

NEOTOUCH

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

10048658 10048659



Rev: 04/26

KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Sicherheitshinweise	4	English 31
Funktionsprinzip	7	Español 57
Produktübersicht	8	Français 83
Installation	9	Italiano 109
Geräteschutz	19	
Kochrichtlinien	20	
Pflege und Reinigung	22	
Fehlersuche und Fehlerbehebung	24	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	27	
Hinweise zur Entsorgung	29	
Hersteller	29	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10048658	10048659
Farbe	Weiß	Schwarz
Kochplatten	4	
Stromversorgung	220-240V~, 50-60Hz	
Gesamtleistung	7200 W	

SICHERHEITSHINWEISE

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.

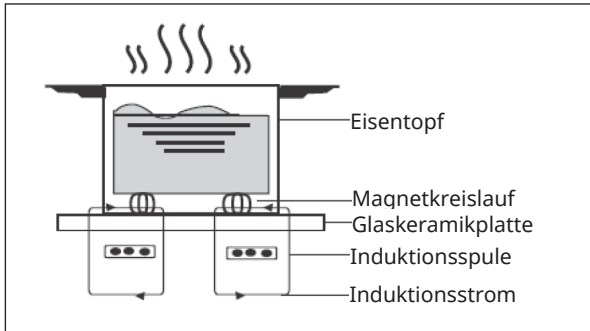
**WARNUNG**

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.

- 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 Person 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.

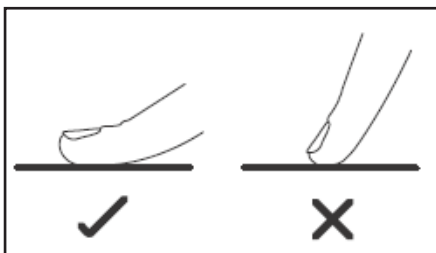
FUNKTIONSPRINZIP

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.

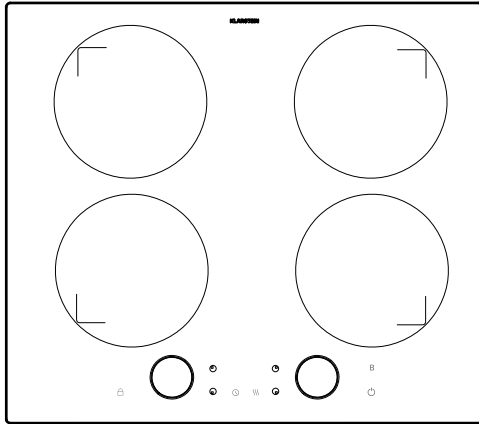


Touch-Bedienfeld

- 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 eine dünne Wasserschicht kann die Verwendung der Bedienelemente erschweren.



PRODUKTÜBERSICHT



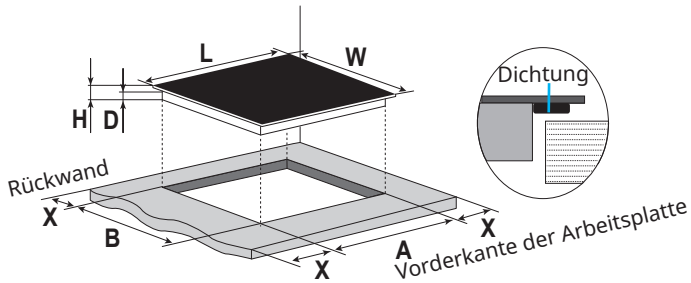
1	Kindersicherung	7	Timer
2	Drehknopf zur Steuerung von Leistung und Zeit	8	Warmhalte-Funktion
3	Wärmesteuerfunktion oben links	9	Drehknopf zur Steuerung von Leistung und Zeit
4	Wärmesteuerfunktion unten links	10	Ein/Aus
5	Wärmesteuerfunktion oben rechts	11	Boost-Funktion
6	Wärmesteuerfunktion unten rechts		

INSTALLATION

Auswahl des Montage-Equipments

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

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



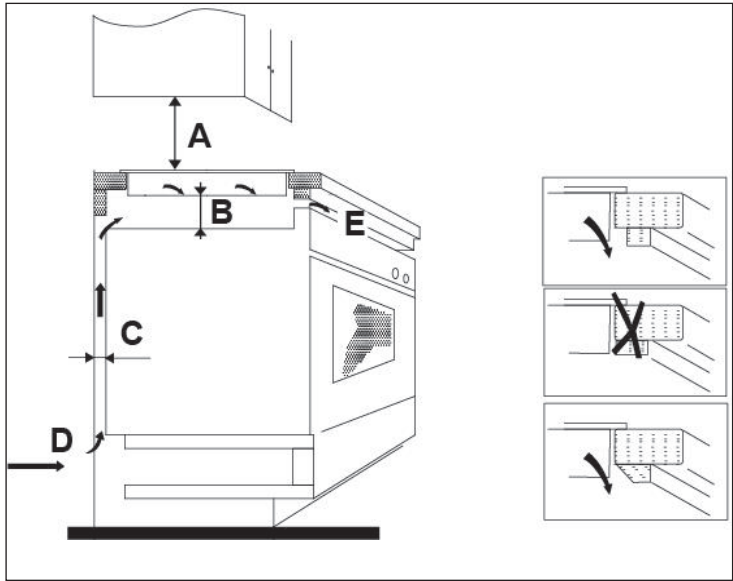
Hinweis: Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen handelt es sich um Millimeter ("mm").

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	52	560+5,-0	480+5,-0	min. 50

Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung versehen, die das Eindringen von Flüssigkeit in das Gehäuse verhindert. Befolgen Sie diese Anweisungen, um diese Dichtung korrekt anzubringen: Lösen Sie die Dichtungen von der Schutzfolie. Drehen Sie das Kochfeld um und positionieren Sie die Dichtung korrekt unter dem Rand des Kochfeldes, so dass der äußere Teil der Dichtung perfekt mit dem äußeren Rand des Kochfeldes abschließt. Bringen Sie die Dichtung gleichmäßig und sicher auf dem Kochfeld an, indem Sie sie fest andrücken.

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

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



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

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

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

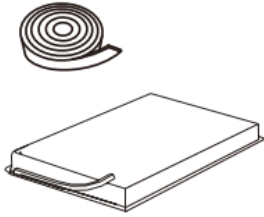
Nach der Installation des Kochfelds

Vergewissern Sie sich, dass:

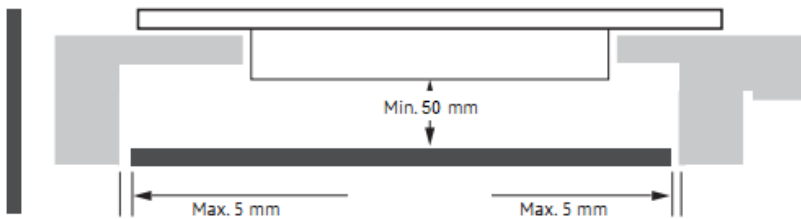
- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Schanks zur Basis des Kochfelds gewährleistet ist
- unter dem Sockel des Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere angebracht wird, falls das Kochfeld über einer Schublade oder einem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

Einsetzen und Befestigen des Kochfeldes

- Befestigen Sie die Klebedichtung vor dem Einbau des Kochfelds in die Arbeitsfläche an der Unterkante des Kochfelds und stellen Sie sicher, dass sie gleichmäßig und ohne Lücken oder Überlappungen angebracht ist, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten unter das Kochfeld gelangen können.
- Entfernen Sie die Dichtungen von ihrem Trägerpapier und achten Sie dabei darauf, dass die transparente Schutzfolie an der Dichtung befestigt bleibt. Drehen Sie das Kochfeld um und positionieren Sie die Dichtung korrekt unter dem Rand des Kochfelds, wobei Sie darauf achten sollten, dass der äußere Teil der Dichtung genau mit dem äußeren Rand des Kochfelds übereinstimmt. Befestigen Sie die Dichtung sicher am Kochfeld, indem Sie sie fest andrücken.
- Setzen Sie das Kochfeld abschließend in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es fest nach unten, sodass es sicher auf dem Unterschrank aufliegt.



