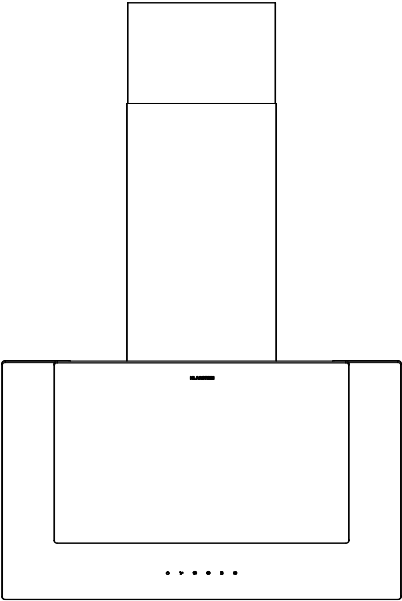
Safe operation is only possible when the negative pressure in the room where the appliance is located does not exceed 4 Pa (0.04 mbar). This can be achieved when the air required for combustion can flow through openings that are not closable, for example in doors, windows, in conjunction with an air supply / extractor box or through other technical measures. In any case, consult a qualified chimney sweep who can assess the entire ventilation of your house and propose appropriate measures for adequate ventilation.

If the hood is used exclusively in the recirculation mode, unrestricted operation is possible.

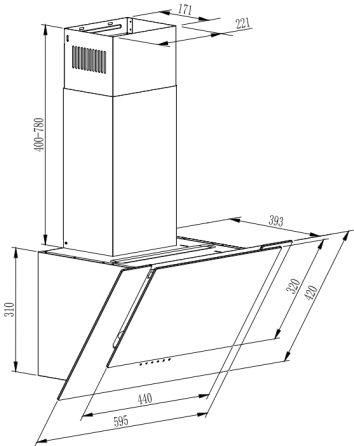
Important note on disassembly of the device

- Disassembly is similar to installation/assembly in reverse order.
- Take a second person to help you during disassembly to avoid injuries.

OVERVIEW RANGE HOOD



Dimensions



INSTALLATION RANGE HOOD

Installation (Vent outside)

Note: When the range hood and appliance supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must be not exceed 4 Pa (4×10^{-5} Bar).

Installation (Vent inside)

If you do not have an outlet to the outside, exhaust pipe is not required and the installation is similar to the one show in section "Installation (Vent outside)".

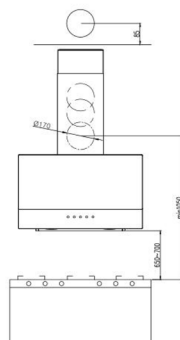
Important Information for the Installation of Exhaust Air Ducts

The following rules must be strictly observed to ensure optimum air extraction. Failure to follow these instructions will reduce performance and increase the noise level of the range hood.

- Lay the exhaust pipe as short and straight as possible.
- Do not use a smaller exhaust duct and do not confine it.
- If flexible ducts are used, the duct must always be mounted tightly in order to minimise pressure loss.
- All installation work may only be carried out by a qualified electrician or a qualified person.
- Do not connect the exhaust duct of the range hood to an existing ventilation system used for another appliance, such as a chimney.
- The angle of the exhaust pipe bend should not be less than 120°. Align the pipe horizontally. Alternatively, the duct should go up from the starting point and be led to an outer wall.
- After installation, make sure that the range hood is level to prevent grease from accumulating on one side.
- Make sure that the exhaust duct selected for the installation complies with the relevant standards and is fire-resistant.

The minimum distance is 750 mm from the range hood to a gas hob, and is 650 mm to an electric hob. If the installation instructions for gas hobs specify a greater distance, this must be taken into account.

Note: Two or more persons are required to install or move this appliance. Failure to do so can cause physical injuries.



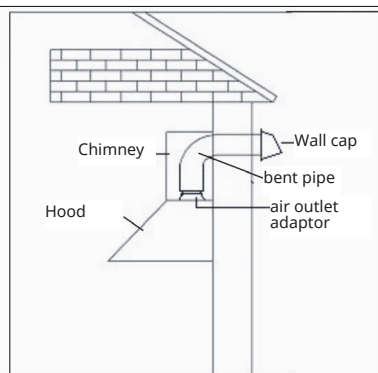
Installation of the ductwork (ducted hoods only)



WARNING Risk of fire

To reduce the risk of fire, use metal ductwork is preferred.

1. Decide on the route for the ductwork between the hood and the outside.
2. A straight, short duct run will enable the hood to perform at its best.
3. Long duct runs, elbows and transitions will reduce its performance. Use as few of these as possible. Larger ducting may be required for optimal performance with longer duct runs.
4. Ensure that the air is not discharged into a flue used for exhausting fumes from gas or other fuel-burning appliances. Regulations concerning the discharge of air must be fulfilled.
5. Install the wall cap. Connect the round metal ductwork to the cap and work back towards the hood's location. Use duct tape to seal the joints between the sections of the ductwork.



Electrical installation

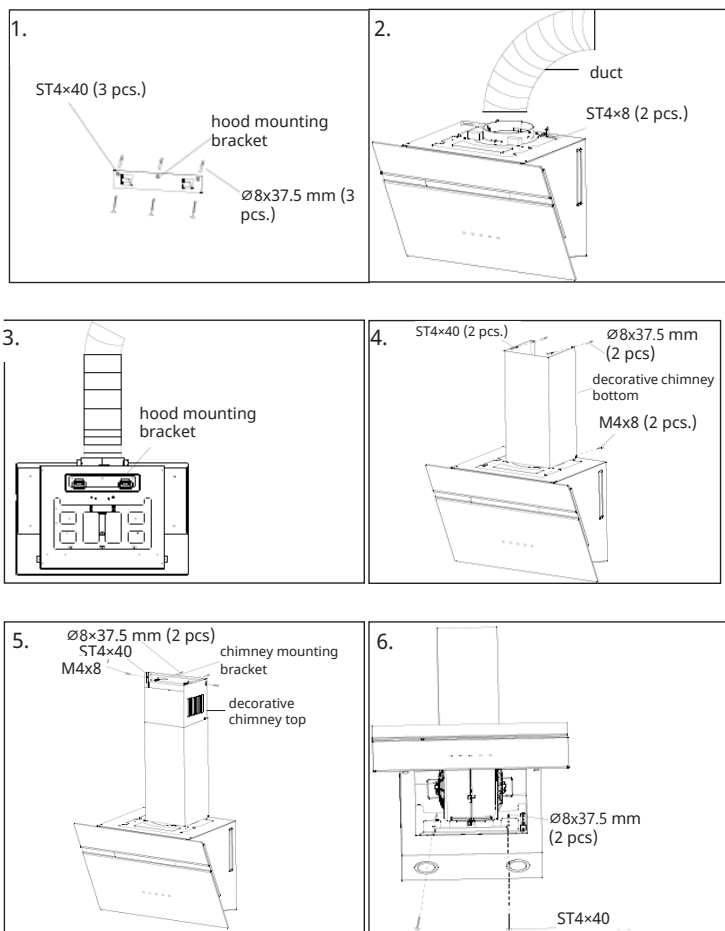
All electrical wiring must be carried out by a qualified person in accordance with all applicable codes and standards. This range hood must be properly earthed. Turn off the electrical power at the service entrance before starting work. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service agent, or a similarly qualified person, in order to avoid creating a hazard.

Installation

The minimum distance from the cooker to the hood must be at least 650 mm. For best capture of cooking impurities, a maximum distance of 750 mm above the cooker is highly recommended. Distances greater than 750 mm above the cooker are at the installer's and user's discretion, provided that the ceiling height and flue length permit this.

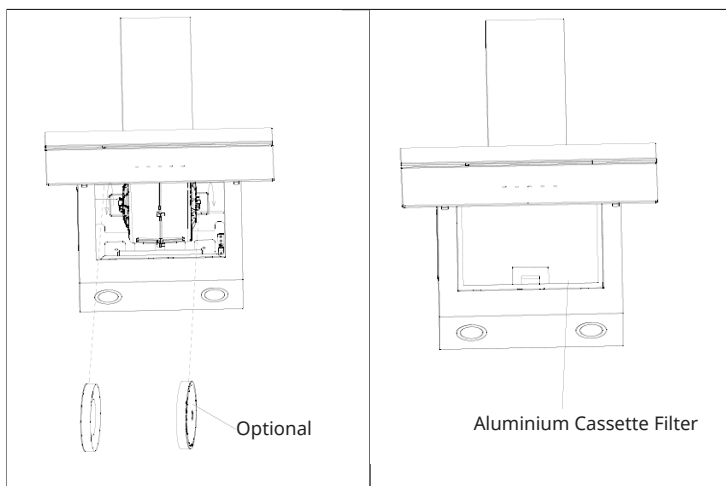
1. Drill three holes in the wall and insert three plastic tubes (ø8x37.5). Use three ST4x40 screws to fix the hood body to the top.
2. Fix the discharge ducting into the air outlet adaptor and use two ST4x8 screws to fasten it.

3. Hang the hood on the appliance using the hood bracket.
4. Drill two holes in the wall and insert two plastic tubes ($\varnothing 8 \times 37.5$). Use two ST4x40 fixings to fix the chimney cover above and two M4x8 fixings to fix the chimney cover underneath.
5. Carefully slide the decorative chimney top down into the decorative chimney base. Place the decorative chimney bottom carefully into the recessed area of the hood body top. Drill two holes in the wall and attach two plastic tubes ($\varnothing 8 \times 37.5$ mm). Secure the chimney mounting bracket to the wall using two ST4x40 screws. Level the hood and secure the chimney with two chimney bracket screws (M4x8).
6. Drill two holes in the wall and insert two plastic tubes ($\varnothing 8 \times 37.5$). Use two ST4x40 screws to fix the hood body underneath.



Install filters

1. To remove the grease filter, press down on the metal latch. This will release the filter from the hood. Tilt the filter down and remove it.
2. To install the grease filter, align the aluminium filter with the slots in the hood. Press in the plastic latch, slide the filter into position and release. Ensure that the filter is securely locked in place after installation.
3. Install the charcoal filter (optional) and lock it in place until you hear a click.
4. Install the grease filter after installing the charcoal filter.



OPERATION RANGE HOOD

Control panel



1. The range hood speed automatically adjusts to the speed of the induction hob.
2. The LED light works independet from the induction hob and can be operated seperately.

CONNECT INDUCTION HOB AND RANGE HOOD

For the first time after installation, the induction hob and range hood should be switched on at the same time within 30 seconds to pair them. Both appliances have an infrared sensor that allows them to be paired.

The range hood has four speed levels. Once paired, the range hood's speed level automatically adjusts according to the hob's power level.

CLEANING AND MAINTENANCE RANGE HOOD

Turn off the range hood before cleaning and maintenance and unplug the appliance from the wall outlet. The exterior surfaces are susceptible to scratches and stains. Therefore, do not use abrasive cleaners and wipe away any alkaline or acidic residue (lemon juice, vinegar) immediately after cleaning.

Stainless Steel Surfaces

The stainless steel must be cleaned regularly to ensure a long service life. Use stainless steel cleaner. Always wipe along the grain of the stainless steel to prevent scratching.

Control Panel

The control panel can be cleaned with a damp cloth and a mild dishwashing detergent. Before cleaning, make sure the cloth is clean and well wrung. Use a dry, soft cloth to remove excess moisture after cleaning.

Monthly Cleaning for Grease Filter

Clean the filter every month can prevent any risk of fire. The filter collects grease, smoke and dust, so the filter is directly affecting the efficiency of the range hood. If not cleaned, the grease residue (potential flammable) will saturate on the filter. Clean it with household cleaning detergent.

Non-Ducted Recirculation charcoal filter

The non-ducted recirculation charcoal filter should be changed every 6 months.

PRODUCT DATA SHEET RANGE HOOD

Information according to Regulation (EU) No. 65/2014

Measurement and calculation methods according to EN 61591:1997+A1:2006+A2:2

011+A11:2014+A12:2015

Item number	10047835		
Description	Symbol	Value	Unit
Annual Energy Consumption	AEC _{hood}	16.3	kWh/Year
Energy Efficiency class		A+	
Fluid Dynamic Efficiency	FDE _{hood}	26.6	
Fluid Dynamic Efficiency class		B	
Lighting Efficiency	LE _{hood}	95.4	Lux/W
Lighting Efficiency class		A	
Grease Filtering Efficiency	GFE _{hood}	83.7	%
Grease Filtering Efficiency class		C	
Air flow at minimum and maximum speed in normal use, intensive or boost excluded		188 / 518	m³/h
Air flow at intensive or boost setting		-	m³/h
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at minimum and maximum speed available in normal use		42 / 65	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at intensive or boost setting		-	dB
Power consumption in off mode	P _O	-	W
Power consumption in standby mode	P _S	0.48	W
Contact details	Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243, Berlin, Germany		
Minimum duration of the guarantee offered by the supplier: 24 months			
Additional information:			
This appliance complies with EU Ecodesign and Energy Labelling regulations. Full product information, including the technical datasheet and energy label for your specific model, is available in the EU Product Database for Energy Labelling (EPREL). Please scan the QR code on your energy label or visit the EPREL website with the model identifier provided in the product label. https://eprel.ec.europa.eu/			
For Great Britain:			
Hereby, Chal-Tec GmbH declares that the equipment is in compliance with the relevant statutory requirements. The full text of the declaration of conformity & Statement of compliance are available at the following internet address: http://use.berlin			

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@electronic-star.de

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Ficha técnica de la encimera de inducción	92
Instrucciones de seguridad para la placa de inducción	93
Datos técnicos de la placa de inducción	96
Principio de funcionamiento de la placa de inducción	96
Descripción general de la placa de inducción	97
Instalación de la placa de cocción	98
Diagrama de conexión a la red y cableado	102
Funcionamiento de la placa de inducción	104
Uso del área flexible	111
Protección del dispositivo de la placa de inducción	113
Ajustes de calor	115
Cuidado y limpieza	116
Detección y reparación de anomalías	118
Datos técnicos de la campana extractora	121
Indicaciones de seguridad campana extractora	122
Instalación de la campana extractora	125
Funcionamiento campana extractora	129
Conecte la placa de inducción y la campana extractora.	129
Limpieza y cuidado campana extractora	130
Ficha técnica de la campana extractora	131
Indicaciones sobre la retirada del aparato	132
Fabricante	132

FICHA TÉCNICA DE LA ENCIMERA DE INDUCCIÓN

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047836		
Tipo de placa	Vitrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		5	
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	Delantero izquierdo 18 Trasera Izquierda 18 Delantero derecho 18 Trasera Derecha 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	Flexible	19x39 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Flexible 201 Delantero izquierdo 156 Trasera Izquierda 191 Delantero derecho 185 Trasera Derecha 187	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	190	Wh/kg

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA PLACA DE INDUCCIÓN

Peligro de descarga eléctrica

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



PRECAUCIÓN

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

Instrucciones generales

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



ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina, ya que cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar un incendio provocado por grasa con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o la tapa de una olla.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de incendio! No coloque otros objetos sobre las superficies de cocción, excepto sartenes y ollas.

Peligro de descarga eléctrica

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

Peligro para la salud

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



ATENCIÓN

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

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



ADVERTENCIA

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

Instrucciones generales

- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en uso. La ebullición puede provocar humos y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje cerca del aparato objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3), ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles).
- No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No deje a los niños jugar con el aparato, sentarse, ponerse de pie o trepar sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe cerciorarse de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos ni para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Solamente un técnico cualificado debe llevar a cabo cualquier mantenimiento.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina para el personal en las tiendas,
 - oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial y
 - entornos tipo bed and breakfast.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

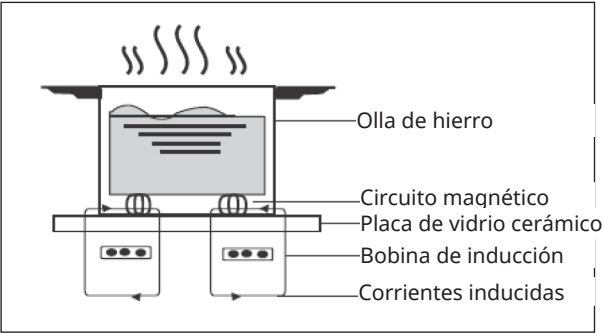
- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.

DATOS TÉCNICOS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

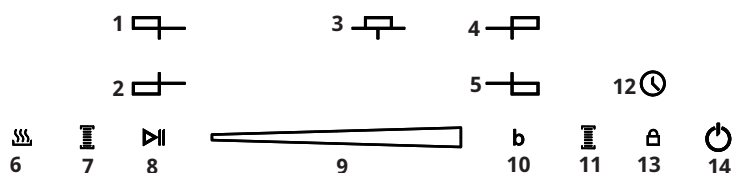
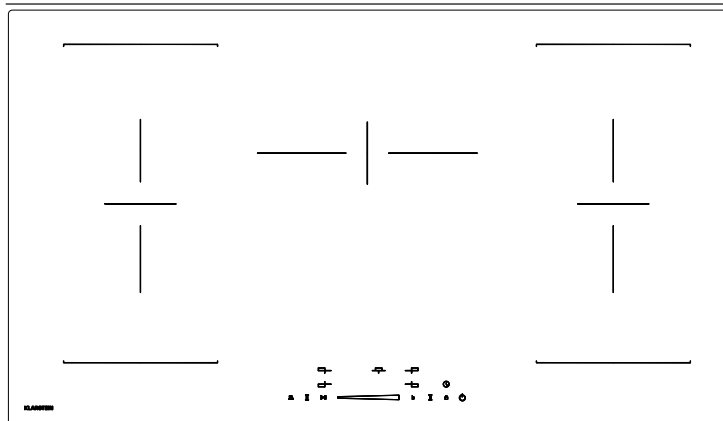
Número de artículo	10047836
Zonas de cocción	5 zonas
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia total	9400 W
Consumo de energía en modo reposo	
Consumo de energía en modo off	
Tamaño del producto Largo x ancho x alto (mm)	900x520x60
Dimensiones de montaje Ax B (mm)	860x490

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

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



DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PLACA DE INDUCCIÓN



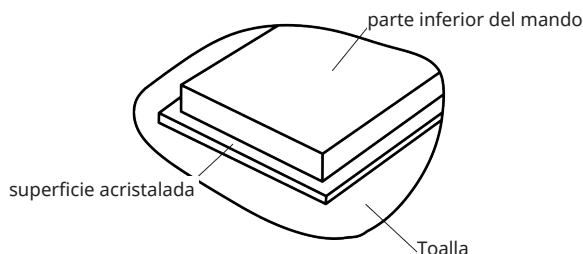
1	Zona de calor superior izquierda	8	Función Stop&Go
2	Zona de calor inferior izquierda	9	Mando deslizante
3	Zona de calor central	10	Refuerzo
4	Zona de calor superior derecha	11	Botón de la zona flexible derecha
5	Zona de calor inferior derecha	12	Botón de temporizador
6	Botón Mantener caliente	13	Botón de bloqueo para niños
7	Botón de la zona flexible izquierda	14	Botón de encendido/apagado

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Selección del equipo de instalación

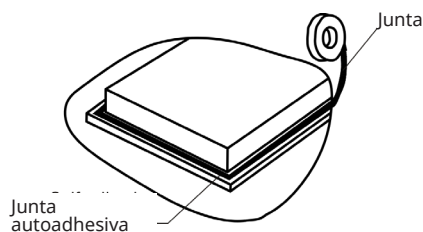
- Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la ilustración.
- A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor y aislante (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa de cocción.