Stellen Sie nsicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Um einen versehentlichen Kontakt mit der heißen Kochfeldbasis oder einen unerwarteten Stromschlag während des Gebrauchs zu vermeiden, ist es erforderlich, einen mit Schrauben befestigten Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 50 mm zur Kochfeldbasis anzubringen. Beachten Sie bitte die folgenden Anforderungen:



An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungsöffnungen. Stellen Sie bitte sicher, dass diese Öffnungen beim Einsetzen des Kochfeldes nicht durch die Arbeitsplatte verdeckt werden. Beachten Sie bitte, dass der Klebstoff, der zum Verkleben des Kunststoff- oder Holzmaterials mit den Möbeln verwendet wird, einer Temperatur von mindestens 150 °C standhalten muss, um zu verhindern, dass sich die Verkleidung löst.

Daher müssen die Rückwand und die umgebenden Oberflächen einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

Warnhinweise



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.

- Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG

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

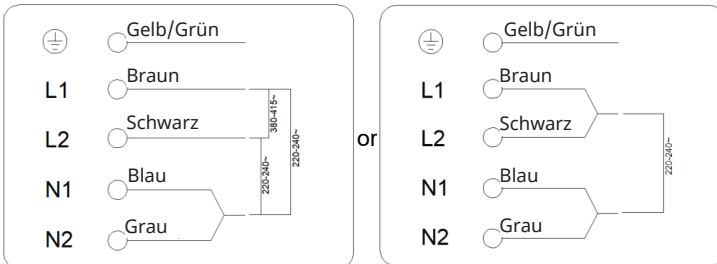
Bevor das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, überprüfen Sie, ob:

- 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

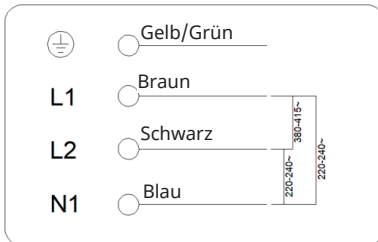
Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzwegvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können. Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C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

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

5*1.5mm²:



4*1.5mm²:



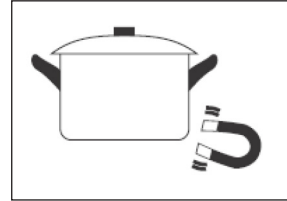
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einer qualifizierten Person mit entsprechendem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung 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.


Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

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

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



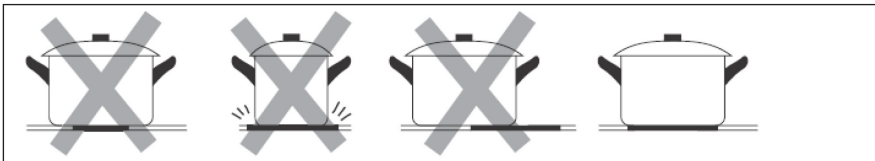
Wenn Sie keinen Magnet haben:

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

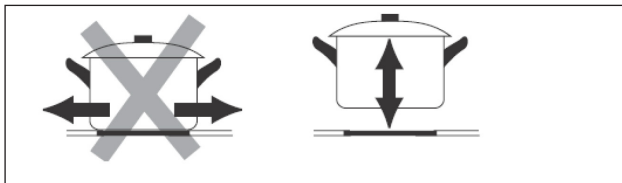
Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei der Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie bei maximaler Effizienz verwendet. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten von der Kochstelle nicht erkannt werden. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.



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



Kochgeschirr-Bodendurchmesser

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

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	140	180

Mit dem Kochen beginnen

- Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Wenn Sie es berühren, ertönt ein Piepton. Alle Anzeigen zeigen jeweils „-“ oder „- -“ an. Sollte innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes keine weitere Bedienung erfolgen, schaltet es sich automatisch aus.
- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Regulieren Sie die Leistung mithilfe des Drehknopfs.
- Wenn die Heizleistung einer Kochzone auf „P0“ eingestellt ist, wechselt der Herd nach einer Minute Inaktivität automatisch in den Standby-Modus.
- Sie können die Leistung jederzeit während des Kochens ändern.

Ausschalten

- Berühren Sie die Auswahl Taste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten und die digitale Anzeige daneben wird mit der aktuellen Leistungsstufe aufleuchten.
- Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Sie können den Drehknopf auch gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Leistungsstufe auf „P0“ zu reduzieren.
- Bitte beachten Sie die Restwärme der Glasplatte. H“ zeigt an, welche Heizzone aktiv ist. Es verschwindet, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Diese Funktion kann auch zur Energieeinsparung genutzt werden. Wenn Sie den Topf weiter erhitzen möchten, verwenden Sie die Restwärme.

Boost-Funktion

- Der Boost-Modus kann maximal 5 Minuten am Stück genutzt werden. Nach fünf Minuten kehrt die Kochzone zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Heizstufe „P0“ war, erhöht sie sich nach 5 Minuten auf „P9“.

Boost aktivieren

- Drücken Sie die Taste zur Bereichsauswahl, um den zu beheizenden Bereich auszuwählen.
- Durch Drücken der Taste „Boost“ wird das Kochfeld auf maximale Leistung eingestellt. Auf dem digitalen Display erscheint dann die blinkende Anzeige „Pb“.

Boost deaktivieren

- Drücken Sie die Taste zur Zonenauswahl, um die Kochzone auszuwählen, die Sie steuern möchten.
- Drücken Sie erneut die Taste „Boost“ um den Boost-Modus zu beenden.
- Die Leistung wird automatisch auf das Niveau zurückgesetzt, das vor der Aktivierung der „Boost“-Funktion eingestellt war.

Kindersicherung

- Drücken Sie die Taste „Kindersicherung“, um die Kindersicherung zu aktivieren und die Nutzung anderer Funktionen zu verhindern, um Unfälle zu vermeiden. Dies würde beispielsweise verhindern, dass ein Kind versehentlich die Heizzone einschaltet.
- Im Kindersicherungsmodus funktionieren nur die Tasten „Ein/Aus“ und „Kindersicherung“.

Die Bedienelemente sperren

- Berühren Sie die Kindersicherungstaste.
- Die Kindersicherungsanzeige leuchtet auf.

Deaktivierung der Kindersicherung


- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Kindersicherungstaste eine Weile gedrückt. Das Kochfeld verlässt den Sperrzustand und gibt dabei einen Signalton ab.
- Sie können Ihr Induktionskochfeld jetzt wieder nutzen.

Hinweis: Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer über die Ein-/Aus-Taste ausschalten, doch Sie müssen das Kochfeld erst entsperren, bevor Sie weitere Aktionen vornehmen können.

Nutzung des Timers

- Sie können ihn so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.
- Wählen Sie im Betriebsmodus die Heizzone aus, für die Sie einen Timer einstellen möchten. Drücken Sie die Taste „Timer“, um die Zeit einzustellen; auf dem Display erscheint die blinkende Anzeige „10“.
- Verwenden Sie den Drehknopf, um die Zeit einzustellen.
- Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit auf „0“ einzustellen; auf dem Display erscheint „00“.
- Sobald ein Timer für eine Heizzone eingestellt wurde, zeigt das digitale Display abwechselnd die Timerzeit und die Heizleistung an.
- Sobald ein Timer für eine Heizzone eingestellt wurde und die Heizzeit abgelaufen ist, stellt die Heizzone die Leistungsstufe automatisch auf 0 und schaltet die Leistungsabgabe aus.

Warmhalten

Wählen Sie die Kochzone aus und drücken Sie die Taste „Warmhalten“. Die Kochzone wechselt daraufhin in den Warmhalte-Modus, was auf dem Display durch  angezeigt wird. Das Induktionskochfeld erhitzt sich dann mit geringer Leistung, um die richtige Temperatur des Topfes aufrechtzuerhalten. Die Leistung kann nicht eingestellt werden, solange diese Funktion aktiv ist.

GERÄTESCHUTZ

Überhitzungsschutz

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

Erkennung von kleinen Gegenständen

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

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	2-4	5-9
Voreingestellte Betriebszeit (Stunden)	8	4	2

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



Vorsicht! Gefahr von Personenschäden

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

KOCHRICHTLINIEN



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

Kochtipps

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

Köcheln, Reis kochen

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

Steak scharf anbraten

Zum Garen leckerer, saftiger Steaks:

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

Für unter Rühren kurz angebratene Speisen

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

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

PFLEGE UND REINIGUNG


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

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Alltägliche Verschmutzung auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Überreste auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Nygonschwämme 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.

<p>Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße Zuckerreste auf dem Glas.</p>	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Übergekochtes auf den Touch-Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, wenn Flüssigkeit darauf ist. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe: "Das richtige Kochgeschirr auswählen" Siehe: "Pflege und Reinigung"
Manches Kochgeschirr macht knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.
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.	<ol style="list-style-type: none"> 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.


Fehlercode	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
≧U≦	Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr	Kein Kochgeschirr, nutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Leiterplattensynchronisations- oder Antriebsstromkreisfehler, bitte zur Reparatur ins Service-Center bringen.
E1	Oberflächensensor nicht verbunden	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E2	Kurzschluss des Oberflächensensors	
Eb	Ausfall des Oberflächensensors	
E3	Hohe Temperatur des Oberflächensensors	Warten Sie, bis die Temperatur der Glasplatte wieder normal ist. Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“, um das Gerät neu zu starten.
E4	Offener Schaltkreis des IGBT-Sensors	Tauschen Sie die Steuerplatine aus.
E5	Kurzschluss des IGBT-Sensors	
E6	Hohe Temperatur des IGBT-Sensors	Warten Sie, bis die Glasplatte abgekühlt ist. Drücken Sie die „Ein/Aus“ Taste, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft. Falls nicht, ersetzen Sie den Lüfter.
E7	Die Versorgungsspannung ist niedriger als die Netzspannung	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E8	Die Versorgungsspannung ist höher als die Netzspannung.	

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.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerät abholung 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:

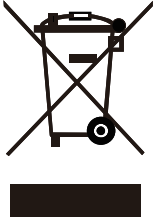
Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- 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@klarstein.com

Dear Customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	32
Operating Principle	35
Product Overview	36
Installation	37
Device Protection	47
Cooking Guidelines	48
Care and Cleaning	50
Troubleshooting	52
Disposal Considerations	55
Manufacturer & Importer (UK)	55

TECHNICAL DATA

Item number	10048658	10048659
Color	White	Black
Cooking plates	4	
Power supply	220-240V~, 50-60Hz	
Total output	7200 W	

SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Shock Hazard

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



CAUTION

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

General Instructions

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



WARNING

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

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

**WARNING**

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

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

**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.

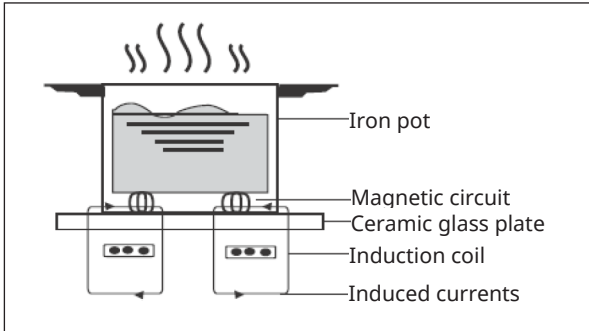
**WARNING**

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

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

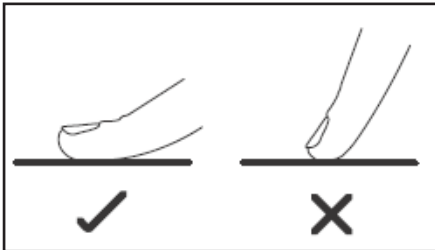
OPERATING PRINCIPLE

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.

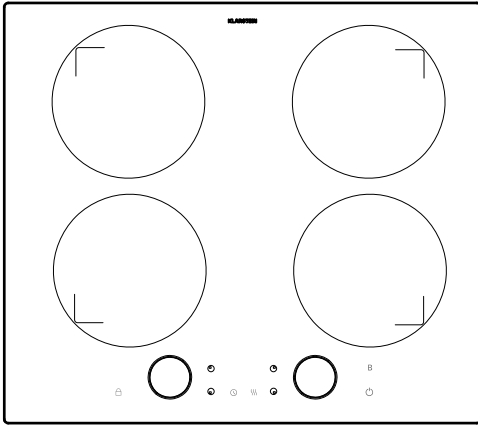


Touch Controls

- 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.



PRODUCT OVERVIEW



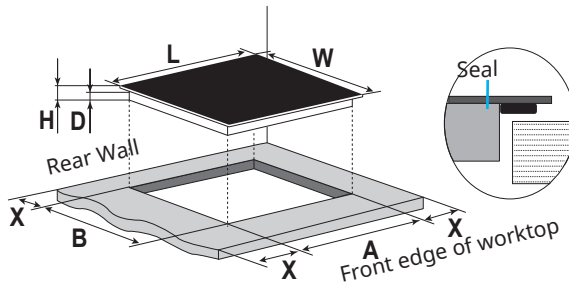
1	Child-lock	7	Timer
2	Power/ Time control knob	8	Keep warm function
3	Top left heat control function	9	Power/ Time control knob
4	Bottom left heat control function	10	ON/OFF
5	Top right heat control function	11	Boost control
6	Bottom right heat control function		

INSTALLATION

Selection of installation equipment

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

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



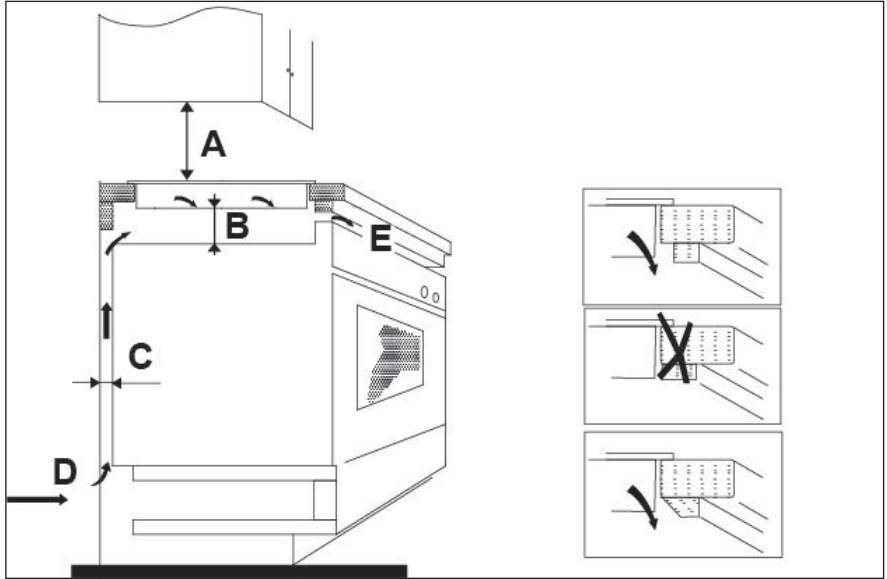
Note: The dimensions given in the table are "mm".

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	52	560+5,-0	480+5,-0	min. 50

The hob has a special seal which prevents liquid from entering the cabinet. Follow these instructions in order to correctly apply this seal: Detach the seals from their backing. Turn the hob over and correctly position the seal under the edge of the hob so that the outer part of the seal perfectly matches the outer edge of the hob. Fix the seal to the hob evenly and securely, pressing it firmly in place.

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

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



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

A	B	C	D	E
min. 760	min. 50	min. 20	Air intake	Air exit \geq 5 mm

Before installing the hob

Make sure that:

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

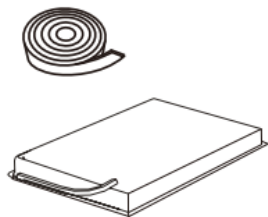
After installing the hob

Make sure that:

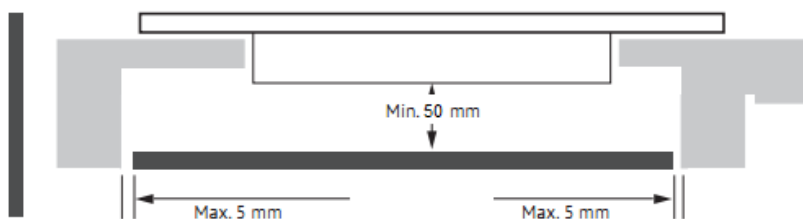
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Inserting and fixing the hob

- Before inserting the hob into the work surface, place the adhesive seal around the underside edge of the hob, ensuring it is fixed evenly without any gaps or overlaps to prevent liquids from seeping underneath.
- Remove the seals from their backing paper, ensuring that the transparent protective film remains attached to the seal. Turn the hob over and position the seal correctly under the hob's edge, ensuring that the outer part of the seal matches the hob's outer edge perfectly. Securely fix the seal to the hob by pressing it firmly in place.
- Finally, place the hob in the installation opening and push it down firmly so that it is resting firmly on the cabinet.