Como se muestra a continuación.



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

Tira de sellado

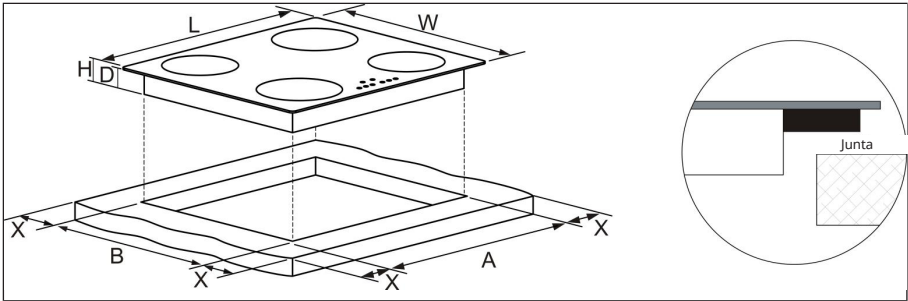


- Aplique la tira de sellado, suministrada con la tolva, que sirve para sellarla sobre la superficie de trabajo.
- No utilice silicona. Aplique la junta en el borde de la parte inferior de la placa de cocción, dejando unos 3 mm desde el borde del cristal.
- Aplique el producto de sellado en toda la circunferencia.

Antes de instalar la placa de cocción

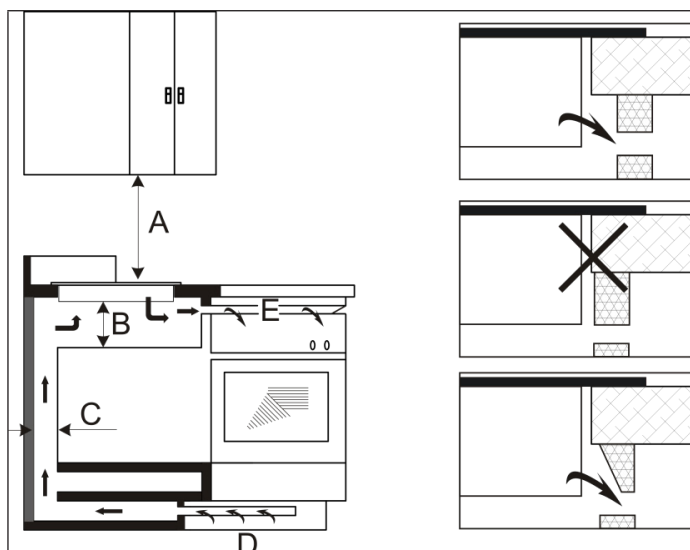
Asegúrese de que:

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



Modelo	L	W	H	D	A	B	X
10047836	900 mm	520 mm	60 mm	56 mm	860 mm	490 mm	50 mm

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción está en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 (mín.)	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

- La placa debe ser instalada por personal cualificado. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca intente realizar la instalación usted mismo.
- No instale la placa de cocción sobre equipos de refrigeración, lavavajillas o secadoras.
- La placa debe instalarse de tal manera que se garantice una mejor radiación del calor y se mejore su fiabilidad.
- La pared y la zona situada encima de la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, asegúrese de que la capa intermedia y el adhesivo sean resistentes al calor.
- No utilice un limpiador de vapor.
- Esta placa solo se puede conectar a una fuente de alimentación con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a la autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Antes de colocar los soportes de fijación

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

Colocación de los soportes de fijación

- Fije los soportes en el lado izquierdo y derecho con tornillos.
- Coloque la placa de inducción en el armario recortado.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Solamente un personal cualificado debe instalar la placa de inducción. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca la instalación usted solo.

Después de instalar la placa de cocción

Asegúrese de que:

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

DIAGRAMA DE CONEXIÓN A LA RED Y CABLEADO

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica



ADVERTENCIA

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

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

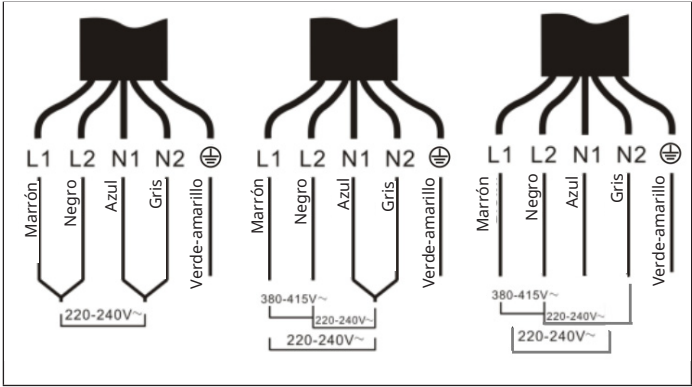
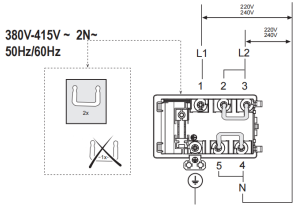
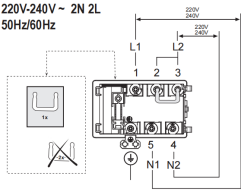
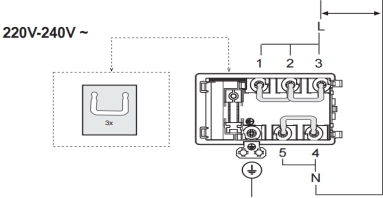
- La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de cocción.
- La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
- No coloque otros objetos sobre las superficies de cocción, excepto sartenes y ollas.

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

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

Atención

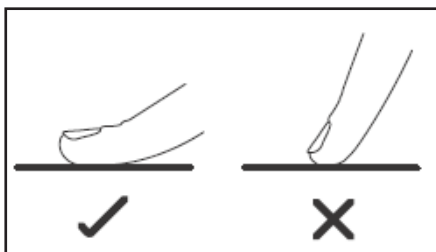
- La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
- Instale la placa de inducción de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la encimera deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No utilice limpiadores de vapor.
- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple la normativa de seguridad.
- No doble ni aplaste el cable.
- Revise el cable periódicamente; solamente técnicos autorizados deben sustituirlo.



FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Controles táctiles

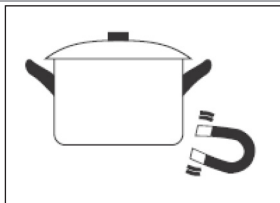
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los reguladores estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un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



Elegir la batería de cocina adecuada

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

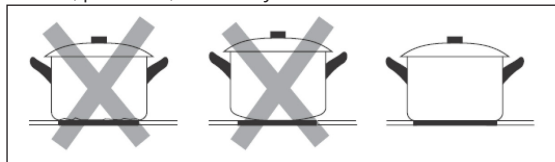
Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para inducción.



Si no dispone de imán:

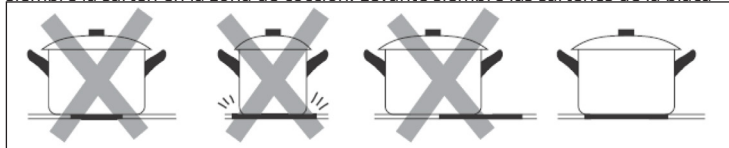
1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

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



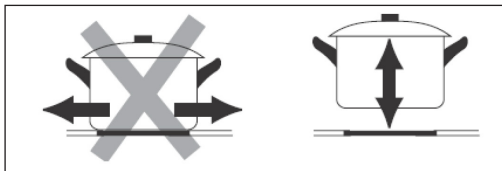
dentados o base curva.

Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra la placa de vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Utilizando una olla un poco más ancha de energía se utilizará en su máxima eficiencia. Si utiliza recipientes de menor potencia, la eficacia podría ser menor de lo esperado. Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa de cocción. Centre siempre la sartén en la zona de cocción. Levante siempre las sartenes de la placa



Dimensión panorámica

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta un cierto límite, al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de esta olla debe tener un diámetro



mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de la placa de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
180 mm	140	180
290 mm	200	290
190x390 mm	250	390

Nota: Las medidas indicadas pueden variar en función de la calidad de la sartén utilizada.

Empezar a cocinar

Después de encender el aparato, el zumbador emitirá un pitido y todos los indicadores se iluminarán durante un segundo, después se apagarán. Esto indica que el aparato ha entrado en modo de espera.

1. Al pulsar el control de encendido/apagado durante un segundo, todos los indicadores mostrarán «-».
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que tanto el fondo de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

Ajuste del nivel de calor de la zona de cocción

3. Cuando se toca el control de selección de la zona de calefacción, parpadeará una luz indicadora junto a la tecla.
4. Seleccione un ajuste de calor tocando el mando.

Nota: Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que volver a empezar desde el paso 1. Puede cambiar la configuración de calor en cualquier momento durante la

cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque la selección de la zona de calefacción que desea desactivar.
2. Apague la zona de cocción tocando el mando deslizante. Asegúrese de que la pantalla muestra «0».
3. Apague toda la placa de cocción pulsando el control «ON/OFF».



PRECAUCIÓN

¡Cuidado con las superficies calientes! «H» significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. La señal desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura.

También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, pues puede utilizar la zona de cocción que aún está caliente.

Función de refuerzo

Puede utilizar la función boost para aumentar la potencia de la zona de cocción correspondiente durante un máximo de 5 minutos. Esta función puede reducir el tiempo de cocción, ¡lo que es estupendo para cocinar en un momento de apuro!

Para utilizar la función de refuerzo cuando la placa de cocción está en funcionamiento, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Pulse el botón de selección de zona para activar la zona para la que desea utilizar la función de refuerzo. A continuación, la pantalla comienza a parpadear. La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
2. Toca el botón Boost. La pantalla mostrará «P» para indicar que la zona está aumentando la presión.

Nota: El periodo máximo de funcionamiento de la función boost es de 5 minutos. Cuando finaliza el impulso, la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9.

Para cancelar la función de refuerzo

Después de 5 minutos, la función boost se cancela automáticamente. Siga el procedimiento que se indica a continuación si desea cancelar antes la función de refuerzo:

1. Si desea cancelar la función de refuerzo (boost) antes de que transcurran

- cinco minutos, seleccione la zona de cocción en la que esté activo el refuerzo.
2. Toque el control deslizante para cancelar la función de aumento y seleccionar el nivel deseado.

Función de bloqueo para niños

Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción) activando la función bloqueo para niños.

Cuando los controles están bloqueados, todos los demás botones de control táctil están desactivados excepto los botones ON/OFF y bloqueo para niños.

Para bloquear los mandos

Pulse el botón de control de bloqueo para niños para 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará «Lo» y la función de bloqueo para niños se activará.

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
2. Mantenga pulsado el mando de control del bloqueo para niños durante unos 3 segundos. «Lo» desaparecerá de la pantalla del temporizador, la función Bloqueo Niños estará entonces inactiva.
3. Ya puede empezar a utilizar su placa de cocción.

Nota: En modo bloqueo para niños, todos los botones de control están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado y el botón de bloqueo para niños. Siempre puede apagar la placa de inducción con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear primero la placa en la siguiente operación.

Temporizador

Cuando la placa de cocción está encendida, puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

- Puede utilizarlo como minuterio. Puede utilizarlo como minuterio.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas cuando haya transcurrido el tiempo establecido.
- Puede ajustar el minuterio/temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterio

1. Solo puede configurar el temporizador una vez que haya finalizado el ajuste de potencia de la zona de cocción.

2. Toque el control del temporizador y aparecerá «10» en la pantalla del temporizador, con «0» parpadeando.
3. Ajuste la hora tocando el control deslizante.
4. Pulse de nuevo el control del temporizador, el «1» parpadeará.
5. Ajuste la hora usando el control deslizante.
6. Una vez que se configura el temporizador, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.
7. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «--» cuando haya finalizado el tiempo programado.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Activación

1. Pulse el control de selección de la zona para la que desea ajustar el temporizador. El indicador parpadea.
2. Pulse el botón del temporizador. «0» comenzará a parpadear y aparecerá «10» en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste la hora tocando el control deslizante.
4. Vuelva a tocar el mando del temporizador y «1» empezará a parpadear.
5. Una vez configurado el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

Nota: Aparecerá un punto rojo en la esquina inferior derecha del indicador de nivel de potencia para mostrar que la zona está seleccionada.

6. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Nota: Las demás zonas de cocción encendidas anteriormente seguirán funcionando.

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Cuando se configura un temporizador para varias zonas de cocción, las zonas correspondientes se indican con puntos rojos. La pantalla del temporizador muestra el temporizador mínimo. El punto de la zona correspondiente parpadea.
2. Una vez que el temporizador haya expirado, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador mínimo y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

Nota: Si toca el mando de selección de la zona de calefacción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelación del temporizador

1. Pulse el control de selección de la zona para la que desea ajustar el temporizador.
2. Al tocar el mando del temporizador, el indicador parpadeará.
3. Toque el control deslizante para ajustar el temporizador a «00»; de este modo, el temporizador se cancelará.

Función de mantenimiento del calor

Activación

- Toque el mando de selección de la zona de calefacción que desee utilizar para mantener el calor; una luz indicadora parpadeará.
- Al pulsar el botón de mantener caliente, la pantalla mostrará ☰.

Desactivación

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento y una luz indicadora parpadeará junto a la tecla seleccionada.
2. Al deslizar el control, se cancelará la función de calentamiento y podrá seleccionar el nivel deseado.
 - La función se puede utilizar con cualquier zona de cocción.
 - La función de mantenimiento del calor dura 8 horas, a menos que se desactive.
 - En el proceso de conservación del calor, las sartenes deben tener tapas.

Función Stop & Go

¡Simplifique la cocción! Cuando está cocinando, suena el timbre de la puerta, el teléfono o un niño le llama desde otra habitación. ¿Necesita salir de la cocina? La cena podría quemarse o tardar más en cocinarse si lo apaga todo.

La función Stop & Go puede apagar todas las zonas. Cuando regrese, una pulsación más del botón reiniciará la placa de cocción donde la dejó, permitiéndole seguir cocinando.

Activar la función Stop & Go

1. Para activar la función Stop & Go, asegúrese de que la placa de inducción se encuentra en estado de funcionamiento.
2. A continuación, pulse una vez el botón de la función Stop & Go. El indicador de la zona de cocción mostrará «II». El funcionamiento de la placa de inducción se desactivará en todas las zonas de cocción y la placa se apagará al cabo de un minuto.
3. La campana extractora seguirá funcionando.

Desactive la función Stop & Go.

Para cancelar la función Stop & Go, pulse de nuevo el botón de la función Stop & Go después de volver. Todos los ajustes del programador volverán entonces a sus valores originales y el indicador Stop & Go «II» desaparecerá de todas las pantallas.

USO DEL ÁREA FLEXIBLE

- Esta zona se puede utilizar como una sola zona o dividir en dos zonas diferentes según sus necesidades culinarias en cada momento.
- El área libre comprende dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

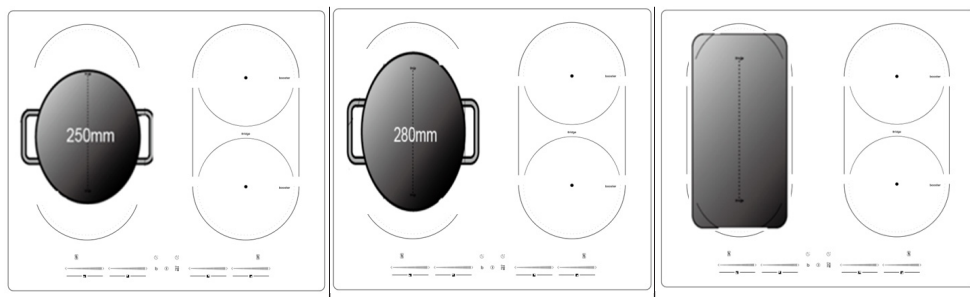
Utilizar el área flexible como una gran zona

Para activar el área libre como una única zona grande, toque el botón de zona flexible.

Al tocar el botón de la zona flexible, el indicador mostrará  y «5».

Cuando utilice la zona flexible como zona grande, le recomendamos utilizar los siguientes utensilios de cocina:

Utensilios de cocina: Utensilios de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan utensilios cuadrados u ovalados).

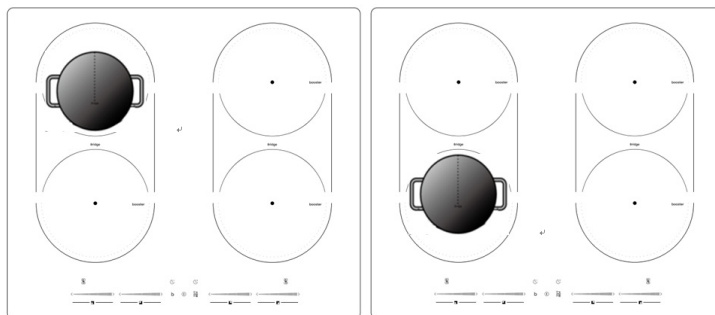


Nota: No recomendamos otras opciones excepto las tres operaciones anteriores, ya que de lo contrario podría verse afectado el calentamiento del aparato.

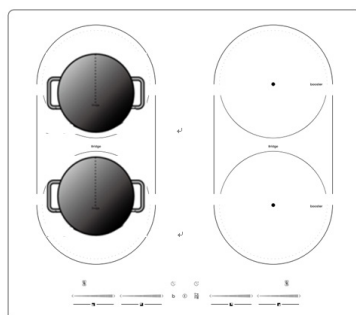
Utilizar el área flexible como dos zonas separadas

Si desea utilizar la zona flexible como dos zonas diferentes, hay dos opciones de calefacción disponibles.

1. Coloque una sartén en la parte superior o inferior izquierda de la zona flexible.



2. Coloque dos sartenes a ambos lados de la zona flexible.



Nota: Asegúrese de que la sartén que utilice sea mayor de 14 cm.

PROTECCIÓN DEL DISPOSITIVO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Detección de ollas y artículos pequeños

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

- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
- No se calienta a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca una olla adecuada.

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

Cuando se haya dejado sobre la placa de cocción una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente en 1 minuto.

Protección contra sobrettemperatura

Un sensor de temperatura incorporado puede controlar la temperatura en el interior de la placa de cocción. Si se detecta una temperatura excesiva, la placa de cocción dejará de funcionar automáticamente.

Protección contra desbordamiento

Para su seguridad, el programador se apagará automáticamente si derrama líquido hirviendo o coloca un paño húmedo sobre el panel de control táctil. Todos los botones de control, excepto los botones ON/OFF y de bloqueo para niños, quedarán desactivados a menos que limpie en seco la zona de control táctil.

Aviso de calentamiento residual

Cuando la placa de cocción haya estado en uso durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra «H» aparece en la pantalla de ajuste de potencia para advertirle de que no la toque.