Ensure that the induction hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. To avoid accidental contact with the overheating hob base or receiving an unexpected electric shock while in use, it is necessary to install a wooden insert fixed by screws at a minimum distance of 50 mm from the hob base. Follow the requirements below:



There are ventilation holes around the outside of the hob. You must ensure that these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

Be aware that the glue used to join the plastic or wooden material to the furniture must be able to withstand a temperature of at least 150°C to prevent the panelling from coming loose. Therefore, the rear wall and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

Cautions



WARNING

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

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

Connecting the hob to the mains power supply



WARNING

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

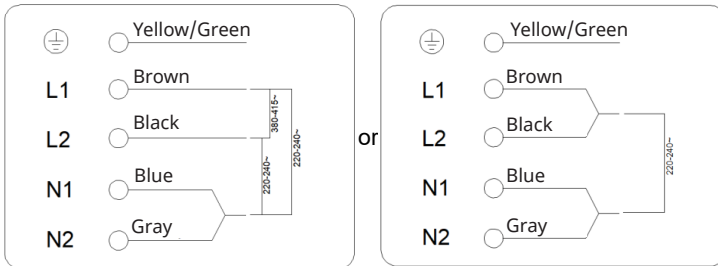
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

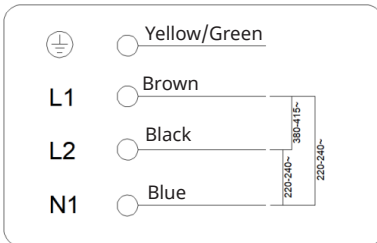
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.

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

5*1.5mm²:



4*1.5mm²:



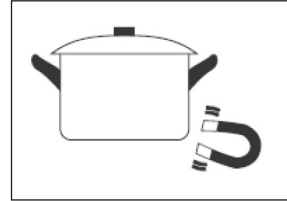
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- 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.


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.



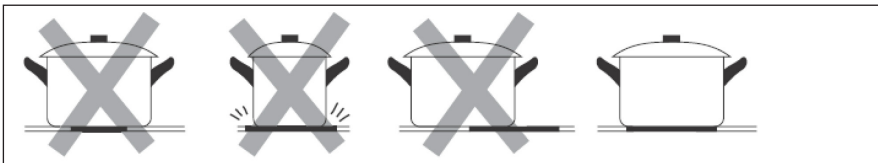
If you do not have a magnet:

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.

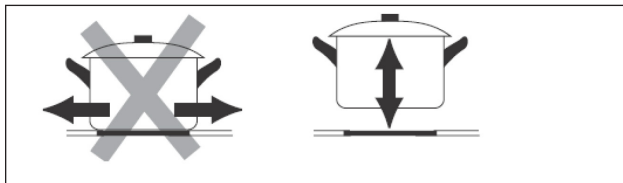


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency 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)
1, 2, 3, 4	140	180

Start cooking

- Press the "ON/OFF" button to turn the hob on or off. You will hear a beep when you touch it. All displays will show "-" or "- -" respectively. If there is no further operation after switching on the hob within 60 seconds, it will turn off automatically.
- Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- Control the power using the knob.
- When the heating power of any heating zone is set to "P0", the cooker will automatically enter standby mode after one minute of inactivity.
- You can change the power at any time during cooking.

Turn off

- Touch the selection button of the heating zone that you want to turn off and the digital display nearby will flash the current power level.
- Press the "ON/OFF" button to switch the cooker on or off. You can also turn the knob anticlockwise to reduce the power level to "P0".
- Be careful of the residual heat of the crystal plate. "H" indicates which heating zone is hot. It will disappear when the surface cools to a safe temperature. This function can also be used to save energy. If you want to heat the pot further, use the residual heat.

Boost control

- The boost mode can only be kept for 5 minutes. After five minutes, the cooking zone will return to its original setting.
- If the original heat setting is "P0", it will increase to "P9" after 5 minutes.

Activate boost

- Press the area selection button to choose the area to be heated.
- Pressing "Boost" will cause the hob to operate at maximum power. The digital display will then flash "Pb".

Deactivate boost

- Press the area selection button to select the heating area that you want to control.
- Press "Boost" again to cancel boost mode.
- The power will automatically return to the level it was at before the "Boost" function was activated.

Child-lock control

- Press the "Lock" button to activate the child lock and prevent other functions from being used, to avoid accidents. For example, this would prevent a child from accidentally turning on the heating zone.
- In "Child lock" mode, only the "On/Off" and "Lock" buttons work.

To lock the controls

- Touch the child-lock control.
- The child-lock indicator will light up.

To unlock the controls

- Make sure the hob is turned on.
- Touch and hold the child-lock control for a while. The hob will exit the locked state, accompanied by a beeping sound.
- You can now start using your hob.

Note: You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you'll need to unlock the hob first before you can make any further operations.

Using the timer

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.
- When in working mode, select the heating zone for which you want to set a timer. Press the "TIMER" button to set the time; the display will show and flash '10'.
- Use the knob to adjust the time.
- Rotate the knob anticlockwise to set the time to "0"; the display will show "00".
- Once a timer has been set for a heating zone, the digital display will show the timer time and the firepower level in rotation.
- Once a timer has been set for a heating zone and the heating time has elapsed, the heating zone will automatically set the power level to 0 and turn off the power output.

Keep warm

Select the heating area and press the "Keep warm" button. The heating area will then enter heat preservation cooking mode and the display will show $\overline{1}$. The induction cooker will then heat with low power to maintain the correct temperature of the pot. The power cannot be adjusted while this function is active.

DEVICE PROTECTION

Over-temperature protection

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

Detection of small articles

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

Auto Shutdown protection

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

Power level	1	2-4	5-9
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 2 minutes.



Caution! Danger of personal injury

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

COOKING GUIDELINES



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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

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


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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no “hot surface” indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	<p>Remove the dirt with a carpet knife, razor blade or hob scraper suitable for Induction glass cooktops, but be careful not to burn yourself on the hot hob.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for “Everyday soiling on glass” above. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none">1. Switch the power to the cooktop off.2. Soak up the spill.3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.4. Wipe the area completely dry with a paper towel.5. Turn the hotplate back on.	<ul style="list-style-type: none">• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	---	--

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and requires no action. Do not disconnect the device from the power supply while the device's fan is still running.
Pans do not become hot and  appears in the display.	<ol style="list-style-type: none"> The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. 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
≧U≦	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.
E1	Surface sensor disconnected	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Short circuit of surface sensor	
Eb	Surface sensor failure	
E3	High temperature of surface sensor	Wait for the temperature of ceramic plate to return to normal. Touch the "ON/OFF" button to restart unit.
E4	IGBT sensor open circuit	Replace the drive board.
E5	IGBT sensor short circuit	
E6	High temperature of IGBTsensor	Wait for the ceramic plate to cool down. Press the "ON/OFF" button to restart the unit. Check that the fan is running smoothly. If not, replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage	Inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage	

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.

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@klarstein.com

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

Indicaciones de seguridad	58
Principio de funcionamiento	61
Vista general del producto	62
Instalación	63
Protección del aparato	73
Pautas para cocinar	74
Cuidado y limpieza	76
Detección y reparación de anomalías	78
Indicaciones sobre la retirada del aparato	81
Fabricante	81

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10048658	10048659
Color	Blanco	Negro
Zonas de cocción	4	
Alimentación	220-240V~, 50-60Hz	
Potencia total	7200 W	

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Peligro de descarga eléctrica

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



PRECAUCIÓN

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

Instrucciones generales

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- En ningún momento deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Siga las presentes indicaciones a la hora de instalar el aparato para evitar riesgos.
- Solamente un técnico especializado debe instalar y conectar este aparato a tierra.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- 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

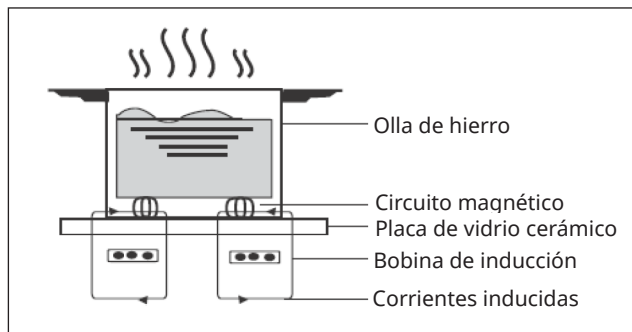
¡Riesgo de lesiones! La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

- 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.

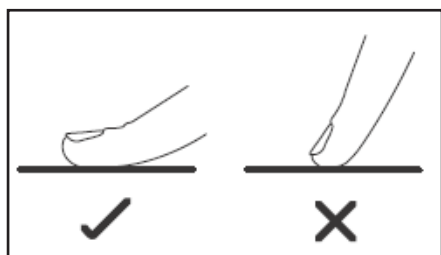
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

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.

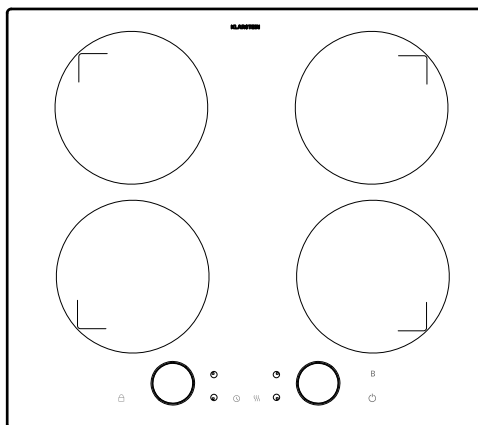


Controles táctiles

- 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.



VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



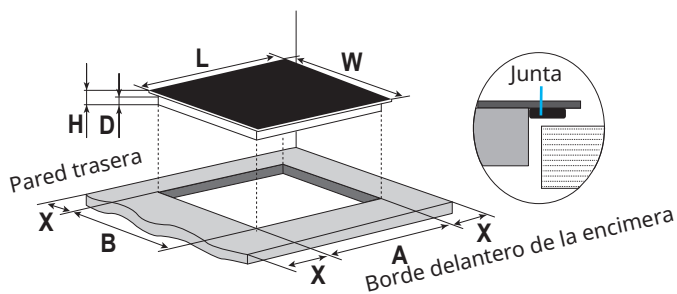
1	Cierre para niños	7	Temporizador
2	Mando de potencia/tiempo	8	Función de mantenimiento del calor
3	Función de control del calor en la parte superior izquierda	9	Mando de potencia/tiempo
4	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	10	Botón ON/OFF (encender/apagar)
5	Función de control del calor en la parte superior derecha	11	Control del refuerzo
6	Función de control del calor en la parte inferior derecha		

INSTALACIÓN

Selección del equipo de instalación

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

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



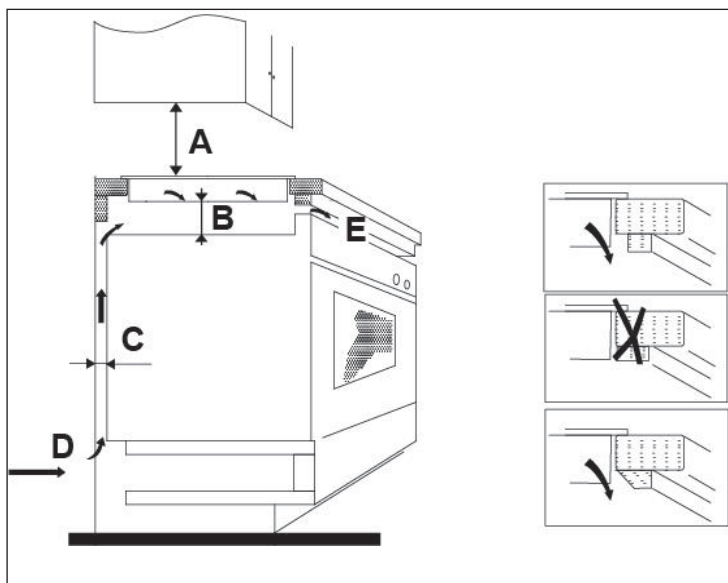
Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla son en «mm».

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	52	560+5,-0	480+5,-0	mín. 50

La placa de inducción dispone de una junta especial que impide la entrada de líquidos en el mueble. Siga estas instrucciones para aplicar correctamente este precinto: Separe los precintos de su soporte. Dé la vuelta a la placa de cocción y coloque correctamente la junta bajo el borde de la placa, de modo que la parte exterior de la junta coincida perfectamente con el borde exterior de la placa. Fije la junta a la placa de cocción de forma uniforme y segura, presionándola firmemente en su lugar.

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

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



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

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

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.

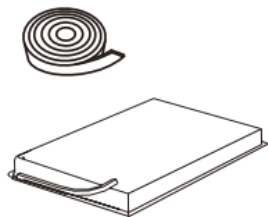
Después de instalar la placa de cocción

Asegúrese de que:

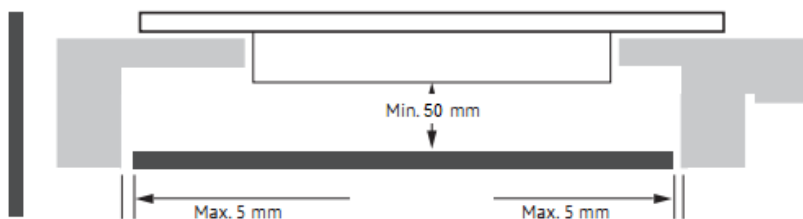
- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un cajón o armario, hay una barrera de protección térmica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

Colocación y fijación de la placa de cocción

- Antes de insertar la placa de cocción en la superficie de trabajo, coloque la junta adhesiva alrededor del borde inferior de la placa, asegurándose de que quede fijada de manera uniforme, sin huecos ni solapamientos, para evitar que se filtren líquidos por debajo.
- Retire los sellos del papel protector, asegurándose de que la película protectora transparente permanezca adherida al sello. Dé la vuelta a la placa y coloque la junta correctamente debajo del borde de la placa, asegurándose de que la parte exterior de la junta coincida perfectamente con el borde exterior de la placa. Fije bien el sello a la placa de cocción presionándolo firmemente en su sitio.
- Por último, coloque la placa de cocción en la abertura de instalación y empújela con firmeza para que quede bien apoyada sobre el armario.



Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas. Para evitar el contacto accidental con la base de la placa, que puede alcanzar temperaturas elevadas, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el uso, es necesario instalar un inserto de madera fijado con tornillos a una distancia mínima de 50 mm de la base de la placa. Siga los requisitos que se indican a continuación:



Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa de inducción. Debe asegurarse de que estos orificios no queden tapados por la encimera cuando coloque la placa en su sitio.

Ten en cuenta que la cola utilizada para unir el material plástico o de madera al mueble debe poder soportar una temperatura de al menos 150°C para evitar que el revestimiento se desprenda.

Por lo tanto, la pared trasera y las superficies circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

Atención



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.

- La placa de cocción no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
- 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.

Conexión de la placa a la red eléctrica



ADVERTENCIA

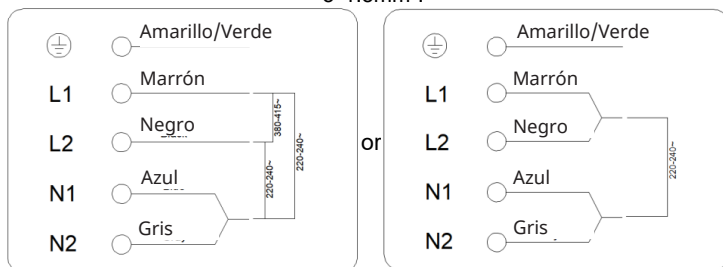
¡Riesgo de lesiones! Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.
Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

- 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.

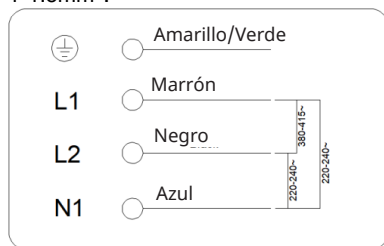
Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios. El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C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

5*1.5mm²:



4*1.5mm²:



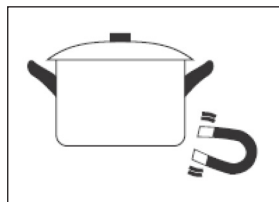
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, la operación debe ser realizada por el agente posventa con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una abertura mínima 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.


Elija 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.



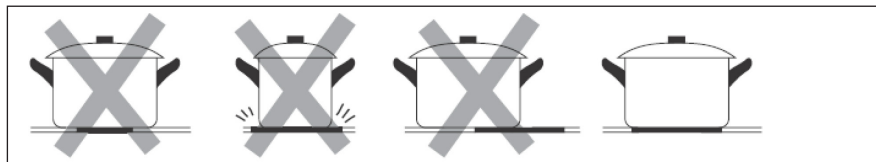
Si no dispone de imán:

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.