También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, pues puede utilizar la zona de cocción que aún está caliente.

ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente como para causar



quemaduras. No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.

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.

AJUSTES DE CALOR



ATENCIÓN

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

Ajustes de calor

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Experimente con su placa de inducción para encontrar los ajustes que más le convengan.

Ajustes de calor	Idoneidad
1-2	Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que arden rápidamente Cocción suave, calentamiento lento
3-4	Recalentamiento, cocción rápida a fuego lento, cocción de arroz
5-6	Tortitas
7-8	Cocinar pasta
9	Sofreír, rehogar, llevar la sopa a ebullición, hervir agua

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

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

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

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
La placa de cocción no se puede encender.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Revise si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Emplea utensilios de cocina con bordes rugosos. Emplea estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice baterías de cocina con base plana y lisa. Vea «Elegir la batería de cocina adecuada». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la estructura de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir el ajuste de calor.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte el aparato de la red eléctrica mientras el ventilador del aparato esté en marcha.

Problema	Posibles causas	Posible solución
Las cacerolas no se calientan  y aparecen en la pantalla.	1. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. 2. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada	Use únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Vea «Elegir la batería de cocina adecuada». Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote el código de error, apague el aparato o desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
El aparato no funciona	Interrupción del suministro eléctrico	Por favor, compruebe que la fuente de alimentación principal es normal; si el interruptor de protección contra fugas está apagado; si hay un fusible quemado, sustitúyalo por uno nuevo; si la fuente de alimentación principal es normal, compruebe si el enchufe está bien conectado con la toma de corriente; si la placa de cocción tiene un tipo de conexión por cable, desconecte la fuente de alimentación, compruebe si el cable está suelto; desconecte la fuente de alimentación, compruebe si el enchufe principal está apagado; si se pueden excluir las razones anteriores, en caso de que el aparato esté defectuoso, envíelo al centro de servicio para su reparación.
Durante el calentamiento, el aparato deja de funcionar	El temporizador de apagado está activado	Compruebe si el temporizador de la función de retrasar el apagado está ajustado. Si se ajusta la función de retrasar el apagado, la unidad se detendrá cuando haya transcurrido el tiempo de retrasar el apagado.

Visualización e inspección de fallos

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

Código de error	Posibles causas	Qué hacer
	Sin sartén o sartén inadecuada	No hay sartén, por favor coloque la sartén correcta. Error de sincronización de la placa de circuito impreso o del circuito de accionamiento, diríjase al centro de servicio para la reparación.
F7/F8	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. El encendido después de la fuente de alimentación es normal.
F4/F5	Fallo en el sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
F1/F2/Fb	Fallo en el sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
F3/F6/FA	Mala radiación de calor de la placa de inducción.	Vuelva a encender la placa cuando se haya enfriado.
F0	Fallo de comunicación PCBA	Póngase en contacto con el proveedor.

Los fallos anteriores son el juicio y la inspección de averías comunes.
No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción y póngase en contacto con el proveedor.

DATOS TÉCNICOS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Número de artículo	10047835
Alimentación	230 V~ 50 Hz
Potencia luminosa	1x3 W
Potencia del motor	90 W
Potencia total	93 W
Motor	1
Diámetro del adaptador de salida	150 mm
Dimensiones en mm (Largo x Ancho x Alto)	595x393x710 ~ 1090

INDICACIONES DE SEGURIDAD CAMPANA EXTRACTORA

- Gracias por adquirir esta campana extractora. Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar la campana extractora y guárdelo en un lugar seguro.
- Los trabajos de instalación deben ser realizados por un electricista cualificado o una persona competente. Antes de utilizar la campana extractora, asegúrese de que la tensión (V) y la frecuencia (Hz) indicadas en la campana coinciden exactamente con la tensión y la frecuencia de su vivienda.
- El fabricante y el agente no asumirán ninguna responsabilidad por los daños causados por una instalación y un uso inadecuados.
- Los niños menores de 8 años no deben utilizar la campana extractora.
- El aparato no está diseñado para uso comercial, sino sólo para uso doméstico y entornos similares.
- Limpie la campana extractora y el filtro regularmente para mantenerlos en buen estado de funcionamiento.
- Antes de proceder a la limpieza, desconecte la alimentación principal.
- Limpie la campana extractora de acuerdo con el manual de instrucciones y manténgala alejada del peligro de quemaduras.
- No exponga la campana extractora al fuego.
- Si el aparato no funciona con normalidad, póngase en contacto con el fabricante o con una empresa especializada.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- Si la campana extractora se utiliza al mismo tiempo que aparatos que queman gas u otros combustibles, la cocina debe estar adecuadamente ventilada.
- No flambee bajo la campana extractora. Las piezas accesibles de la campana pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocina.

Consejos importantes para la instalación

- El aire no debe extraerse a un conducto de evacuación de humos de aparatos de gas u otros combustibles (no aplicable a aparatos que sólo devuelven el aire a la habitación).
- Cumpla la normativa sobre la extracción de aire.

Notas importantes sobre el modo de extracción



ADVERTENCIA

Riesgo de intoxicación por aspiración de gases de escape. No

haga funcionar nunca el aparato en modo extracción simultáneamente con un aparato de humos abierto cuando no esté garantizado un caudal de aire suficiente.

Los equipos de combustión de conducto abierto (por ejemplo, calentadores de gas, gasóleo, leña o carbón, calentadores de agua sin depósito, calentadores de agua) extraen el aire de combustión de la habitación y lo conducen a través de un tubo de escape o chimenea hasta el exterior. En el modo de extracción, el aire interior se extrae de la cocina y las habitaciones adyacentes; sin una entrada de aire suficiente, se crea un vacío. De este modo, los gases tóxicos de la chimenea o del conducto de extracción pueden volver a penetrar en los espacios habitados.

- Asegúrese siempre de que haya suficiente aire fresco y de que el aire pueda circular.
- Una caja de suministro de aire/extractor por sí sola no garantiza el cumplimiento del valor límite.

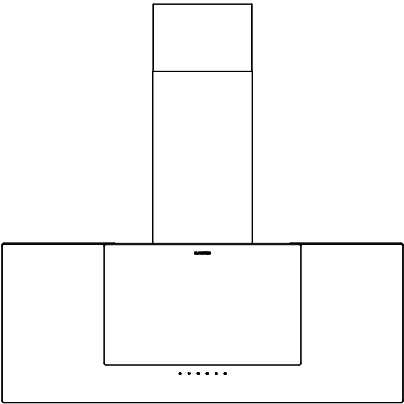
El funcionamiento seguro sólo es posible cuando la presión negativa en el local donde se encuentra el aparato no supera los 4 Pa (0,04 mbar). Esto puede lograrse cuando el aire necesario para la combustión puede fluir a través de aberturas que no se pueden cerrar, por ejemplo, en puertas, ventanas, junto con una caja de suministro de aire/extractor o a través de otras medidas técnicas. En cualquier caso, consulte a un deshollinador cualificado que pueda evaluar toda la ventilación de su casa y proponer las medidas adecuadas para una ventilación adecuada.

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

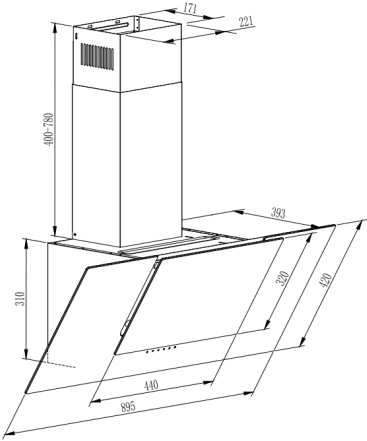
Nota importante sobre el desmontaje del aparato

- El desmontaje es similar a la instalación/montaje en orden inverso.
- Pida ayuda a una segunda persona durante el desmontaje para evitar lesiones.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CAMPANA EX-TRACTORA



Dimensiones



INSTALACIÓN DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Instalación (extracción de aire)

Nota: Cuando la campana extractora y el aparato alimentado con energía distinta de la eléctrica estén funcionando simultáneamente, la presión negativa en el local no debe ser superior a 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Instalación (ventilación interior)

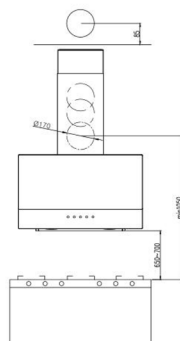
Si no dispone de una salida al exterior, no es necesario el conducto de extracción y la instalación es similar a la descrita en el apartado «Instalación (ventilación exterior)».

Información importante para la instalación de conductos de extracción de aire

Deben respetarse estrictamente las siguientes normas para garantizar una extracción óptima del aire. El incumplimiento de estas instrucciones reducirá el rendimiento y aumentará el nivel de ruido de la campana extractora.

- Coloque el tubo de escape lo más corto y recto posible.
- No utilice un conducto de escape más pequeño y no lo confíne.
- Si se utilizan conductos flexibles, el conducto debe montarse siempre firmemente para minimizar la pérdida de presión.
- Todos los trabajos de instalación sólo pueden ser realizados por un electricista o una persona cualificada.
- No conecte el conducto de extracción de la campana extractora a un sistema de ventilación existente utilizado para otro aparato, como una chimenea.
- El ángulo de la curva del tubo de escape no debe ser inferior a 120°. Alinee la tubería horizontalmente. Otra posibilidad es que el conducto suba desde el punto de partida y se dirija a una pared exterior.
- Después de la instalación, asegúrese de que la campana extractora esté nivelada para evitar que la grasa se acumule en un lado.
- Asegúrese de que el conducto de evacuación de gases elegido para la instalación cumple las normas aplicables y es ignífugo.

La distancia mínima entre la campana extractora y una encimera de gas es de 750 mm, y de 650 mm con respecto a una encimera eléctrica. Si las instrucciones de instalación de las placas de gas especifican una distancia mayor, deberá tenerse en cuenta.



Nota: Se requieren dos o más personas para instalar o mover este aparato. No hacerlo puede causar lesiones físicas.

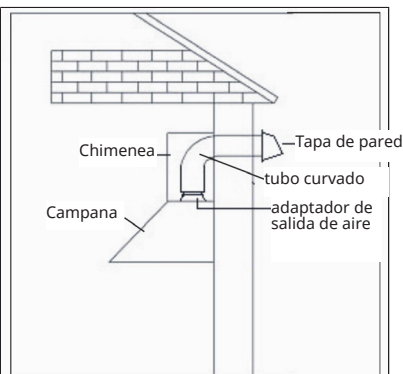
Instalación del conducto (sólo campanas canalizadas)



ADVERTENCIA Riesgo de incendio

Para reducir el riesgo de incendio, es preferible utilizar conductos metálicos.

1. Decida el recorrido de los conductos entre la campana extractora y el exterior.
2. Un conducto recto y corto permitirá que la campana funcione al máximo rendimiento.
3. Los conductos largos, los codos y las transiciones reducirán el rendimiento de la campana extractora. Utilice el menor número posible. Puede ser necesario un conducto más grande para obtener el mejor rendimiento con conductos más largos.
4. Asegúrese de que el aire no se descargue en un conducto de humos utilizado para expulsar los gases de los aparatos de gas u otros combustibles. Se deben cumplir las normativas relativas a la descarga de aire.
5. Instale la tapa de pared. Conecte el conducto metálico redondo a la tapa y trabaje hacia atrás hasta llegar a la ubicación de la campana. Utilice cinta adhesiva para sellar las juntas entre las secciones de los conductos.



Instalación eléctrica

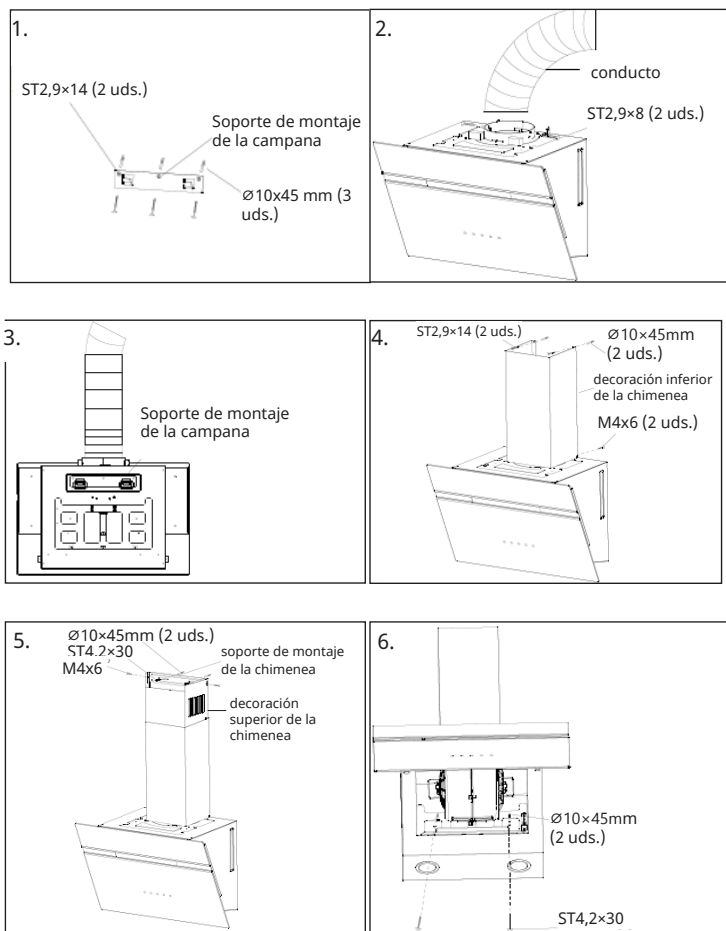
Todo el cableado eléctrico debe ser realizado por una persona cualificada de acuerdo con todos los códigos y normas aplicables. Esta campana extractora debe estar correctamente conectada a tierra. Desconecte la alimentación eléctrica en la entrada de servicio antes de comenzar a trabajar. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona cualificada, con el fin de evitar cualquier peligro.

Instalación

La distancia mínima entre la cocina y la campana extractora debe ser de al menos 650 mm. Para capturar mejor las impurezas de la cocina, se recomienda encarecidamente una distancia máxima de 750 mm por encima de la cocina. Las distancias superiores a 750 mm por encima de la cocina quedan a criterio del instalador y del usuario, siempre que la altura del techo y la longitud del conducto de humos lo permitan.

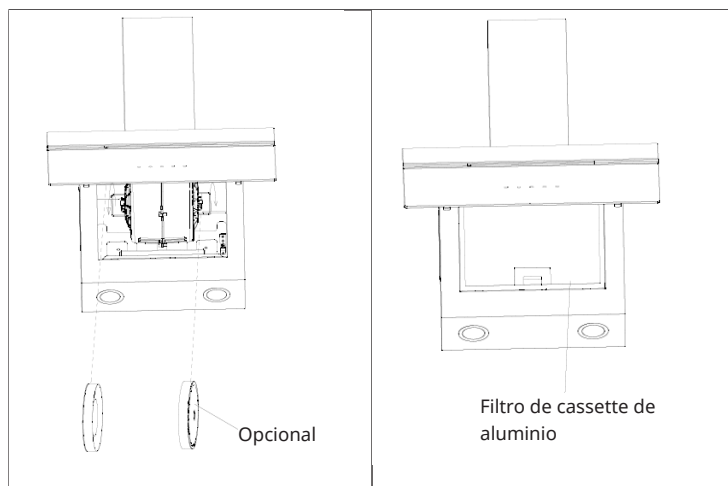
1. Taladre tres agujeros en la pared e inserte tres tubos de plástico ($\varnothing 10 \times 45$). Utilice tres tornillos ST2,9x14 para fijar el cuerpo de la campana a la parte superior.
2. Fije el conducto de descarga al adaptador de salida de aire y utilice dos tornillos ST2,9x8 para sujetarlo.

3. Cuelgue la campana en el electrodoméstico utilizando el soporte de la campana.
4. Taladre dos agujeros en la pared e inserte dos tubos de plástico ($\varnothing 10 \times 45$). Utilice dos fijaciones ST2,9x414 para fijar la cubierta de la chimenea en la parte superior y dos fijaciones M4x6 para fijar la cubierta de la chimenea en la parte inferior.
5. Deslice con cuidado la parte superior decorativa de la chimenea hacia abajo hasta encajarla en la base decorativa de la chimenea. Coloque con cuidado la parte inferior decorativa de la chimenea en el área empotrada de la parte superior del cuerpo de la campana. Taladre dos agujeros en la pared y fije dos tubos de plástico ($\varnothing 10 \times 45$ mm). Fije el soporte de montaje de la chimenea a la pared utilizando dos tornillos ST4,2x30. Nivele la campana y fije la chimenea con dos tornillos de soporte para chimenea (M4x6).
6. Taladre dos agujeros en la pared e inserte dos tubos de plástico ($\varnothing 10 \times 45$). Utilice dos tornillos ST4,2x30 para fijar la carcasa de la campana por debajo.



Instalación de los filtros

1. Para extraer el filtro de grasa, presione hacia abajo el pestillo metálico. Esto liberará el filtro de la campana. Incline el filtro hacia abajo y retírelo.
2. Para instalar el filtro de grasa, alinee el filtro de aluminio con las ranuras de la campana. Presione el pestillo de plástico, deslice el filtro hasta su posición y suéltelo. Asegúrese de que el filtro esté bien bloqueado en su lugar después de la instalación.
3. Instale el filtro de carbón vegetal (opcional) y bloquéelo en su sitio hasta que oiga un clic.
4. Instale el filtro de grasa después de instalar el filtro de carbón.



FUNCIONAMIENTO CAMPANA EXTRACTORA

Panel de control



1. La velocidad de la campana extractora se ajusta automáticamente a la velocidad de la placa de inducción.
2. La luz LED funciona independientemente de la placa de inducción y se puede manejar por separado.

CONECTE LA PLACA DE INDUCCIÓN Y LA CAMPANA EXTRACTORA.

La primera vez después de la instalación, la placa de inducción y la campana extractora deben encenderse al mismo tiempo en un plazo de 30 segundos para emparejarlas. Ambos aparatos disponen de un sensor infrarrojo que permite emparejarlos.

La campana extractora tiene cuatro niveles de velocidad. Una vez emparejados, el nivel de velocidad de la campana extractora se ajusta automáticamente según el nivel de potencia de la placa.

LIMPIEZA Y CUIDADO CAMPANA EXTRACTORA

Apague la campana extractora antes de proceder a su limpieza y mantenimiento y desenchufe el aparato de la toma de corriente. Las superficies exteriores son susceptibles de sufrir arañazos y manchas. Por lo tanto, no utilice limpiadores abrasivos y limpie cualquier residuo alcalino o ácido (zumos de limón, vinagre) inmediatamente después de la limpieza.

Superficies de acero inoxidable

El acero inoxidable debe limpiarse con regularidad para garantizar una larga vida útil. Utilice un limpiador para acero inoxidable. Limpie siempre a lo largo del grano del acero inoxidable para evitar arañazos.

Panel de control

Limpie el panel de control con un paño húmedo y un detergente lavavajillas suave. Antes de limpiarlo, asegúrese de que el paño esté limpio y bien escurrido. Utilice un paño seco y suave para eliminar el exceso de humedad después de la limpieza.