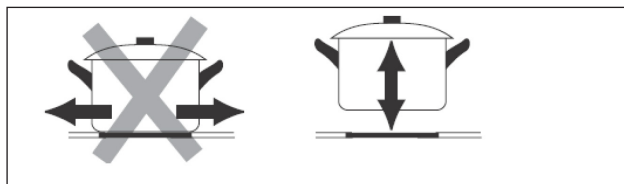


Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra la placa de vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Utilizando una olla un poco más ancha de energía se utilizará en su máxima eficiencia. 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 de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.

Dimensión de la sartén



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)
1, 2, 3, 4	140	180

Empezar a cocinar

- Pulse el botón de encendido/apagado para encender o apagar la placa de inducción. Oirá un pitido cuando lo toque. Todas las pantallas mostrarán «-» o «- -» respectivamente. Si no se realiza ninguna otra operación después de encender la placa de inducción en un plazo de 60 segundos, esta se apagará automáticamente.
- Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
- Controle la potencia utilizando el botón giratorio.
- Cuando la potencia de calentamiento de cualquier zona de calentamiento se ajusta a «P0», la cocina entrará automáticamente en modo de espera tras un minuto de inactividad.
- Puede cambiar la potencia en cualquier momento durante la cocción.

Apagar

- Toque el botón de selección de la zona de calentamiento que desea apagar y la pantalla digital cercana mostrará parpadeando el nivel de potencia actual.
- Pulse el botón «ON/OFF» para encender o apagar la cocina. También puede girar el botón en sentido antihorario para reducir el nivel de potencia a «P0».
- Tenga cuidado con el calor residual de la placa de cristal. La «H» indica qué zona de calefacción está caliente. Desaparecerá cuando la superficie se enfríe hasta alcanzar una temperatura segura. Esta función también se puede utilizar para ahorrar energía. Si desea calentar más la olla, utilice el calor residual.

Control del refuerzo

- El modo boost solo se puede mantener durante 5 minutos. Tras cinco minutos, la zona de cocción volverá a su ajuste original.
- Si el ajuste de calor original es «P0», aumentará a «P9» después de 5 minutos.

Activar boost

- Presione el botón de selección de área para elegir el área que desea calentar.
- Al pulsar «Boost», la placa de inducción funcionará a la máxima potencia. La pantalla digital mostrará entonces «Pb» parpadeando.

Desactivar Boost

- Pulse el botón de selección de zona para seleccionar la zona de calefacción que desea controlar.
- Vuelva a pulsar «Boost» para cancelar el modo boost.
- La potencia volverá automáticamente al nivel en el que se encontraba antes de activar la función «Boost».

Control de bloqueo infantil

- Pulse el botón «bloqueo infantil» para activar el bloqueo para niños y evitar que se utilicen otras funciones, con el fin de evitar accidentes. Por ejemplo, esto evitaría que un niño encendiera accidentalmente la zona de calefacción.
- En el modo «Bloqueo infantil», solo funcionan los botones «Encendido/Apagado» y «Bloqueo infantil».

Para bloquear los mandos

- Toque el botón de control del bloqueo para niños.
- Se encenderá el indicador de bloqueo para niños.

Para desbloquear los controles

- Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
- Mantenga pulsado el control de bloqueo para niños durante unos segundos. La placa de inducción saldrá del estado bloqueado y emitirá un pitido.
- Ya puede empezar a utilizar su placa de inducción.

Nota: Siempre puedes apagar la placa de inducción con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero tendrás que desbloquear primero la placa antes de poder realizar cualquier otra operación.

Uso del temporizador

- Puede programarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede ajustar el temporizador hasta un máximo de 99 minutos.
- Cuando esté en modo de funcionamiento, seleccione la zona de calefacción para la que desea configurar un temporizador.
Pulse el botón «TIMER» para ajustar la hora; la pantalla mostrará y parpadeará «10».
- Utilice la perilla para ajustar la hora.
- Gire el botón en sentido antihorario para ajustar la hora a «0»; la pantalla mostrará «00».
- Una vez que se ha ajustado un temporizador para una zona de calefacción, la pantalla digital mostrará el tiempo del temporizador y el nivel de potencia de forma rotativa.
- Una vez que se ha configurado un temporizador para una zona de calentamiento y ha transcurrido el tiempo de calentamiento, la zona de calentamiento establecerá automáticamente el nivel de potencia en 0 y desactivará la salida de potencia.

Mantener caliente


Seleccione la zona de cocción y pulse el botón «Mantener caliente». La zona de cocción pasará entonces al modo de cocción con mantenimiento del calor y la pantalla mostrará \overline{H} . La placa de inducción calentará a baja potencia para mantener la temperatura adecuada de la olla. No es posible ajustar la potencia mientras esta función está activa.

PROTECCIÓN DEL APARATO

Protección contra sobretemperatura

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

Detección de artículos pequeños

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

Protección de apagado automático

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

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

Al retirar una olla, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos.



¡Atención! Peligro de daños personales

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

PAUTAS PARA COCINAR



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

Consejos de cocción

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

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

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

Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

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

Para saltear

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

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

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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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». 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">• 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
<p>Las cacerolas no se calientan y aparecen en la pantalla.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>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.</p>
<p>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).</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>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.</p>
<p>El aparato no funciona</p>	<p>Interrupción del suministro eléctrico</p>	<p>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.</p>
<p>Durante el calentamiento, el aparato deja de funcionar</p>	<p>El temporizador de apagado está activado</p>	<p>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.</p>

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.
E1	Desconexión del sensor de superficie	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa de inducción.
E2	Cortocircuito del sensor de superficie	
Eb	Fallo del sensor de superficie	
E3	Alta temperatura del sensor de superficie	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón de encendido/apagado para reiniciar la unidad.
E4	Circuito abierto del sensor IGBT	Sustituya la placa base.
E5	Cortocircuito del sensor IGBT	
E6	Alta temperatura del sensor IGBT	Espere a que la placa de vidrio se enfríe. Pulse el botón de encendido/apagado para reiniciar la unidad. Compruebe que el ventilador funciona correctamente. Si no es así, sustituya el ventilador.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. El encendido después de la fuente de alimentación es normal.
E8	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	

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.

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@klarstein.com

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

Consignes de sécurité	84
Pincipe de fonctionnement	87
Aperçu du produit	88
Installation	89
Protection de l'appareil	99
Conseils de cuisson	100
Entretien et nettoyage	102
Dépannage	104
Informations sur le recyclage	107
Fabricant	107

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10048658	10048659
Couleur	Blanc	Noir
Plaques de cuisson	4	
Alimentation	220-240V~, 50-60Hz	
Puissance totale	7200 W	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

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



ATTENTION

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

Instructions générales

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

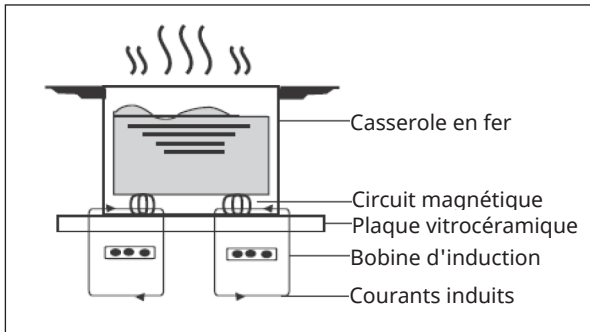
Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. À utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants. Le non-respect des précautions peut entraîner des blessures ou 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 placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne comptez pas sur la fonction de détection 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.

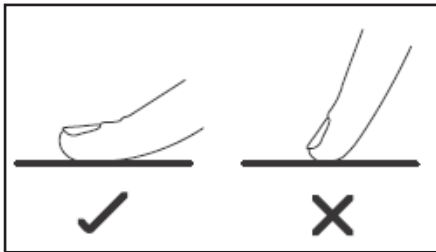
PINCIPE DE FONCTIONNEMENT

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. La vitre devient chaude uniquement parce que la casserole finit par la réchauffer.

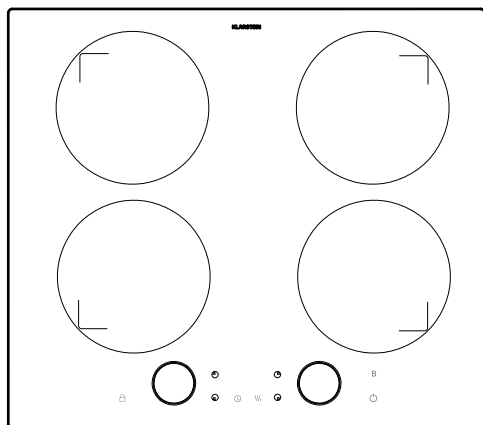


Commandes tactiles

- 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.



APERÇU DU PRODUIT



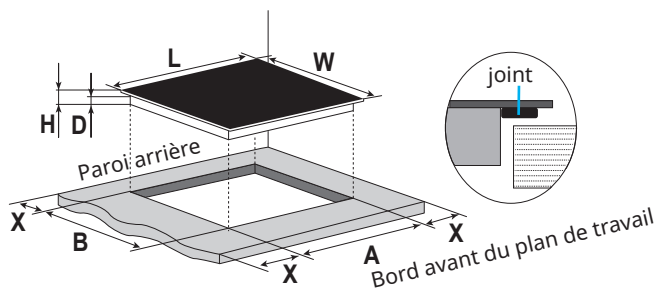
1	Verrouillage parental	7	Minuterie
2	Bouton de réglage de la puissance / de la durée	8	Fonction de maintien au chaud
3	Réglage de la puissance en haut à gauche	9	Bouton de réglage de la puissance / de la durée
4	Réglage de la puissance en bas à gauche	10	ON/OFF
5	Réglage de la puissance en haut à droite	11	Réglage de la fonction Boost
6	Réglage de la puissance en bas à droite		

INSTALLATION

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

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



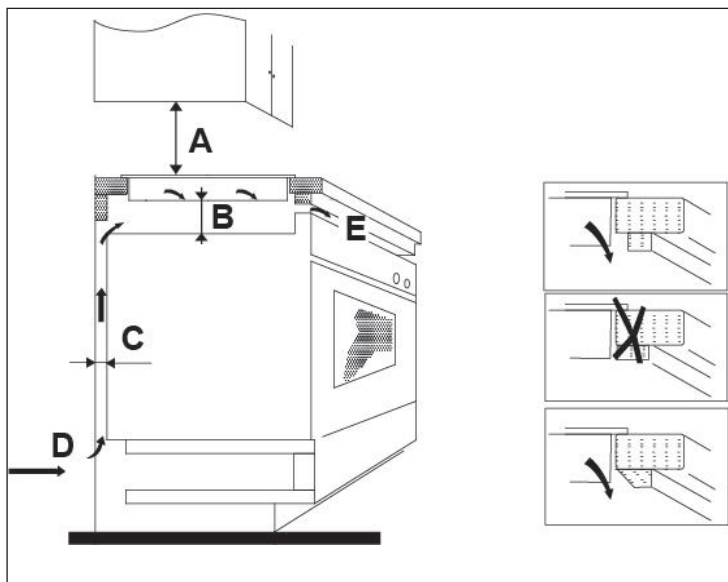
Remarque : Les dimensions indiquées dans le tableau sont en mm.

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	52	560+5,-0	480+5,-0	min. 50

La table de cuisson est dotée d'un joint spécial qui empêche les liquides de pénétrer dans le placard. Suivez les instructions suivantes afin d'appliquer correctement ce joint : Détachez les joints de leur support. Retournez la plaque de cuisson et positionnez correctement le joint sous le bord de la plaque de cuisson de manière à ce que la partie extérieure du joint épouse parfaitement le bord extérieur de la plaque de cuisson. Fixez le joint sur la plaque de cuisson de manière uniforme et sûre, en appuyant fermement dessus.

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

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



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

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

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.

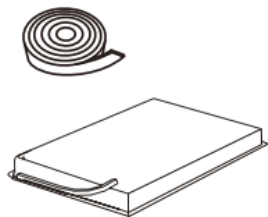
Après avoir installé la table de cuisson

Vérifiez que :

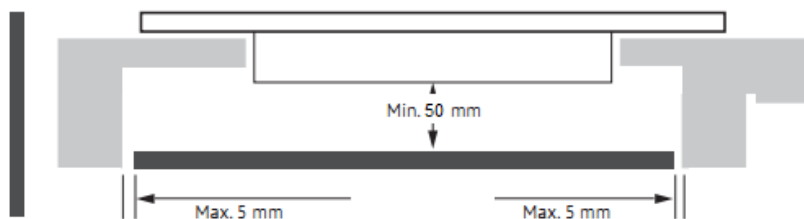
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur du meuble vers le dessous de la table de cuisson.
- Si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique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

Insertion et fixation de la table de cuisson

- Avant d'insérer la table de cuisson dans le plan de travail, placez le joint adhésif autour du bord inférieur de la table de cuisson, en veillant à ce qu'il soit fixé uniformément, sans espace ni chevauchement, afin d'éviter que des liquides ne s'infiltrent en dessous.
- Retirez les joints de leur support papier en veillant à ce que le film protecteur transparent reste collé au joint. Retournez la plaque de cuisson et positionnez correctement le joint sous le bord de la plaque de cuisson de manière à ce que la partie extérieure du joint épouse parfaitement le bord extérieur de la plaque de cuisson. Fixez le joint sur la plaque de cuisson en appuyant fermement dessus.
- Enfin, placez la table de cuisson dans l'ouverture d'installation et poussez-la fermement vers le bas de manière à ce qu'elle repose bien sur le meuble.



Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Pour éviter tout contact accidentel avec la base de la table de cuisson en surchauffe ou tout choc électrique inattendu pendant l'utilisation, il est nécessaire d'installer un insert en bois fixé par des vis à une distance minimale de 50 mm de la base de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous :



Des trous d'aération sont prévus à l'extérieur de la table de cuisson. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.

Attention, la colle utilisée pour assembler le plastique ou le bois au meuble doit pouvoir résister à une température d'au moins 150°C afin d'éviter que le revêtement ne se détache.

Par conséquent, la paroi arrière et les surfaces environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90°C.

Attention



MISE EN GARDE

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

N'effectuez jamais l'opération vous-même.

- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
- La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.

- La paroi et la zone au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



MISE EN GARDE

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

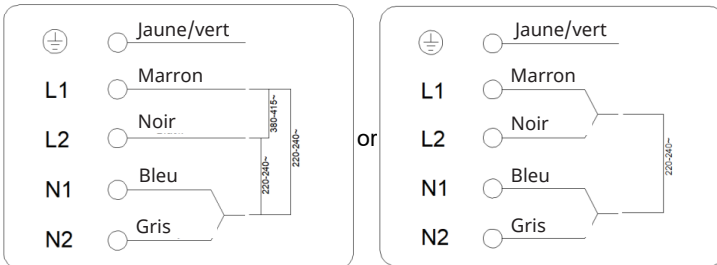
Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :

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

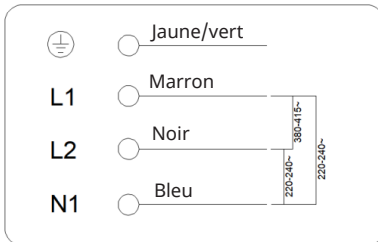
Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être placé de manière à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

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

5*1.5mm²:



4*1.5mm²:

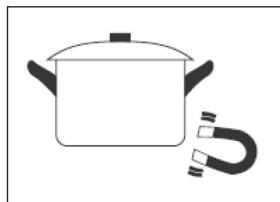


- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm 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.

Choix du bon ustensile de cuisson

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

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



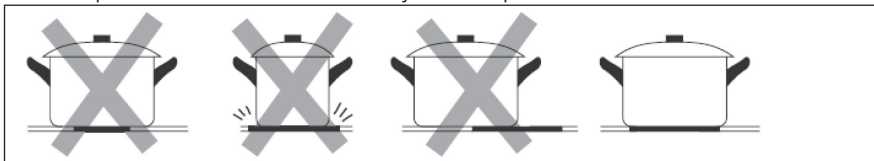
Si vous n'avez pas d'aimant :

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

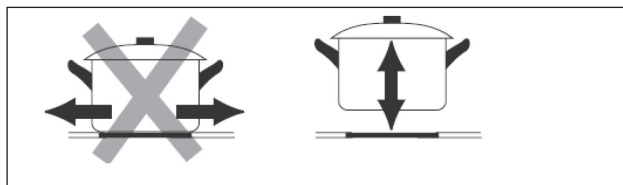
Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à fond arrondi.