Limpieza mensual del filtro de grasa

Limpie el filtro cada mes puede prevenir cualquier riesgo de incendio. El filtro acumula grasa, humo y polvo, por lo que afecta directamente a la eficacia de la campana extractora. Si no se limpia, el residuo de grasa (potencialmente inflamable) se saturará en el filtro. Limpie el filtro de grasa con detergente doméstico.

Filtro de carbón de recirculación no conducida

El filtro de carbón de recirculación no conducida debe cambiarse cada 6 meses.

FICHA TÉCNICA DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Información de conformidad con el Reglamento (UE) n° 65/2014

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

Número de artículo	10047836		
Descripción	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo anual de energía	AEC _{campana}	16,3	kWh/año
Clase de eficiencia energética		A+	
Eficiencia fluidodinámica	FDE _{campana}	26,6	
Eficiencia fluidodinámica		B	
Eficiencia luminosa	LE _{extractora}	95,4	Lux/W
Clase de eficiencia luminosa		A	
Eficacia de filtrado de grasas	GFE _{extractora}	83,7	%
Clase de eficacia de filtrado de grasas		C	
Caudal de aire a velocidad mínima y máxima en uso normal, intensivo o boost excluido		188 / 518	m³/h
Caudal de aire en reglaje intensivo o de sobrealimentación		–	m³/h
Emisiones de potencia acústica en el aire ponderadas A a la velocidad mínima y máxima disponibles en condiciones normales de uso		42 / 65	dB
Emisiones de potencia acústica en el aire ponderadas A con ajuste intensivo o de refuerzo		–	dB
Consumo de energía en modo off	P _O	–	W
Consumo de energía en modo off	P _S	0,48	W
Datos de contacto	Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243, Berlin, Alemania		
Duración mínima de la garantía ofrecida por el proveedor: 24 meses			
Más información:			
Este aparato cumple con las normativas de la UE sobre diseño ecológico y etiquetado energético. La información completa sobre el producto, incluida la ficha técnica y la etiqueta energética de su modelo específico, está disponible en la Base de datos de productos de la UE para el etiquetado energético (EPREL). Escanee el código QR de la etiqueta energética o visite el sitio web de EPREL con el identificador de modelo que figura en la etiqueta del producto. https://eprel.ec.europa.eu/			

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@electronic-star.de

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Fiche technique du produit plaque de cuisson à induction	134
Consignes de sécurité pour la plaque à induction	135
Caractéristiques techniques Plaque de cuisson à induction	138
Principe de fonctionnement de la plaque à induction	138
Aperçu des produits Plaque de cuisson à induction	139
Installation de la table de cuisson	140
Schéma de raccordement et de câblage au réseau	144
Fonctionnement de la plaque à induction	146
Utilisation de la zone flexible	153
Dispositif de protection de la plaque à induction	155
Réglages de la chaleur	157
Entretien et nettoyage	158
Dépannage	160
Caractéristiques techniques de la hotte	163
Consignes de sécurité pour la hotte aspirante	164
Installation de la hotte	167
Fonctionnement de la hotte	171
Raccorder la plaque à induction et la hotte	171
Nettoyage et entretien de la hotte aspirante	172
Fiche technique du produit hotte aspirante	173
Informations sur le recyclage	174
Fabricant	174

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10047836			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson		5		
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 droite Arrière droite	18 18 18 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	Flexible	19 x 39	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Flexible Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	201 156 191 185 187	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	190		Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA PLAQUE À INDUCTION

Risque de choc électrique

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



ATTENTION

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

Instructions générales

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



MISE EN GARDE

Risque de choc électrique ! Pour réduire le risque d'électrocution, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire protégeant les pièces sous tension) est fissurée.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- La cuisson doit être surveillée. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, en particulier, peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Au lieu de cela, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture ignifuge ou un couvercle de casserole.



MISE EN GARDE

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

Risque de choc électrique

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

Risque pour la santé

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



ATTENTION

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

- Tenez les enfants à l'écart.
- Les manches des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées.
- Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.



MISE EN GARDE

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

Instructions générales

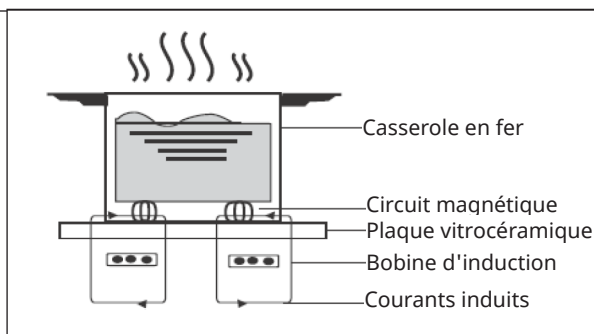
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez. Un débordement peut provoquer de la fumée et des débordements de graisse qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez ni ne laissez aucun objet magnétisable (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP-3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser grièvement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour son environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre de l'appareil à induction, car vous risquez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre à induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé pour un usage domestique et similaire tel que :
 - le personnel des cuisines des magasins,

- les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- les clients des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel et
- les environnements de type « bed and breakfast. »
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou être surveillés en permanence.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

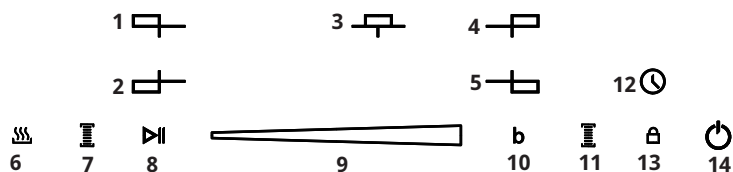
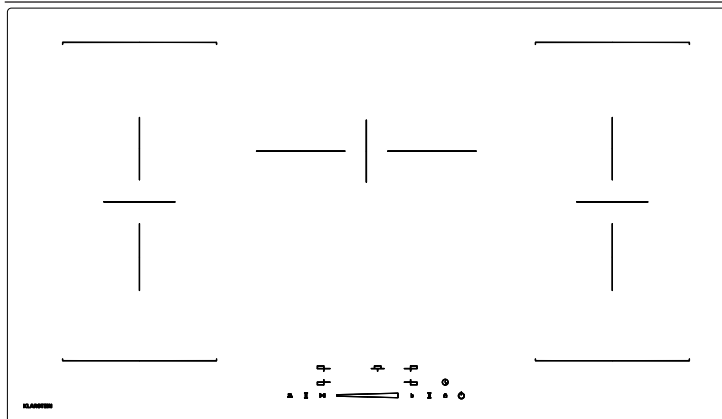
Numéro d'article	10047836
Zones de cuisson	5 zones
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale	9400 W
Consommation d'énergie en mode veille	
Consommation électrique en mode arrêt	
Dimensions du produit LxLxH (mm)	900 x 520 x 60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	860 x 490

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION



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

APERÇU DES PRODUITS PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION



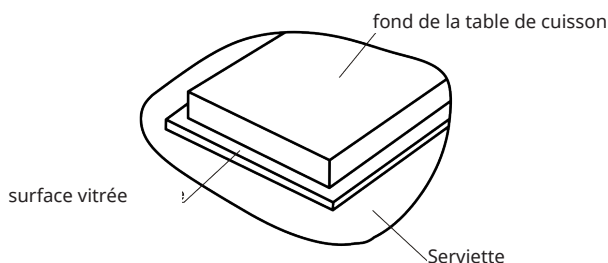
1	Zone de cuisson supérieure gauche	8	Bouton de fonction Stop&Go
2	Zone de cuisson en bas à gauche	9	Réglage par curseur
3	Zone de cuisson centrale	10	Boost
4	Zone de cuisson supérieure droite	11	Bouton de zone flex droite
5	Zone de cuisson en bas à droite	12	Touche de minuterie
6	Bouton de maintien au chaud	13	Bouton de verrouillage parental
7	Bouton de zone flex gauche	14	Bouton ON/OFF

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

Sélection du matériel d'installation

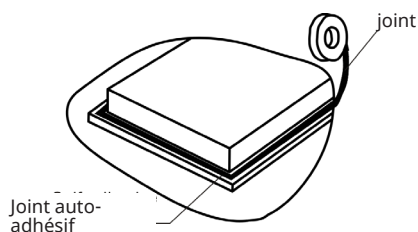
- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.
- Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou.
- Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez consulter le site pour choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes provoqués par le rayonnement thermique de la plaque chauffante.

Comme indiqué ci-dessous.



Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

Bande d'étanchéité

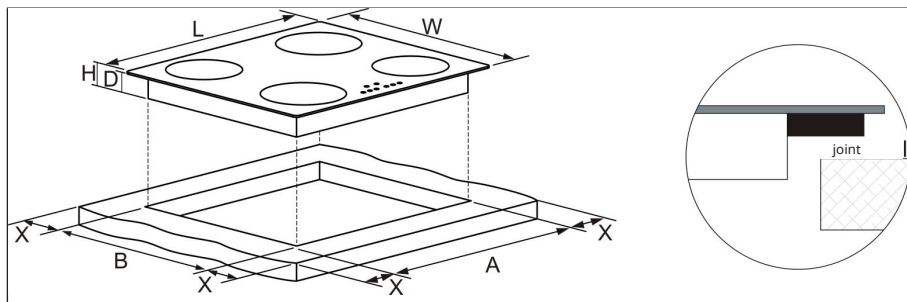


- Appliquer la bande de joint fournie avec la table de cuisson qui assure l'étanchéité de celle-ci sur le plan de travail.
- Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord du fond de la table de cuisson, en laissant environ 3 mm du bord de la vitre.
- Appliquer le joint sur toute la circonférence.

Avant d'installer la table de cuisson

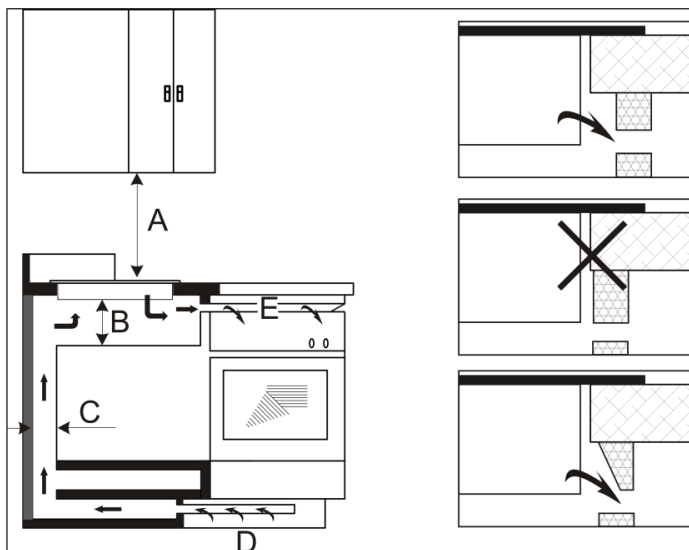
Vérifiez que :

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



Modèle	L	I	H	P	A	B	X
10047836	900 mm	520 mm	60 mm	56 mm	860 mm	490 mm	50 mm

Assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :



A (mm)	B (mm)	C (mm)	P	E
760	50 min.	20 min.	Admission d'air	Sortie d'air 5 mm

- La table de cuisson à induction doit être installée par des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'appareils de refroidissement, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone située au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Cette table de cuisson ne peut être connectée qu'à une alimentation avec une impédance inférieure à 0,427 ohms. Si nécessaire, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson. Fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sur le dessous de la plaque de cuisson (voir photo) après l'installation.

Repérez les supports de fixation

- Fixer les supports sur le côté gauche et le côté droit à l'aide de vis.
- Placer la table de cuisson à induction dans le placard découpé.



MISE EN GARDE

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

N'effectuez jamais l'opération vous-même.

Après avoir installé la table de cuisson

Vérifiez que :

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

SCHÉMA DE RACCORDEMENT ET DE CÂBLAGE AU RÉSEAU

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



MISE EN GARDE

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

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

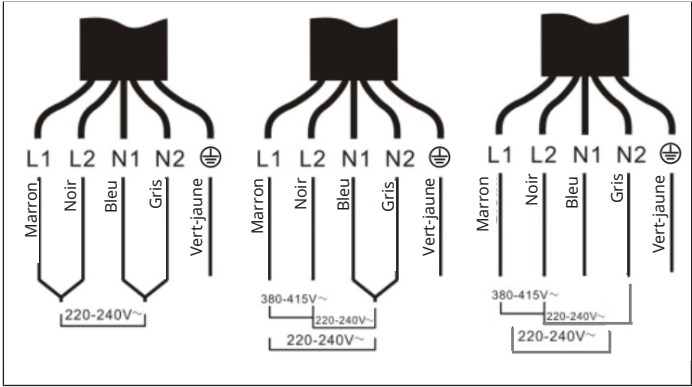
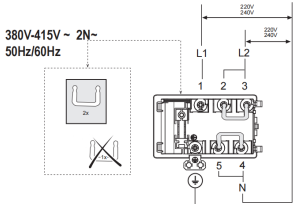
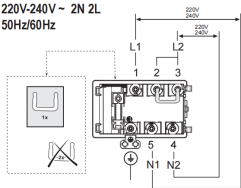
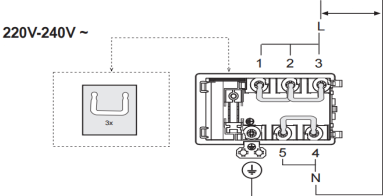
- Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
- Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

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

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

Attention

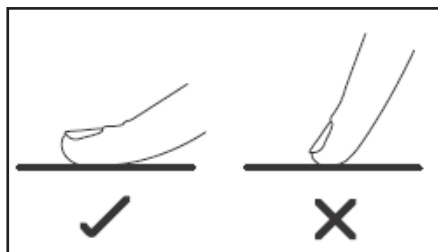
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
- La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone au-dessus de la surface de la table de cuisson à induction doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.



FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION

Commandes tactiles

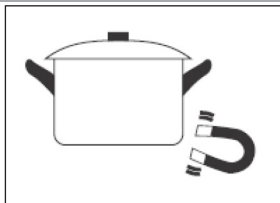
- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à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



Choix des bons ustensiles de cuisine

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

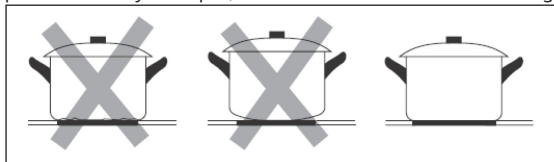
Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Déplacer un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la poêle est adaptée à l'induction.



Si vous n'avez pas d'aimant :

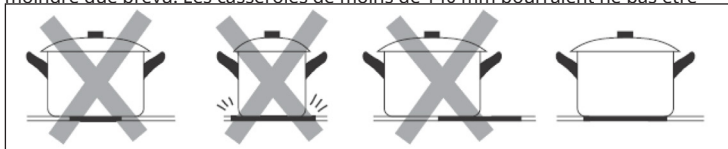
1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Si  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

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



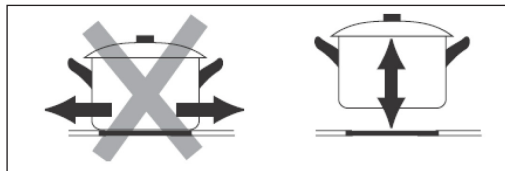
porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à fond arrondi.

Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que le graphique de la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez des casseroles plus petites, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Les casseroles de moins de 140 mm pourraient ne pas être



Dimension de la poêle

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la poêle. Toutefois, le fond de cette poêle doit avoir un diamètre



minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
290 mm	200	290
190x390 mm	250	390

Remarque : Les mesures données ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

Démarrer la cuisson

Après la mise en marche de l'appareil, l'avertisseur sonore émet un son et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. Ceci indique que l'appareil est passé en mode veille.

1. En appuyant sur la commande ON/OFF pendant une seconde, tous les indicateurs affichent « -- »
2. Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson à utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Réglage du niveau de chaleur de la zone de cuisson

3. Effleurez la commande de sélection de la zone de cuisson, un témoin à côté de la touche clignote.
4. Sélectionnez un réglage de chaleur avec le curseur tactile.

Remarque : Si vous ne réglez pas la puissance dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Reprenez à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson.

En fin de cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
2. Éteignez la zone de cuisson en effleurant le curseur tactile. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».
3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.



ATTENTION

surfaces chaudes ! Le témoin H s'affiche pour indiquer que la zone de cuisson est trop chaude pour la toucher. Le témoin s'éteint lorsque la surface redescend à une température sûre. La chaleur résiduelle peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Fonction Boost

La fonction Boost permet d'augmenter la puissance de la zone de cuisson concernée pendant un maximum de 5 minutes. Cette fonction permet de réduire le temps de cuisson, ce qui est idéal pour les cuisiniers pressés !

Pour utiliser la fonction Boost lorsque la table de cuisson est en marche, procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction Boost. L'écran commence alors à clignoter. La fonction est disponible avec n'importe quelle zone de cuisson.
2. Puis touchez le bouton Boost. L'écran d'affichage de la puissance indique « P » pour indiquer que la zone est amplifiée.

Remarque : La durée maximale de fonctionnement de la fonction Boost est de 5 minutes. Lorsque le boost se termine, la zone de cuisson revient automatiquement au niveau 9.

Annulation de la fonction Boost

Au bout de 5 minutes, la fonction Boost s'éteint automatiquement. Suivez la procédure ci-dessous si vous souhaitez annuler la fonction Boost plus tôt :

1. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost dans les cinq minutes, sélectionnez la zone de cuisson où elle est active.
2. Effleurer le curseur pour annuler la fonction boost et sélectionner le niveau

souhaité.

Fonction de verrouillage parental

Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche) en activant le verrouillage parental.

Lorsque les commandes sont verrouillées, tous les autres boutons de commande tactile sont désactivés, à l'exception des boutons ON/OFF et Verrouillage parental.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de verrouillage parental pendant environ 3 secondes.

L'écran de la minuterie affiche « Lo » et la fonction de verrouillage parental est activée.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Maintenez la commande de verrouillage parental pendant environ 3 secondes. « Lo » disparaît de l'affichage de la minuterie, la fonction de verrouillage parental est alors inactive.
3. Vous pouvez maintenant utiliser votre table de cuisson.

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

Minuterie

Lorsque la table de cuisson est allumée, vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson une fois que le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle désactive une ou plusieurs zones.
- Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme alarme

1. Vous ne pouvez régler la minuterie après avoir réglé la puissance de la zone de cuisson.
2. Touchez la commande de la minuterie et « 10 » apparaît sur l'écran de la

minuterie, tandis que « 0 » clignote.

3. Réglez la durée avec le curseur tactile.
4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le « 1 » clignote.
5. Réglez la durée avec le curseur.
6. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
L'écran affiche le temps restant.
7. L'appareil émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « -- » une fois le temps programmé écoulé.

Réglage de la minuterie pour arrêter une zone de cuisson

Activation

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie. L'affichage clignote.
2. Appuyez sur la commande de minuterie. « 0 » se met à clignoter et « 10 » apparaît sur l'écran de la minuterie.
3. Réglez la durée avec le curseur tactile.
4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie et le chiffre « 1 » se met à clignoter.
5. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
L'écran affiche le temps restant.

Remarque : Un point rouge apparaît dans le coin inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance pour indiquer que la zone est sélectionnée.

6. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Remarque : Les autres zones de cuisson activées précédemment continuent de fonctionner.

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

1. Lorsque vous réglez la durée pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les voyants rouges des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique la durée restante la plus courte. Le voyant de la zone correspondante clignote.
2. Une fois le délai expiré, la zone concernée s'éteint. La nouvelle durée restante la plus courte s'affiche ensuite et le voyant de la zone correspondante clignote.

Remarque : Si vous touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affiche dans l'indicateur de minuterie.

Annulation de la minuterie

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez supprimer la minuterie.
2. Lorsque vous touchez la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.
3. Touchez la commande de sélection de la puissance et régler la minuterie sur 00, la minuterie est alors annulée.

Fonction de maintien au chaud

Activation

- Effleurer le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez maintenir au chaud, un indicateur clignote.
- En appuyant sur la touche de maintien au chaud, l'écran affiche .

Désactivation

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant lumineux clignote à côté de la touche sélectionnée.
2. Le fait de faire glisser la commande annule la fonction de chauffage et vous permet de sélectionner le niveau souhaité.
 - La fonction est disponible avec n'importe quelle zone de cuisson.
 - La fonction de maintien au chaud dure 8 heures si vous ne la désactivez pas.
 - Pendant le maintien au chaud, les casseroles doivent être munies d'un couvercle.

Fonction Stop & Go

Cuisiner en toute simplicité ! Vous êtes en train de cuisiner, on sonne à la porte, le téléphone sonne ou un enfant appelle d'une autre pièce. Avez-vous besoin de quitter la cuisine ? Le dîner pourrait brûler ou prendre plus de temps à cuire si vous éteignez tout.

La fonction Stop & Go permet d'éteindre toutes les zones. Lorsque vous revenez, une simple pression sur le bouton redémarre la table de cuisson là où elle s'est arrêtée, vous permettant de continuer la cuisson.

Activer la fonction Stop & Go

1. Pour activer la fonction Stop & Go, assurez-vous que la table de cuisson à induction est en état de marche.
2. Appuyez ensuite une fois sur le bouton de fonction Stop & Go. L'indicateur de la zone de cuisson affiche « II ». Le fonctionnement de la table à induction est désactivé pour toutes les zones de cuisson et la table s'éteint après une minute.
3. La hotte continue de fonctionner.

Désactiver la fonction Stop & Go

Pour désactiver la fonction Stop & Go, appuyez à nouveau sur le bouton de la fonction Stop & Go. Tous les réglages du programmateur reviennent alors à leurs valeurs d'origine et l'indicateur Stop & Go « II » disparaît de tous les affichages.

UTILISATION DE LA ZONE FLEXIBLE

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes selon vos besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre comprend deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément.

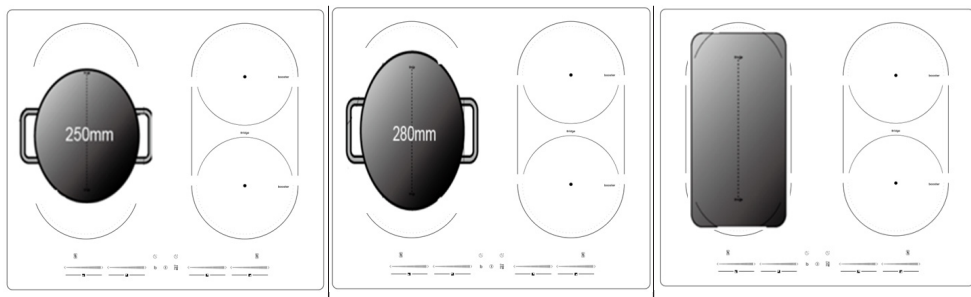
Utilisation de la zone flexible comme une grande zone

Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, appuyez sur la touche de la zone flexible.

Appuyez sur le bouton de la zone flexible, l'indicateur affiche  et « 5 »

Lorsque la zone flexible est utilisée comme une grande zone, nous recommandons d'utiliser les ustensiles de cuisine suivants :

Batterie de cuisine : batterie de cuisine de 250 mm ou 280 mm de diamètre (les batteries de cuisine carrées ou ovales sont acceptées)

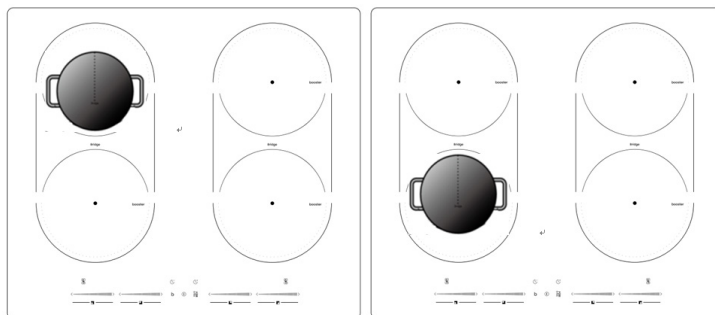


Note : Nous ne recommandons pas d'autres options que les trois opérations ci-dessus, sous peine d'affecter le chauffage de l'appareil.

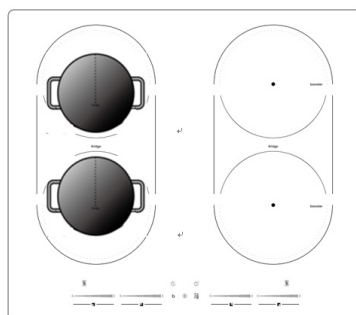
Utilisation de la zone flexible comme deux zones distinctes

Si vous souhaitez utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, deux options sont disponibles.

1. Placer une casserole en haut ou en bas à gauche de la zone flexible.



2. Placer deux casseroles de part et d'autre de la zone flexible.



Note : Veillez à ce que la casserole utilisée fasse plus de 14 cm.

DISPOSITIF DE PROTECTION DE LA PLAQUE À INDUCTION

Détection de casserole et petits ustensiles

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

- vous n'avez pas placé de poêle sur la bonne zone de cuisson, ou bien
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction, ou
- bien la poêle est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.
- L'appareil ne chauffe PAS tant qu'il n'y a pas de poêle adaptée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucune poêle adaptée n'est placée dessus.

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

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) est laissé sur la plaque de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré permet de surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson s'arrête automatiquement.

Protection contre les débordements

Pour votre sécurité, le programmeur s'arrête automatiquement si vous renversez un liquide bouillant ou si vous placez un chiffon mouillé sur le panneau de commande tactile. Tous les boutons de commande, à l'exception des boutons ON/OFF et de verrouillage parental, seront désactivés à moins que vous n'essuyiez la zone de commande tactile.

Alerte de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, elle émet une chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît sur l'écran de réglage de la puissance pour vous avertir de ne pas y toucher.

La chaleur résiduelle peut également servir de fonction d'économie d'énergie car vous pouvez chauffer d'autres casseroles avec la plaque de cuisson encore chaude.



ATTENTION

Risque de brûlures ! Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour

provoquer des brûlures. Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas refroidie.

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.

RÉGLAGES DE LA CHALEUR



MISE EN GARDE

Soyez particulièrement prudent lorsque vous faites une friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous sont à titre indicatif uniquement. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité à cuire. Expérimentez avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglages de la chaleur	Utilisation
1 - 2	Chauffage délicat de petites quantités d'aliments faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement Mijotage doux, réchauffement lent
3 - 4	Réchauffage, mijotage rapide, cuisson du riz
5-6	Crêpes
7-8	Cuisson des pâtes
9	Sauter, saisir, porter une soupe à ébullition, faire bouillir de l'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

DÉPANNAGE

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

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
Les casseroles ne chauffent pas et  s'affiche à l'écran.	1. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. 2. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine » Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter le code d'erreur, éteindre l'appareil ou le débrancher de l'alimentation électrique et contacter le service clientèle ou un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas	Coupure d'alimentation électrique	Veuillez vérifier que l'alimentation électrique principale est normale ; que l'interrupteur de protection contre les fuites est désactivé ; si un fusible a sauté, remplacez-le par un nouveau ; si l'alimentation électrique principale est normale, vérifiez si la fiche est correctement connectée à la prise ; si la table de cuisson est équipée d'un type de connexion filaire, débranchez l'alimentation électrique, vérifiez si le fil est lâche ; débranchez l'alimentation électrique, vérifiez si la fiche principale est désactivée ; si les raisons ci-dessus peuvent être exclues, si l'appareil est défectueux, envoyez-le au centre de service pour le faire réparer.
Pendant le chauffage, l'appareil cesse de fonctionner.	La minuterie d'arrêt est réglée	Vérifier si la minuterie de la fonction d'arrêt différé est réglée. Si la fonction d'arrêt différé est activée, l'appareil s'arrête lorsque le temps d'arrêt différé est écoulé.

Affichage et identification des pannes

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

Code erreur	Causes possibles	Solutions
	Pas de casserole ou casserole inadaptée	Il n'y a pas de casserole, veuillez placer une casserole adaptée. Erreur de synchronisation du circuit imprimé ou du circuit d'entraînement, contactez le service après-vente pour réparation.
F7/F8	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
F4/F5	Défaillance du capteur de température du module IGBT	Contactez le fournisseur.
F1/F2/Fb	Panne de capteur de température	Contactez le fournisseur.
F3/F6/FA	Mauvais rayonnement thermique de la plaque de cuisson à induction	Redémarrez après que la table de cuisson a refroidi.
F0	Défaut de communication PCBA	Contactez le fournisseur.

Ce qui précède concerne le diagnostic et l'inspection des problèmes courants. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage sur la table de cuisson à induction.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA HOTTE

Numéro d'article	10047835
Alimentation	230 V~ 50 Hz
Puissance d'éclairage	1x3 W
Puissance du moteur	90 W
Puissance totale	93 W
Moteur	1
Diamètre de l'adaptateur de sortie	150 mm
Dimensions en mm (LxLxH)	595x393x710 ~ 1090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA HOTTE ASPIRANTE

- Félicitations pour l'achat de cette hotte aspirante. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la hotte aspirante et conservez-le en lieu sûr.
- Les travaux d'installation doivent être effectués par un électricien professionnel ou une personne compétente. Avant d'utiliser la hotte aspirante, assurez-vous que la tension (V) et la fréquence (Hz) indiquées sur la hotte correspondent exactement à la tension et à la fréquence de votre secteur.
- Le fabricant et le revendeur déclinent toute responsabilité pour les dommages causés par une installation et une utilisation inappropriées.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser la hotte aspirante.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique ou similaire.
- La hotte et son filtre doivent être nettoyés régulièrement afin de les maintenir en bon état de fonctionnement.
- Avant de procéder au nettoyage, coupez l'alimentation principale.
- Nettoyez la hotte conformément au mode d'emploi et protégez-la des risques de brûlure.
- Il est interdit d'installer la hotte près du feu.
- Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, contactez le fabricant ou une entreprise spécialisée.
- Cet appareil ne peut être utilisé que par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont limitées et/ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été initiées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable qui comprend les risques associés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Si la hotte est utilisée en même temps que des appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles, la pièce doit être suffisamment ventilée.
- Ne pas faire de flambée sous la hotte. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.

Conseils importants pour l'installation

- L'air ne doit pas être rejeté dans un conduit de fumée utilisé pour l'évacuation des fumées provenant d'appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui ne rejettent l'air que dans la pièce).
- Les réglementations concernant les rejets d'air doivent être respectées.

Remarques importantes concernant le mode d'extraction



MISE EN GARDE

Risque d'intoxication par réaspiration des gaz d'échappement. Ne

jamais faire fonctionner l'appareil en mode d'extraction en même temps qu'un appareil à conduit ouvert lorsqu'un débit d'air suffisant n'est pas garanti.

Les appareils de combustion à conduit ouvert (par exemple, les chauffages au gaz, au mazout, au bois ou au charbon, les chauffe-eau sans réservoir, les chauffe-eau) aspirent l'air de combustion de la pièce et le font passer par un tuyau d'échappement ou une cheminée jusqu'à l'extérieur. En mode d'extraction, l'air est extrait de la cuisine et des pièces adjacentes, ce qui crée un vide en l'absence d'une entrée d'air suffisante. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'extraction peuvent ainsi être ré-aspirés dans les espaces de vie.

- Veillez toujours à ce qu'un apport suffisant d'air frais soit garanti et à ce que l'air puisse circuler.
- Un boîtier d'alimentation en air / d'extraction ne garantit pas à lui seul le respect de la valeur limite.

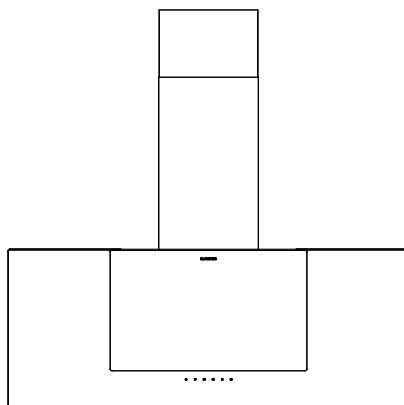
Un fonctionnement sûr n'est possible que si la pression négative dans la pièce où se trouve l'appareil ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cela est possible lorsque l'air nécessaire à la combustion peut passer par des ouvertures qui ne peuvent pas être fermées, par exemple dans des portes, des fenêtres, en association avec une boîte d'alimentation en air / d'extraction ou par le biais d'autres mesures techniques. Dans tous les cas, consultez un ramoneur qualifié qui pourra évaluer l'ensemble de la ventilation de votre maison et proposer des mesures appropriées pour une ventilation adéquate.

Si la hotte est utilisée exclusivement en mode recyclage, elle peut fonctionner sans restriction.

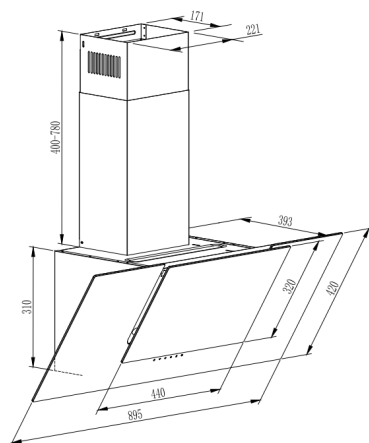
Note importante sur le démontage de l'appareil

- Le démontage est similaire à l'installation/assemblage dans l'ordre inverse.
- Faites-vous aider par une deuxième personne lors du démontage afin d'éviter les blessures.

VUE D'ENSEMBLE DE LA HOTTE



Dimensions



INSTALLATION DE LA HOTTE

Installation (événement extérieur)

Remarque: Lorsque la hotte et un appareil alimenté par une énergie autre que l'électricité fonctionnent simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Installation (événement intérieur)

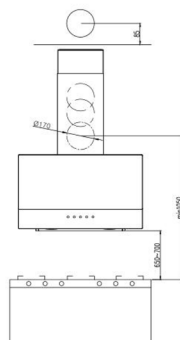
Si vous n'avez pas de sortie vers l'extérieur, le tuyau d'évacuation n'est pas nécessaire et l'installation est similaire à celle décrite dans la section « Installation (évacuation vers l'extérieur) »

Informations importantes pour l'installation des conduits d'évacuation d'air

Les règles suivantes doivent être strictement respectées pour assurer une extraction optimale de l'air. Le non-respect de ces instructions réduit les performances et augmente le niveau sonore de la hotte.

- Poser le tuyau d'échappement aussi court et droit que possible.
- Ne pas utiliser un conduit d'évacuation plus petit et ne pas le confiner.
- En cas d'utilisation de gaines flexibles, la gaine doit toujours être montée de manière étanche afin de minimiser les pertes de pression.
- Les travaux d'installation ne peuvent être effectués que par un électricien ou une personne qualifiée.
- Ne raccordez pas le conduit d'évacuation de la hotte à un système de ventilation existant utilisé pour un autre appareil, tel qu'une cheminée.
- L'angle de courbure du tuyau d'évacuation ne doit pas être inférieur à 120°. Aligner le tuyau horizontalement. Une autre solution consiste à faire remonter le conduit depuis le point de départ et à le faire déboucher sur un mur extérieur.
- Après l'installation, vérifiez que la hotte est de niveau afin d'éviter que la graisse ne s'accumule d'un côté.
- Assurez-vous que le conduit d'évacuation choisi pour l'installation est conforme aux normes en vigueur et qu'il est résistant au feu.

La distance minimale est de 750 mm entre la hotte et une plaque de cuisson au gaz, et de 650 mm pour une plaque de cuisson électrique. Si les instructions d'installation des tables de cuisson à gaz prévoient une distance plus importante, il convient d'en tenir compte.



Remarque : Deux personnes ou plus sont nécessaires pour installer ou déplacer cet appareil. Le non-respect de cette règle peut entraîner des blessures physiques.

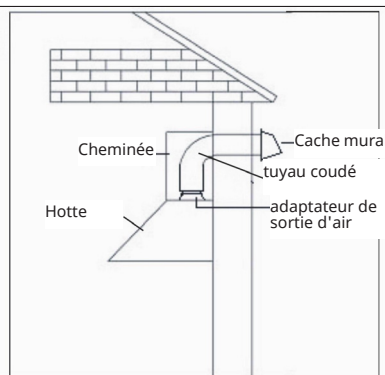
Installation des conduits (hotte d'extraction uniquement)



MISE EN GARDE Risque d'incendie

Pour réduire le risque d'incendie, il est préférable d'utiliser des gaines métalliques.

1. Déterminez le cheminement des conduits entre la hotte et l'extérieur.
2. Un conduit droit et court permet à la hotte de fonctionner de manière optimale.
3. Les longs conduits, les coudes et les transitions réduisent les performances de la hotte. Utilisez-en le moins possible. Des conduits plus grands peuvent être nécessaires pour obtenir les meilleures performances avec des conduits plus longs.
4. L'air ne doit pas être évacué dans un conduit de fumée utilisé pour évacuer les fumées d'appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles. Les réglementations concernant les rejets d'air doivent être respectées.
5. Installer le capuchon mural. Connectez le conduit métallique rond au capuchon et revenez vers l'emplacement de la hotte. Utilisez du ruban adhésif pour sceller les joints entre les sections du conduit.



Installation électrique

Tout câblage électrique doit être effectué par une personne qualifiée conformément à tous les codes et normes applicables. Cette hotte doit être correctement mise à la terre.

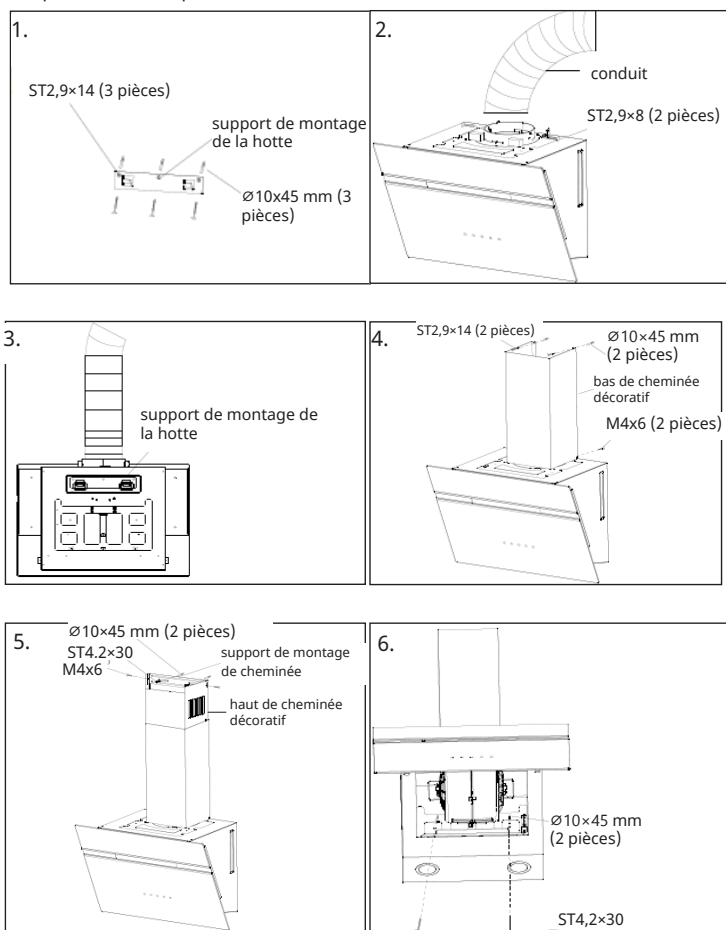
Couper l'alimentation électrique générale avant de procéder au câblage. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Installation

La distance minimale entre la cuisinière et la hotte est de 650 mm.

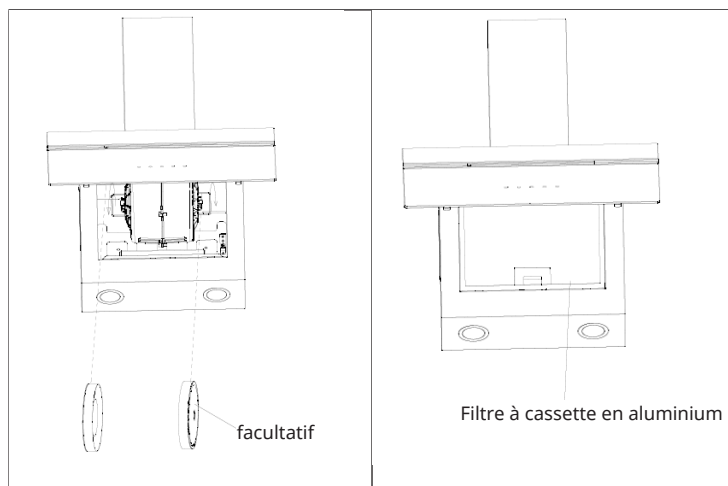
Une hauteur maximale de 750 mm au-dessus de la cuisinière est fortement recommandée pour mieux capturer les impuretés de cuisson. Les distances supérieures à 750 mm au-dessus de la cuisinière sont laissées à l'appréciation de l'installateur et de l'utilisateur, à condition que la hauteur du plafond et la longueur du conduit de fumée le permettent.

1. Percez 3 trous dans le mur et placez-y trois tubes en plastique ($\varnothing 10 \times 45$). Utilisez trois vis ST2,9x14 pour fixer le corps de la hotte au sommet.
2. Placez le conduit de décharge dans l'adaptateur de sortie d'air et utilisez deux vis ST2,9x8 pour le fixer.
3. Accrochez la hotte sur l'appareil à l'aide du support de hotte.
4. Percez deux trous dans le mur et insérez deux tubes en plastique ($\varnothing 10 \times 45$). Utilisez deux fixations ST2,9x14 pour fixer le chapeau de cheminée en haut et deux fixations M4x6 pour fixer le chapeau de cheminée en bas.
5. Faites glisser avec précaution le haut de la cheminée décorative vers le bas dans la base de la cheminée décorative. Placez soigneusement le bas de la cheminée décorative dans la zone encastrée du haut du corps de la hotte. Percez deux trous dans le mur et insérez deux tubes en plastique ($\varnothing 10 \times 45$ mm). Fixez le support de montage de la cheminée au mur à l'aide de deux vis ST4,2x30. Mettez la hotte de niveau et fixez la cheminée avec deux vis de support de cheminée (M4x6).
6. Percez deux trous dans le mur et insérez deux tubes en plastique ($\varnothing 10 \times 45$). Utilisez deux vis ST4,2x30 pour fixer le corps de la hotte en bas.



Installation des filtres

1. Pour retirer le filtre à graisse, appuyez sur le loquet métallique. Le filtre est ainsi libéré de la hotte. Inclinez le filtre vers le bas et retirez-le.
2. Pour installer le filtre à graisse, alignez le filtre en aluminium sur les fentes de la hotte. Appuyez sur le loquet en plastique, faites glisser le filtre en position et relâchez le loquet. Assurez-vous que le filtre est bien verrouillé en place après l'installation.
3. Installez le filtre à charbon (en option) et verrouillez-le en place jusqu'à entendre un déclic.
4. Installer le filtre à graisse après avoir installé le filtre à charbon.



FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE

Panneau de contrôle



1. La vitesse de la hotte s'adapte automatiquement à la vitesse de la plaque à induction.
2. L'éclairage LED fonctionne indépendamment de la plaque à induction et peut être utilisé séparément.

RACCORDER LA PLAQUE À INDUCTION ET LA HOTTE

La première fois après l'installation, la table de cuisson à induction et la hotte doivent être allumées en même temps dans les 30 secondes qui suivent pour les appairer. Les deux appareils sont dotés d'un capteur infrarouge qui permet de les appairer.

La hotte possède quatre vitesses. Une fois couplée, la vitesse de la hotte s'adapte automatiquement au niveau de puissance de la table de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE ASPIRANTE

Éteignez la hotte avant de procéder au nettoyage et à l'entretien et débranchez l'appareil de la prise murale. Les surfaces extérieures sont sensibles aux rayures et aux taches. Par conséquent, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs et essuyez tout résidu alcalin ou acide (jus de citron, vinaigre) immédiatement après le nettoyage.

Surfaces en acier inoxydable

L'acier inoxydable doit être nettoyé régulièrement pour garantir une longue durée de vie. Utiliser un nettoyeur pour acier inoxydable. Essuyez toujours le long du grain de l'acier inoxydable pour éviter les rayures.

Panneau de contrôle

Le panneau de commande peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux pour la vaisselle. Veillez à ce que le chiffon soit propre et bien essoré avant de nettoyer. Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec et doux pour enlever l'excès d'humidité.

Nettoyage mensuel du filtre à graisse

Nettoyer le filtre tous les mois permet d'éviter tout risque d'incendie. Le filtre recueille les graisses, les fumées et les poussières et a une incidence directe sur l'efficacité de la hotte aspirante. S'il n'est pas nettoyé, les résidus de graisse (potentiellement inflammables) s'accumulent sur le filtre. Nettoyez-le avec un détergent ménager.

Filtre à charbon de recirculation sans conduit

Le filtre à charbon pour le mode recyclage est à remplacer tous les 6 mois.

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT HOTTE ASPIRANTE

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

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

Numéro d'article	10047836		
Description	Symbole	Valeur	Appareil
Consommation annuelle d'énergie	hotteAEC	16,3	(kWh/an)
Classe d'efficacité énergétique		A+	
Efficacité de la dynamique des fluides	hotteFDE	26,6	
Classe d'efficacité dynamique des fluides		B	
Efficacité de l'éclairage	hotteLE	95,4	Lux/W
Classe d'efficacité d'éclairage		A	
Efficacité du filtrage des graisses	hotteGFE	83,7	%
Classe d'efficacité de filtrage des graisses		C	
Débit d'air à la vitesse minimale et maximale en utilisation normale, à l'exclusion de l'utilisation intensive ou de la suralimentation		188 / 518	m³/h
Débit d'air au réglage intensif ou de suralimentation		-	m³/h
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A à la vitesse minimale et à la vitesse maximale disponibles en utilisation normale		42 / 65	dB
Émissions acoustiques aériennes pondérées en fonction de la puissance acoustique A, en mode intensif ou renforcé		-	dB
Consommation électrique en mode arrêt	P _o	-	l
Consommation d'énergie en mode veille	P _s	0,48	l
Coordonnées de contact	Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Allemagne.		
Durée minimale de la garantie offerte par le fournisseur : 24 mois			
Informations complémentaires :			
Cet appareil est conforme aux réglementations européennes en matière d'éco conception et d'étiquetage énergétique. Des informations complètes sur le produit, y compris la fiche technique et l'étiquette énergétique de votre modèle spécifique, sont disponibles dans la base de données des produits de l'UE pour l'étiquetage énergétique (EPREL). Veuillez scanner le code QR sur votre étiquette énergétique ou visiter le site web d'EPREL avec l'identifiant du modèle fourni sur l'étiquette du produit. https://eprel.ec.europa.eu/			

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@electronic-star.de

Gentile cliente,

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



INDICE

Scheda tecnica del piano cottura a induzione	176
Avvertenze di sicurezza del piano cottura a induzione	177
Dati tecnici del piano cottura a induzione	180
Principio di funzionamento del piano cottura a induzione	180
Descrizione del piano cottura a induzione	181
Installazione del piano cottura	182
Schema di collegamento alla rete e di cablaggio	186
Funzionamento del piano cottura a induzione	188
Utilizzo della zona flex	195
Dispositivo di protezione del piano cottura a induzione	197
Impostazioni di riscaldamento	199
Pulizia e manutenzione	200
Risoluzione dei problemi	202
Dati tecnici della cappa	205
Avvertenze di sicurezza della cappa	206
Installazione della cappa	209
Funzionamento della cappa	213
Collegare il piano cottura a induzione e la cappa aspirante	213
Pulizia e manutenzione della cappa	214
Scheda tecnica della cappa	215
Avviso di smaltimento	216
Produttore	216

SCHEDA TECNICA DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047836		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		5	
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 18 Anteriore destra 18 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	L W	Flessibile	19x39 cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Flessibile 201 Anteriore sinistra 156 Posteriore sinistra 191 Anteriore destra 185 Posteriore destra 187	Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	190	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Pericolo di scosse elettriche

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



ATTENZIONE

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

Istruzioni generali

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

**AVVERTENZA**

Rischio di scosse elettriche! Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie (piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti sotto tensione) è crepata.

- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura perché possono surriscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere supervisionato costantemente.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante la cottura, poiché in particolare la cottura con olio o grasso può essere pericolosa e provocare un incendio. Non tentare mai di spegnere un incendio di grasso con l'acqua! Spegnere invece il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta antincendio o il coperchio di una pentola.

**AVVERTENZA**

Rischio di incendio! Non riporre oggetti sulle superfici di cottura, eccetto pentole e padelle.

Pericolo di scosse elettriche

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

Pericolo per la salute

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

**ATTENZIONE**

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

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



AVVERTENZA

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

Istruzioni generali

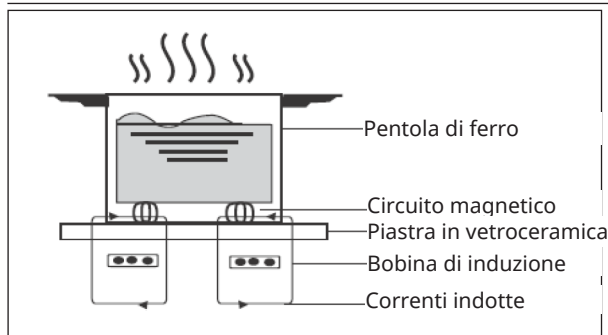
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso. Il traboccamento può provocare fumo e fuoriuscite di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non poggiare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o apparecchiature elettroniche (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze del dispositivo, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ad es. utilizzando i comandi touch).
- Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle stoviglie per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedersi o starci in piedi sopra o di arrampicarsi.
- Non riporre oggetti di interesse per i bambini negli armadietti sopra il dispositivo. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area di utilizzo del dispositivo.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare il dispositivo devono essere istruiti da una persona responsabile e competente. L'istruttore deve accertarsi che la persona in questione sia in grado di utilizzare il dispositivo senza pericolo per sé o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcun componente del dispositivo se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non mettersi in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le padelle sulla superficie a induzione per non graffiare il vetro.
- Non utilizzare raschietti o altri detergenti abrasivi per pulire il piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro.
- Questo dispositivo è destinato all'uso in contesti domestici e simili, come ad esempio:

- cucine per il personale in esercizi commerciali, uffici e altri ambienti lavorativi;
- agriturismo;
- da clienti di alberghi, motel, altri ambienti di tipo residenziale,
- bed and breakfast e ambienti simili.
- Il dispositivo e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

DATI TECNICI DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

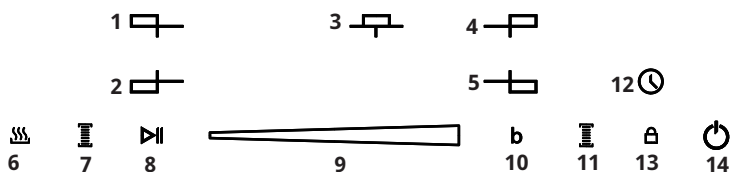
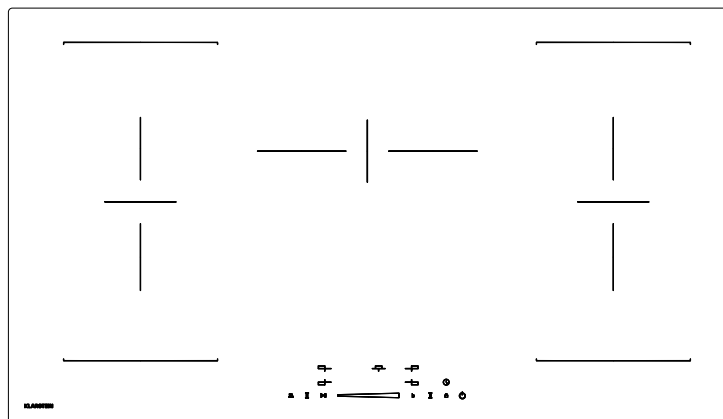
Numero dell'articolo	10047836
Zone di cottura	5 zone
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza complessiva	9400 W
Consumo di energia in modalità standby	
Consumo di energia a dispositivo spento	
Dimensioni del prodotto Lung. xLarg.xAlt. (mm)	900x520x60
Dimensioni per l'incasso AxB (mm)	860x490

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE



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

DESCRIZIONE DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE



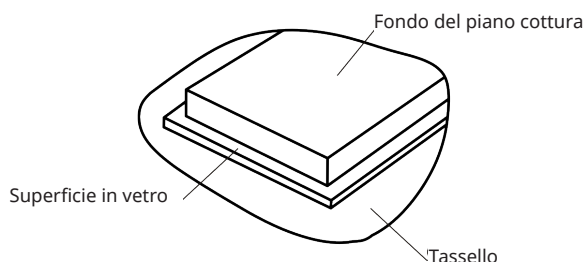
1	Zona riscaldante in alto a sinistra	8	Tasto della funzione Stop&Go
2	Zona riscaldante in basso a sinistra	9	Cursore di controllo
3	Zona riscaldante centrale	10	Boost
4	Zona riscaldante in alto a destra	11	Tasto della zona flex a destra
5	Zona riscaldante in basso a destra	12	Tasto del timer
6	Tasto di mantenimento in caldo	13	Tasto del blocco per i bambini
7	Tasto della zona flex a sinistra	14	Tasto On/Off

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

Selezione dell'attrezzatura di installazione

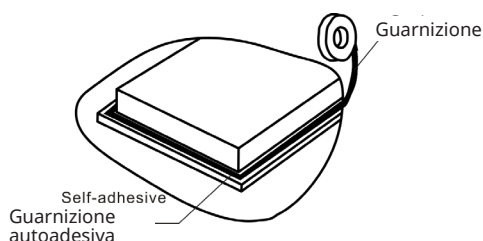
- Realizzare il foro sul piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
- Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro.
- Assicurarci che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare un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

Come mostrato di seguito.



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

Striscia di tenuta

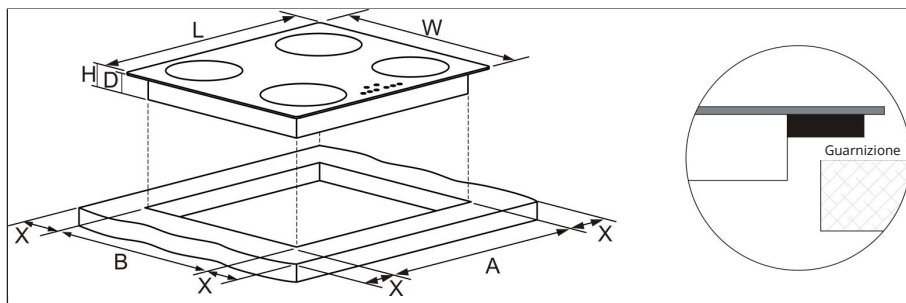


- Applicare la striscia di tenuta, fornita con il piano a induzione, che serve a sigillarlo sul piano di lavoro.
- Non utilizzare il silicone. Applicare la guarnizione sul bordo del fondo del piano cottura, lasciando circa 3 mm dal bordo del vetro.
- Applicare la guarnizione su tutta la circonferenza.

Prima di installare il piano cottura

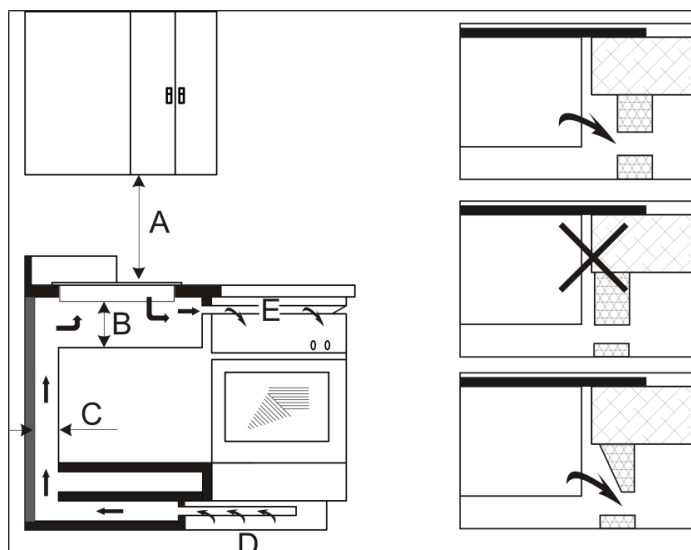
Assicurarsi che:

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



Modello	L	W	H	D	A	B	X
10047836	900 mm	520 mm	60 mm	56 mm	860 mm	490 mm	50 mm

Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato di seguito:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

- Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non tentare mai di eseguire l'installazione autonomamente.
- Non installare il piano di cottura sopra apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie o asciugatrici.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore e aumentarne l'affidabilità.
- La parete e l'area sopra la superficie di lavoro devono essere in grado di resistere al calore.
- Per evitare danni, assicurarsi che lo strato interno e l'adesivo siano resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Questo piano di cottura può essere collegato solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare il proprio fornitore per informazioni sull'impedenza del sistema.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura. Dopo l'installazione, fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le quattro staffe sul telaio inferiore del piano cottura (vedi immagine).

Posizionare le staffe di fissaggio

- Fissare le staffe sul lato sinistro e destro con una vite.
- Collocare il piano di cottura a induzione nell'apposito mobile forato.



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni! Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale qualificato o tecnici. Abbiamo professionisti al vostro servizio.

Non eseguire mai l'installazione autonomamente.

Dopo aver installato il piano cottura

Assicurarsi che:

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

SCHEMA DI COLLEGAMENTO ALLA RETE E DI CABLAGGIO

Collegamento del piano cottura alla rete di alimentazione



AVVERTENZA

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

Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi che:

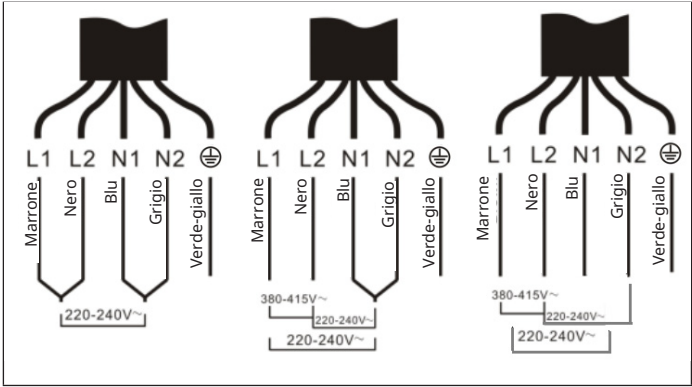
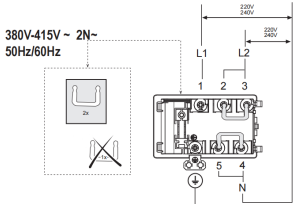
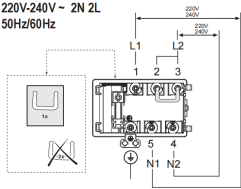
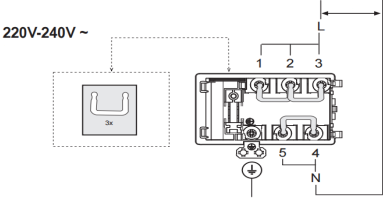
- Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
- La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta
- Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta.

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

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

Attenzione

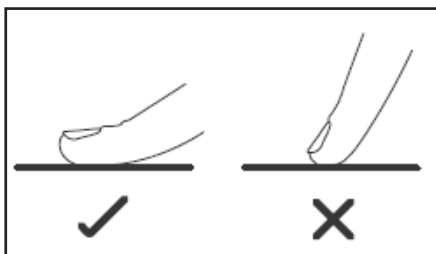
- Il piano cottura non dovrebbe essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
- La piastra a induzione deve essere installata in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato interno e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Controlli touch

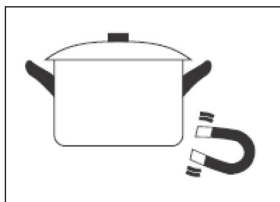
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun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



Scegliere le stoviglie adatte

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

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



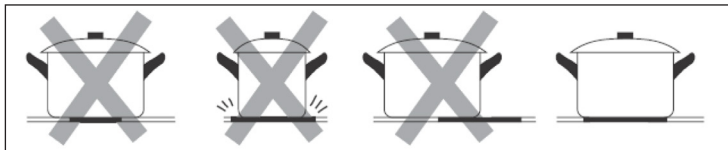
Se non si dispone di un magnete:

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

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

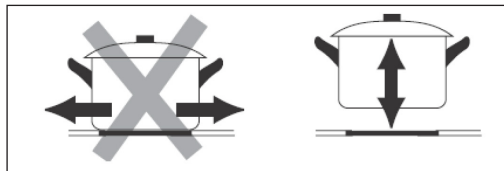


Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro sia pari al grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola un po' più larga l'energia verrà utilizzata con la massima efficienza. Se si utilizzano pentole più piccole, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Una pentola più piccola di 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano cottura. Posizionare sempre la padella al centro della zona di cottura. Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione, senza farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



Dimensione della padella

Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino a un limite, al diametro della padella. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in



base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza del piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
180 mm	140	180
290 mm	200	290
190x390 mm	250	390

Nota: le misure sopra riportate possono variare a seconda della qualità della padella utilizzata.

Iniziare a cucinare

Dopo l'accensione del dispositivo, viene emesso un segnale acustico e tutti gli indicatori si accendono per un secondo, poi si spengono. Indica che il dispositivo è entrato in modalità standby.

1. Premendo il tasto ON/OFF per un secondo, tutti gli indicatori mostrano "-".
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

Impostazione del livello di calore della zona di cottura

3. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore luminoso posto accanto al tasto lampeggia.
4. Selezionare un'impostazione di calore toccando il cursore.

Nota: se non si seleziona un'impostazione del calore entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Ora è necessario ricominciare dal 1° passaggio.
È possibile cambiare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Al termine della cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona che si desidera spegnere.
2. Spegnerla la zona di cottura toccando il cursore. Assicurarsi che il display mostri "0".
3. Spegnerla l'intero piano cottura toccando il comando "ON/OFF".



ATTENZIONE

Fare attenzione alle superfici calde! La lettera "H" indica che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata. Scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico. Se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

Funzione boost

Con la funzione boost è possibile aumentare la potenza della zona di cottura interessata per un massimo di 5 minuti. Questa funzione può ridurre il tempo di cottura ed è ideale quando si è di fretta!

Per utilizzare la funzione boost quando il piano cottura è in funzione, procedere come segue:

1. Premere il tasto di selezione della zona su cui si desidera utilizzare la funzione boost. Il display inizia a lampeggiare. La funzione può funzionare su qualsiasi zona di cottura.
2. Toccare il tasto boost. Il display mostra "P" per indicare che la zona è in fase di boost.

Nota: la durata massima di utilizzo della funzione boost è di 5 minuti. Al termine della funzione boost, la zona di cottura torna automaticamente al livello 9.

Per disattivare la funzione boost

Dopo 5 minuti la funzione boost si annulla automaticamente. Se si desidera annullare la funzione boost in anticipo, seguire la procedura descritta di seguito:

1. Se si desidera annullare la funzione boost entro cinque minuti, selezionare la zona di cottura in cui è attivo il boost.
2. Toccare il cursore per annullare la funzione boost e selezionare il livello desiderato.

Funzione di blocco per i bambini

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad es. che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura) attivando l'apposita funzione. Quando i comandi sono bloccati, tutti gli altri tasti di controllo touch sono disattivati, ad eccezione dei tasti ON/OFF e Blocco per i bambini.

Per bloccare i comandi

Premere il tasto di controllo del blocco per i bambini per 3 secondi. L'indicatore del timer mostra "Lo" e la funzione di blocco per i bambini è attiva.

Per sbloccare i tasti

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuta la manopola di controllo del blocco per i bambini per circa 3 secondi. "Lo" scompare dal display del timer e la funzione di blocco per i bambini è inattiva.
3. Ora è possibile utilizzare il piano cottura.

Nota: in modalità di blocco per i bambini, tutti i tasti di controllo sono disattivati, tranne ON/OFF e il tasto del blocco per i bambini. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando ON/OFF, ma è necessario sbloccare il piano cottura all'utilizzo successivo.

Timer

Quando il piano cottura è acceso, il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come un contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura quando il tempo impostato è scaduto.
- È possibile impostare lo spegnimento di una o più zone quando è scaduto il tempo impostato.
- È possibile impostare il contaminuti/timer per un massimo di 99 minuti.

Usare il timer come contaminuti

1. È possibile impostare il contaminuti solo al termine dell'impostazione della potenza della zona di cottura.
2. Toccare il comando del timer e sul display del timer apparirà "10", con "0" lampeggiante.
3. Impostare la durata toccando il cursore.
4. Toccando nuovamente il comando del timer, "1" lampeggerà.
5. Impostare la durata con il cursore.
6. Una volta impostato il timer, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente.

- Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicazione del timer mostra "--" allo scadere del tempo impostato.

Impostazione del timer per lo spegnimento di una zona di cottura

Attivazione

- Toccare il comando di selezione della zona per la quale si desidera impostare il timer. L'indicatore lampeggia.
- Premere il tasto di controllo del timer. "0" inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "10".
- Impostare la durata toccando il cursore.
- Toccare nuovamente il comando del timer e "1" inizierà a lampeggiare.
- Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display mostra il tempo rimanente.

Nota: nell'angolo inferiore destro dell'indicatore del livello di potenza appare un punto rosso per indicare che è stata selezionata la zona.

- Quando il timer scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Nota: le altre zone di cottura precedentemente attivate continueranno a funzionare.

Impostazione del timer per lo spegnimento di diverse zone di cottura

- Quando si imposta il timer per più zone di cottura contemporaneamente, le zone di cottura interessate vengono indicate da punti rossi. Il display del timer mostra la durata più breve. Il punto della zona corrispondente lampeggia.
- Una volta scaduto il timer, la zona interessata si spegne. Quindi viene mostrato il nuovo timer della durata più breve e il punto della zona corrispondente lampeggia.

Nota: se si tocca il comando di selezione della zona di riscaldamento, il timer corrispondente viene mostrato nell'indicatore del timer.

Annullamento del timer

- Toccare il comando di selezione della zona per la quale si desidera annullare il timer.
- Quando si tocca il comando del timer, l'indicatore lampeggia.
- Toccare il cursore per impostare il timer su "00"; il timer viene quindi annullato.

Funzione di mantenimento in caldo

Attivazione

- Toccare il tasto di selezione della zona riscaldante su cui si desidera utilizzare la funzione scaldavivande e un indicatore lampeggia.
- Premendo il tasto di mantenimento in caldo, il display mostra ☰.

Disattivazione

1. Toccando il comando di selezione della zona riscaldante, una spia posta accanto al tasto lampeggia.
2. Facendo scorrere il cursore si annulla la funzione di riscaldamento e si può selezionare il livello desiderato.
 - La funzione può essere utilizzata su qualsiasi zona di cottura.
 - La funzione di mantenimento in caldo dura 8 ore, a meno che non venga disattivata.
 - Quando si usa la funzione di mantenimento in caldo, posizionare il coperchio sulle pentole.

Funzione Stop & Go

Cucinare diventa facilissimo! Suona il campanello, squilla il telefono o un bambino grida da un'altra stanza mentre si cucina. È necessario allontanarsi dalla cucina? La cena potrebbe bruciarsi o impiegare più tempo a cuocere se si spegne tutto.

La funzione Stop & Go può spegnere tutte le zone. Al ritorno, un'ulteriore pressione del tasto farà ripartire il piano cottura dal punto in cui era stato interrotto, consentendo di continuare a cucinare.

Attivare la funzione Stop & Go

1. Per attivare la funzione Stop & Go, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in funzione.
2. Quindi premere una volta il tasto della funzione Stop & Go. L'indicatore della zona di cottura mostra "II". Il funzionamento del piano cottura a induzione viene disattivato su tutte le zone di cottura e il piano si spegne dopo un minuto.
3. La cappa continua a funzionare.

Disattivare la funzione Stop & Go

Per disattivare la funzione Stop & Go, premere di nuovo il tasto della funzione Stop & Go. Tutte le impostazioni torneranno quindi ai valori originali e l'indicatore Stop & Go "II" scomparirà da tutti i display.

UTILIZZO DELLA ZONA FLEX

- Questa zona può essere utilizzata come zona singola o divisa in due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.
- La zona flex comprende due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

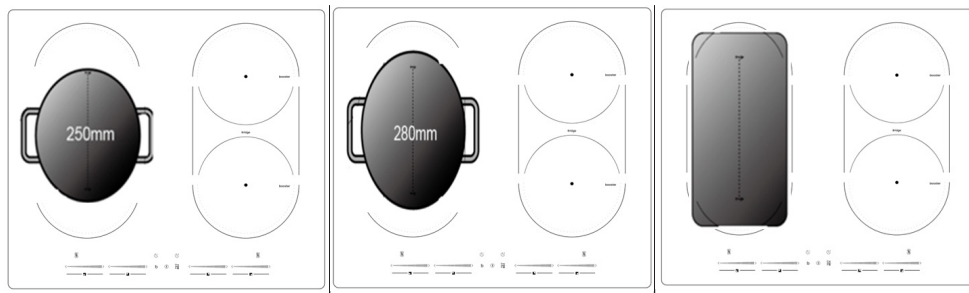
Utilizzare la zona flex come una grande zona

Per attivare la zona flex come un'unica grande zona, toccare il tasto della zona flex.

Quando si tocca il tasto della zona flex, l'indicatore mostra  e "5"

Quando si utilizza la zona flex come zona grande, si consiglia di utilizzare le seguenti pentole:

Pentole: pentole con diametro di 250 mm o 280 mm (sono accettabili pentole quadrate o ovali)

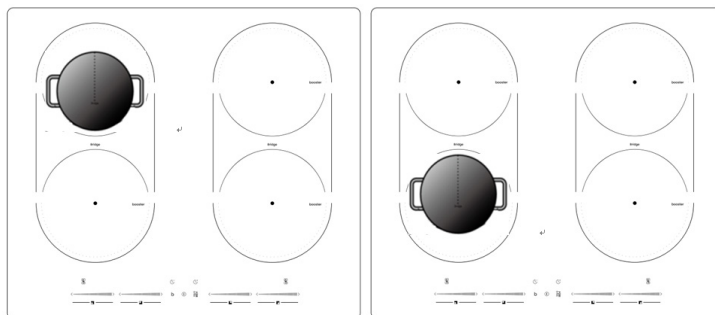


Nota: non si consigliano altre opzioni, ad eccezione delle tre operazioni sopra descritte, perché altrimenti il riscaldamento del dispositivo potrebbe essere compresso.

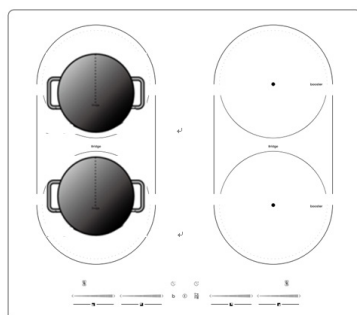
Utilizzare la zona flex come due zone separate

Se si desidera utilizzare la zona flex come due zone diverse, sono disponibili due opzioni di riscaldamento.

1. Posizionare una teglia sul lato superiore o inferiore sinistro della zona flex.



2. Mettere due teglie su entrambi i lati della zona flex.



Nota: assicurarsi che la teglia utilizzata sia più grande di 14 cm.

DISPOSITIVO DI PROTEZIONE DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Rilevamento di padelle e piccoli oggetti

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

- non è stata posizionata una pentola sulla zona di cottura corretta oppure
- la pentola che si sta utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure
- la pentola è troppo piccola o non è correttamente centrata sulla zona di cottura.
- Il riscaldamento non avviene se non c'è una pentola adatta sulla zona di cottura. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata alcuna pentola adatta.

Il riscaldamento non avviene se non c'è una pentola adatta sulla zona di cottura.

Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata alcuna pentola adatta.

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), la zona in questione verrà spenta automaticamente entro 1 minuto.

Protezione da sovratemperatura

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

Protezione dal traboccamento

Per sicurezza, il sistema di programmazione si spegne automaticamente se si versa del liquido bollente o si appoggia un panno bagnato sul pannello di controllo touch. Tutti i tasti di controllo, ad eccezione di ON/OFF e del blocco per i bambini, saranno disattivati a meno che non si asciughi l'area di controllo touch.

Avviso di calore residuo

Quando il piano cottura è rimasto in uso per un po' di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" appare sul display dell'impostazione di potenza per avvertire l'utente di non toccarlo.

Il calore residuo può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico: se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Durante l'uso, le parti accessibili di questo



dispositivo possono diventare sufficientemente calde da provocare ustioni. Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altro oggetto che non sia una pentola adatta entrino in contatto con il vetro a induzione finché la superficie non è fredda.

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.

IMPOSTAZIONI DI RISCALDAMENTO



AVVERTIMENTO

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

Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni seguenti sono solo indicative. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di alimenti da cuocere. Sperimentare con il piano cottura per trovare le impostazioni più adatte alle proprie esigenze.

Impostazioni di riscaldamento	Idoneità
1-2	Riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente Sobollire dolcemente, scaldare lentamente
3-4	Riscaldare, sobollire rapidamente, cuocere il riso
5-6	Pancake
7-8	Cuocere la pasta
9	Soffriggere, scottare, portare a ebollizione una zuppa, far bollire l'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Non è possibile accendere il piano cottura.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella casa o nella zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato.
I controlli touch non reagiscono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi.
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	È possibile che i comandi siano ricoperti da una leggera pellicola d'acqua o che si stiano toccando i comandi con la punta del dito.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi taglienti. Utilizzo di prodotti per la pulizia non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. V. "Scegliere le stoviglie adatte". V. "Pulizia e manutenzione"
Alcune pentole producono un rumore crepitante o battente.	Questo può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto quando si riduce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare che l'elettronica si riscaldi eccessivamente. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare il dispositivo dall'alimentazione quando la ventola è ancora in funzione.

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Le pentole non si scaldano e  appare sul display.	1. Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione. 2. Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona o non è centrata correttamente.	Utilizzare solo pentole adatte alla cottura a induzione. V. il capitolo "Scegliere le stoviglie adatte". Centrare la padella e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene mostrato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare il codice di errore, spegnere il dispositivo o scollegarlo dall'alimentazione e contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.
Il dispositivo non funziona	Interruzione dell'alimentazione	Controllare se l'alimentazione principale è normale; se l'interruttore di protezione dalle perdite è spento; se c'è un fusibile bruciato, sostituirlo con uno nuovo; se l'alimentazione principale è normale, controllare se la spina è collegata correttamente alla presa; se il piano cottura ha un tipo di collegamento a filo, scollegare l'alimentazione e controllare se il filo è allentato; scollegare l'alimentazione e controllare se la presa principale è spenta; se le ragioni di cui sopra possono essere escluse e il dispositivo è difettoso, inviarlo al centro di assistenza per la riparazione.
Durante il riscaldamento, il dispositivo smette di funzionare	Il timer di spegnimento è impostato	Controllare se il timer della funzione di spegnimento ritardato è impostato. Se è impostata la funzione di spegnimento ritardato, il dispositivo si arresta allo scadere del tempo impostato.

Visualizzazione e ispezione degli errori

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

Codice di errore	Possibili cause	Cosa fare
	Nessuna padella o padella inadatta	Non è stata posizionata una padella. Posizionare la padella corretta. Errore di sincronizzazione del PCB o del circuito di azionamento; rivolgersi al centro di assistenza per la riparazione.
F7/F8	Tensione di alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione è normale. Accendere il dispositivo quando l'alimentazione torna alla normalità.
F4/F5	Guasto al sensore di temperatura dell'IGBT	Contattare il fornitore.
F1/F2/Fb	Errore sensore temperatura	Contattare il fornitore.
F3/F6/FA	Cattiva radiazione termica del piano cottura a induzione	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.
F0	Mancanza di comunicazione della scheda elettronica	Contattare il fornitore.

Quanto sopra rappresenta valutazioni e ispezioni di guasti comuni.
Non smontare autonomamente il dispositivo per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione. Si prega di contattare il fornitore.

DATI TECNICI DELLA CAPPA

Numero articolo	10047835
Alimentazione	230 V~ 50 Hz
Potenza dell'illuminazione	1x3 W
Potenza del motore	90 W
Potenza totale	93 W
Motore	1
Diametro dell'adattatore di uscita	150 mm
Dimensioni in mm (Lung. xLarg.xAlt.)	595x393x710 ~ 1090

AVVERTENZE DI SICUREZZA DELLA CAPPA

- Grazie per aver acquistato questa cappa. Prima di utilizzare la cappa, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in un luogo sicuro.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da un elettricista qualificato o da una persona esperta. Prima di utilizzare la cappa, accertarsi che la tensione (V) e la frequenza (Hz) indicate sul dispositivo corrispondano esattamente alla tensione e alla frequenza della propria abitazione.
- Il produttore e il fornitore non si assumono alcuna responsabilità per i danni causati da un'installazione e un utilizzo inadeguati.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono utilizzare la cappa.
- Il dispositivo non è destinato ad un uso commerciale, ma solo in ambienti domestici e simili.
- La cappa e il suo filtro devono essere puliti regolarmente per mantenerli in buone condizioni di funzionamento.
- Prima di procedere alla pulizia, spegnere l'alimentazione principale.
- Pulire la cappa secondo le istruzioni e tenerla al riparo dal rischio di incendio.
- Vietato posizionare la cappa vicino al fuoco.
- Se il dispositivo non funziona normalmente, contattare il produttore o un'azienda specializzata.
- Questo dispositivo può essere utilizzato solo da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali limitate e/o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati istruiti all'uso del dispositivo da una persona responsabile che comprenda i rischi associati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata, per evitare pericoli.
- Se la cappa viene utilizzata contemporaneamente a dispositivi a gas o altri combustibili, il locale deve essere adeguatamente ventilato.
- Non flambare sotto la cappa da cucina. Le parti accessibili possono surriscaldarsi se utilizzate con elettrodomestici da cucina.

Suggerimenti importanti per l'installazione

- L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di dispositivi a gas o altri combustibili (non si applica ai dispositivi che scaricano l'aria solo nel locale).
- Devono essere rispettate le norme relative allo scarico dell'aria.

Note importanti sulla modalità di estrazione



AVVERTENZA

Rischio di intossicazione a causa dei gas di scarico aspirati. Non utilizzare mai la cappa in modalità di estrazione contemporaneamente a un dispositivo a canna fumaria aperta, quando non è garantito un flusso d'aria adeguato.

I dispositivi di combustione a canna fumaria aperta (ad esempio, stufe a gas, a olio, a legna o a carbone, scaldacqua senza serbatoio, scaldabagni) aspirano l'aria di combustione dall'ambiente e la convogliano all'esterno attraverso un tubo di scarico o una canna fumaria. In modalità di estrazione, l'aria interna viene rimossa dalla cucina e dai locali adiacenti - senza flusso d'aria sufficiente si crea un vuoto. I gas tossici provenienti dal camino o dalla canna fumaria possono così essere risucchiati negli ambienti abitativi.

- Assicurarsi sempre che sia garantito un sufficiente apporto di aria fresca e che l'aria possa circolare.
- Una presa d'aria/centralina di estrazione dell'aria da sola non garantisce il rispetto del valore limite.

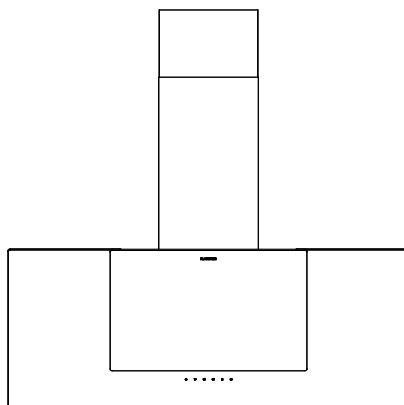
Il funzionamento sicuro è possibile solo se la pressione negativa nel locale in cui si trova il dispositivo non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Ciò può essere ottenuto quando l'aria necessaria per la combustione può passare attraverso aperture non chiudibili, ad esempio porte, finestre, in combinazione con una presa d'aria/centralina di estrazione dell'aria o attraverso altri accorgimenti tecnici. In ogni caso, consultare uno spazzacamino qualificato che possa valutare l'intera ventilazione della casa e proporre misure adeguate per una ventilazione corretta.

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

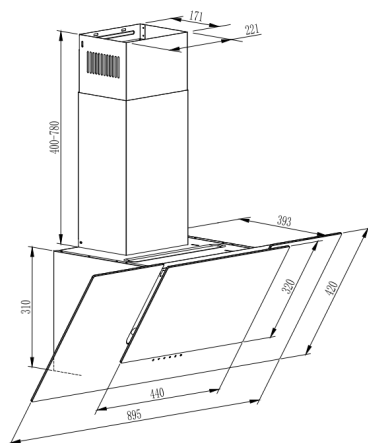
Nota importante sullo smontaggio del dispositivo

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

DESCRIZIONE DELLA CAPPA



Dimensioni



INSTALLAZIONE DELLA CAPPA

Installazione (sfiato esterno)

Nota: quando la cappa e il dispositivo alimentato con energia diversa da quella elettrica sono contemporaneamente in funzione, la pressione negativa nel locale non deve superare i 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Installazione (sfiato interno)

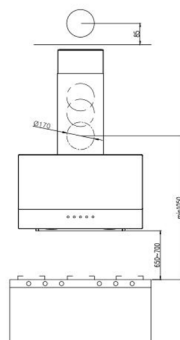
Se non si dispone di uno sfiato verso l'esterno, il tubo di scarico non è necessario e l'installazione è simile a quella illustrata nella sezione "Installazione (sfiato esterno)".

Informazioni importanti per l'installazione dei condotti dell'aria di scarico

Per garantire un'estrazione ottimale dell'aria, è necessario rispettare scrupolosamente le seguenti regole. La mancata osservanza di queste istruzioni riduce le prestazioni e aumenta il livello di rumorosità della cappa.

- Posare il tubo di scarico in modo che sia il più corto e dritto possibile.
- Non utilizzare un condotto di scarico più piccolo e non confinarlo.
- Se si utilizzano condotti flessibili, il condotto deve essere sempre montato saldamente per ridurre al minimo le perdite di pressione.
- Tutti i lavori di installazione devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato o da una persona esperta.
- Non collegare il condotto di scarico della cappa a un sistema di ventilazione esistente utilizzato per un altro dispositivo, come ad esempio un camino.
- L'angolo di curvatura del tubo di scarico non deve essere inferiore a 120° . Allineare il tubo in orizzontale. In alternativa, il condotto dovrebbe risalire dal punto di partenza ed essere condotto verso una parete esterna.
- Dopo l'installazione, assicurarsi che la cappa sia in piano per evitare che il grasso si accumuli su un lato.
- Assicurarsi che il condotto di scarico scelto per l'installazione sia conforme alle norme vigenti e sia resistente al fuoco.

La distanza minima tra la cappa e un piano cottura a gas è di 750 mm, mentre per un piano cottura elettrico è di 650 mm. Se le istruzioni di installazione dei piani cottura a gas prevedono una distanza maggiore, occorre tenerne conto.



Nota: per l'installazione o lo spostamento di questo dispositivo sono necessarie due o più persone. In caso contrario, si possono verificare lesioni fisiche.

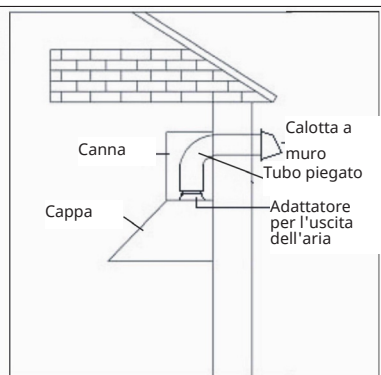
Installazione della canalizzazione (solo per cappe canalizzate)



AVVERTENZA Rischio di incendio

Per ridurre il rischio di incendio, è preferibile utilizzare canalizzazioni metalliche.

1. Decidere dove passerà il condotto tra la cappa e l'esterno.
2. Un condotto dritto e corto consentirà alla cappa di funzionare al meglio.
3. Condotti lunghi, pieghe e transizioni riducono le prestazioni della cappa. Utilizzarne il meno possibile. Per ottenere prestazioni ottimali con percorsi più lunghi, potrebbe essere necessario un condotto più grande.
4. Assicurarsi che l'aria non sia convogliata in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di dispositivi che bruciano gas o altri combustibili. Devono essere rispettate le norme relative allo scarico dell'aria.
5. Installare la calotta a parete. Collegare il condotto metallico rotondo alla calotta e procedere verso la posizione della cappa. Utilizzare il nastro adesivo per sigillare le giunzioni tra le sezioni del condotto.



Installazione elettrica

Tutto il cablaggio elettrico deve essere eseguito da personale qualificato in conformità a tutti i codici e gli standard applicabili. Questa cappa deve essere adeguatamente messa a terra. Disattivare l'alimentazione elettrica all'ingresso prima di procedere. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare di causare pericoli.

Installazione

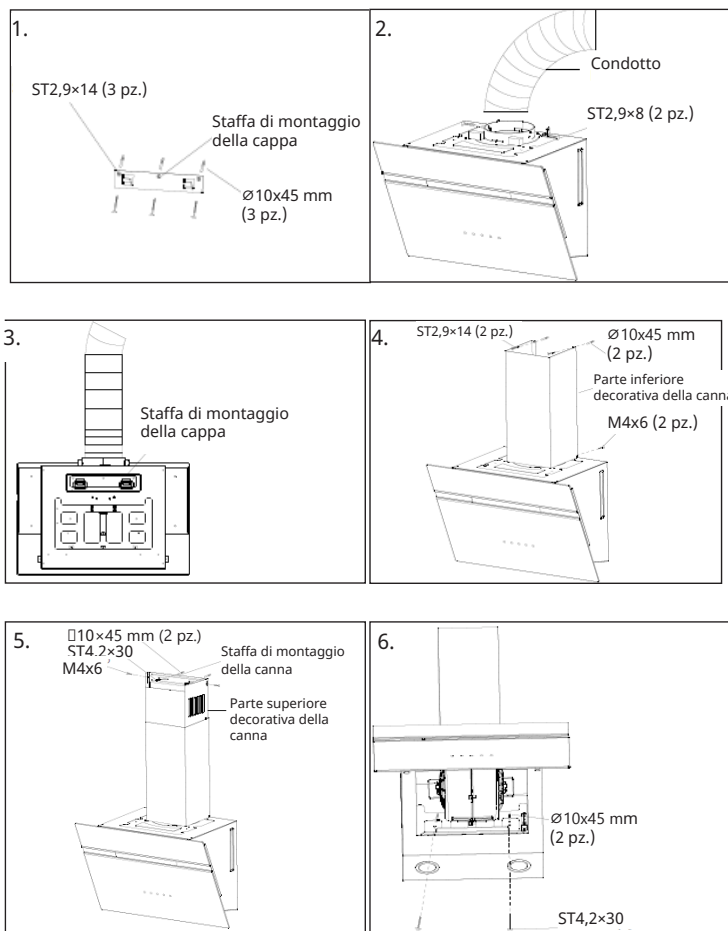
La distanza minima tra il piano cottura e la cappa deve essere di almeno 650 mm.

Per catturare al meglio le impurità durante la cottura, si consiglia vivamente di posizionarla a un'altezza massima di 750 mm sopra il piano cottura. Le distanze superiori a 750 mm sopra il piano cottura sono a discrezione dell'installatore e dell'utente, purché l'altezza del soffitto e la lunghezza della canna fumaria lo consentano.

1. Praticare tre fori nella parete e inserirvi tre tubi di plastica ($\varnothing 10 \times 45$). Utilizzare tre viti ST2,9x14 per fissare il corpo della cappa alla parte superiore.
2. Fissare il condotto di scarico nell'adattatore di uscita dell'aria e utilizzare due viti ST2,9x8

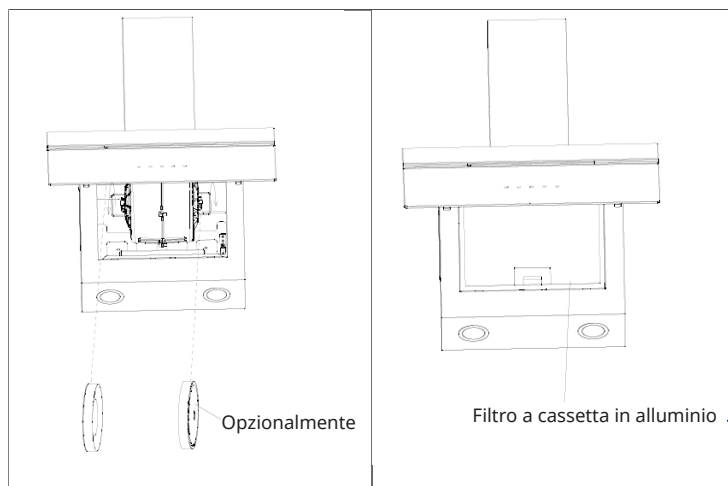
per il fissaggio.

3. Agganciare la cappa utilizzando la staffa.
4. Praticare due fori nella parete e inserirvi due tubi di plastica ($\varnothing 10 \times 45$). Utilizzare due fissaggi ST2,9x414 per fissare la copertura della canna in alto e due fissaggi M4x6 per fissare la copertura della canna in basso.
5. Far scorrere con attenzione la parte superiore della canna decorativa all'interno della base. Posizionare con cura il fondo della canna decorativa nell'area incassata della parte superiore della cappa. Praticare due fori nella parete e inserirvi due tubi di plastica ($\varnothing 10 \times 45$ mm). Fissare la staffa di montaggio della canna alla parete utilizzando due viti ST4,2x30. Livellare la cappa e fissare la canna fumaria con due viti della staffa (M4x6).
6. Praticare due fori nella parete e inserirvi due tubi di plastica ($\varnothing 10 \times 45$). Utilizzare due viti ST4,2x30 per fissare il corpo della cappa in basso.



Installare i filtri

1. Per rimuovere il filtro del grasso, premere il fermo metallico. In questo modo il filtro si stacca dalla cappa. Inclinare il filtro verso il basso e rimuoverlo.
2. Per installare il filtro del grasso, allineare il filtro in alluminio alle fessure della cappa. Premere il fermo di plastica, far scorrere il filtro in posizione e rilasciarlo. Assicurarsi che il filtro sia saldamente bloccato in posizione dopo l'installazione.
3. Installare il filtro a carbone (opzionale) e bloccarlo in posizione finché non si sente un clic.
4. Installare il filtro antigrasso dopo aver installato il filtro a carbone.



FUNZIONAMENTO DELLA CAPPA

Pannello di controllo



1. La velocità della cappa si adatta automaticamente alla velocità del piano cottura a induzione.
2. La luce LED funziona indipendentemente dal piano cottura a induzione e può essere utilizzata separatamente.

COLLEGARE IL PIANO COTTURA A INDUZIONE E LA CAPPA ASPIRANTE

Per la prima volta dopo l'installazione, il piano cottura a induzione e la cappa devono essere accesi contemporaneamente entro 30 secondi per accoppiarli. Entrambi i dispositivi sono dotati di un sensore a infrarossi che ne consente l'accoppiamento.

La cappa ha quattro livelli di velocità. Una volta accoppiata, il livello di velocità della cappa si regola automaticamente in base al livello di potenza del piano cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAPPA

Prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione, spegnere la cappa e scollegarla dalla presa di corrente. Le superfici esterne sono soggette a graffi e macchie. Pertanto, non utilizzare detergenti abrasivi e rimuovere i residui alcalini o acidi (succo di limone, aceto) subito dopo la pulizia.

Superfici in acciaio inox

L'acciaio inox deve essere pulito regolarmente per garantire una lunga durata. Utilizzare un detergente per acciaio inox. Pulire sempre lungo le venature dell'acciaio inox per evitare di graffiarlo.

Pannello di controllo

Il pannello di controllo può essere pulito con un panno umido e un detergente delicato per piatti. Prima di procedere, assicurarsi che il panno sia pulito e ben strizzato. Utilizzare un panno morbido e asciutto per rimuovere l'umidità in eccesso dopo la pulizia.

Pulizia mensile del filtro antigrasso

Pulire il filtro ogni mese per prevenire qualsiasi rischio di incendio. Il filtro raccoglie grasso, fumo e polvere, quindi influisce direttamente sull'efficienza della cappa. Se non viene pulito, i residui di grasso (potenzialmente infiammabili) si accumulano sul filtro. Pulirlo con un detergente per la casa.

Filtro a carbone per il ricircolo non canalizzato

Il filtro a carbone del ricircolo non canalizzato deve essere sostituito ogni 6 mesi.

SCHEDA TECNICA DELLA CAPPA

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

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

Numero dell'articolo	10047836		
Descrizione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo annuo di energia	Consumo annuo di energia della cappa	16,3	kWh/anno
Classe di efficienza energetica		A+	
Efficienza fluidodinamica	Efficienza fluidodinamica della cappa	26,6	
Classe di efficienza fluidodinamica		B	
Efficienza luminosa	Efficienza luminosa della cappa	95,4	Lux/W
Classe di efficienza luminosa		A	
Efficienza di filtraggio dei grassi	Efficienza di filtraggio dei grassi della cappa	83,7	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi		C	
Flusso d'aria alla velocità minima e massima in condizioni di utilizzo normale, con esclusione delle funzioni boost e intensa		188 / 518	m³/ora
Flusso d'aria con impostazione intensa o boost		-	m³/ora
Emissioni di potenza sonora ponderata A in aria alla velocità minima e massima disponibile in condizioni d'uso normali		42/65	dB
Emissioni di potenza acustica ponderata A in aria con impostazione intensa o boost		-	dB
Consumo di energia a dispositivo spento	P _O	-	W
Consumo di energia in modalità standby	P _S	0,48	W
Dettagli di contatto	Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlino, Germania.		
Durata minima della garanzia offerta dal fornitore: 24 mesi			
Informazioni aggiuntive:			
Questo apparecchio è conforme alle normative UE sulla progettazione ecocompatibile e sull'etichettatura energetica. Le informazioni complete sul prodotto, compresa la scheda tecnica e l'etichetta energetica del modello specifico, sono disponibili nel database dei prodotti dell'UE per l'etichettatura energetica (EPREL). Scansionare il codice QR sull'etichetta energetica o visitare il sito web di EPREL con l'identificativo del modello riportato sull'etichetta del prodotto. https://eprel.ec.europa.eu/			

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@electronic-star.de



KLARSTEIN