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 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 détectées par la table de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



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



Dimension de la poêle

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

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	140	180

Démarrer la cuisson

- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer la table de cuisson. Vous entendrez alors un bip. Tous les écrans afficheront respectivement « - » ou « - - » Si aucune autre opération n'est effectuée après la mise en marche de la table de cuisson dans les 60 secondes, celle-ci s'éteint automatiquement.
- Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
- Contrôlez la puissance à l'aide du bouton.
- Lorsque la puissance de chauffe d'une zone de cuisson est égale à 0, la table de cuisson passe automatiquement en état de veille après une minute d'inactivité.
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Éteindre

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre, et l'écran numérique situé à proximité fait clignoter le niveau de puissance actuel.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre la table de cuisson. Vous pouvez également tourner le bouton en sens anti horaire pour réduire le niveau de puissance à P0.
- Attention à la chaleur résiduelle de la plaque de cristal. « H » signifie que la zone de cuisson est chaude. Lorsque la surface refroidit à une température sûre, le voyant disparaît. Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie. Si vous souhaitez chauffer davantage la poêle, utilisez la zone de cuisson avec chaleur résiduelle.

Réglage de la fonction Boost

- Le mode « boost » dure 5 minutes maximum. Au bout de 5 minutes, la zone de cuisson revient à son réglage initial.
- Si le réglage initial de la chaleur est P0, il passera à P9 au bout de 5 minutes.

Activer Boost

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone pour choisir la zone de cuisson.
- En appuyant sur Boost, la table de cuisson fonctionnera à sa puissance maximale. L'affichage numérique fait clignoter « b. »

Désactiver Boost

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone pour sélectionner la zone de cuisson à contrôler.
- Appuyez à nouveau sur Boost pour annuler le mode Boost.
- La puissance revient automatiquement au niveau précédant l'activation de la fonction Boost.

Verrouillage parental.

- Appuyez sur le bouton Lock pour activer le verrouillage parental et empêcher l'utilisation d'autres fonctions, afin d'éviter les accidents. Cela permet par exemple d'éviter qu'un enfant n'allume accidentellement la zone de cuisson.
- En mode « verrouillage parental » seules les touches On/Off et Lock restent fonctionnelles.

Pour verrouiller les commandes

- Appuyez sur la touche de verrouillage parental.
- L'indicateur de verrouillage parental s'allume.

Pour déverrouiller les commandes


- Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est allumée.
- Maintenez la commande de verrouillage parental pendant un moment. La table de cuisson sort de l'état verrouillé, accompagnée d'un bip sonore.
- Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.

Remarque : 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 pouvoir effectuer d'autres opérations.

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.
- Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.
- En état de marche, sélectionnez la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
Appuyez sur la touche TIMER pour régler la durée ; l'écran affiche et fait clignoter « 10 »
- Utilisez le bouton pour régler la durée.
- Tournez le bouton dans en sens anti horaire pour régler l'heure sur « 0 » ; l'écran affiche « 00 ».
- Une fois la minuterie réglée pour une zone de cuisson, l'affichage numérique indique alternativement la durée de la minuterie et le niveau de puissance.
- Lorsqu'une zone de cuisson est programmée et que le temps de cuisson atteint la durée programmée, la zone de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance sur 0 et la sortie de puissance est désactivée.

Maintien au chaud


Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le bouton « Maintien au chaud ». La zone de cuisson passe alors en mode de cuisson avec maintien de la température et l'écran affiche . La plaque à induction chauffe alors à faible puissance pour maintenir la bonne température de la casserole. La puissance ne peut pas être réglée tant que cette fonction est active.

PROTECTION DE L'APPAREIL

Protection contre la surchauffe

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

Détection de petits ustensiles

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

Protection par arrêt automatique

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

Niveau de puissance	1	2-4	5-9
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 2 minutes.



Attention ! Risque de dommages corporels

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

CONSEILS DE CUISSON



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

Conseils de cuisson

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

Mijoter, cuire du riz

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

Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

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

Pour faire sauter

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE


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

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les éclaboussures non sucrées sur la vitre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteindre la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Allumer la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges 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
<p>Les ébullitions, les aliments fondus et les éclaboussures de sucre chaud sur le verre.</p>	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteindre la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none">1. Éteindre la table de cuisson.2. Absorber ce qui a débordé3. 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	<ul style="list-style-type: none">• 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
<p>Les casseroles ne chauffent pas et  s'affiche à l'écran.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine »</p> <p>Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>
<p>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).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter le code d'erreur, éteindre l'appareil ou le débrancher de l'alimentation électrique et contacter le service clientèle ou un électricien qualifié.</p>
<p>L'appareil ne fonctionne pas</p>	<p>Coupure d'alimentation électrique</p>	<p>Veillez 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.</p>
<p>Pendant le chauffage, l'appareil cesse de fonctionner.</p>	<p>La minuterie d'arrêt est réglée</p>	<p>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.</p>

Affichage et identification des pannes

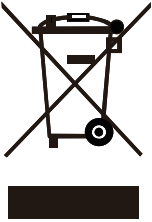
La plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter ou à retirer la table de cuisson du plan de travail.

Code erreur	Causes possibles	Solutions
$\geq _ \leq$	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.
E1	Capteur de surface déconnecté	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque en céramique.
E2	Court-circuit du capteur de surface.	
Eb	Défaillance du capteur de surface.	
E3	Température élevée du capteur de surface	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur la touche ON/OFF pour redémarrer l'appareil.
E4	Circuit ouvert du capteur IGBT.	Remplacer la carte d'alimentation.
E5	Court-circuit du capteur IGBT.	
E6	Température élevée du capteur IGBT.	Attendez que la plaque en céramique refroidisse. Appuyez sur la touche On/Off pour redémarrer l'appareil. Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement. Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier que l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	

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.

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@klarstein.com

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

Avvertenze di sicurezza	110
Principio di funzionamento	113
Descrizione del prodotto	114
Installazione	115
Tutela del dispositivo	125
Linee guida per la cottura	126
Pulizia e manutenzione	128
Risoluzione dei problemi	130
Avviso di smaltimento	133
Produttore	133

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10048658	10048659
Colore	Bianco	Nero
Zone di cottura	4	
Alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz	
Potenza complessiva	7200 W	

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Pericolo di scosse elettriche

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



ATTENZIONE

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

Istruzioni generali

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo dispositivo.
- Su questo dispositivo non devono mai essere posizionati materiali o prodotti combustibili.
- Si prega di rendere queste informazioni disponibili alla persona responsabile dell'installazione del dispositivo, in quanto ciò potrebbe 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, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifica equivalente, al fine di 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, cucchiai 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

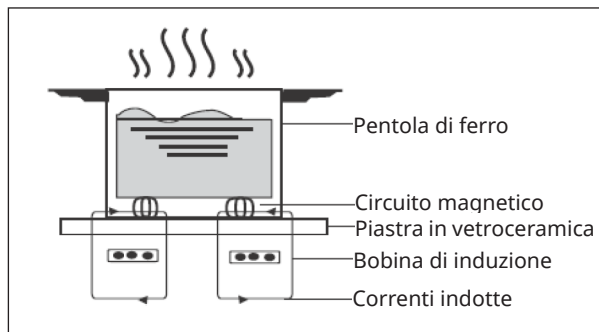
Pericolo di lesioni! La lama affilata di un raschietto per piani cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza è aperto. Utilizzare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza di questa precauzione può provocare lesioni o 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 stare in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le padelle sulla superficie a induzione per non graffiare il vetro.
- Non utilizzare 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;
 - agriturismi;
 - 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.

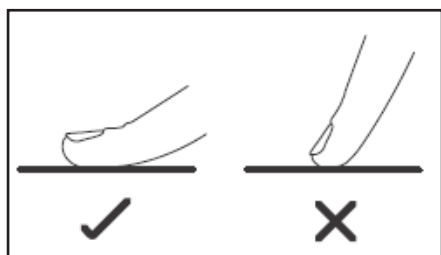
PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

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.

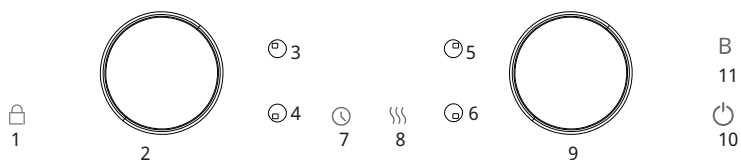
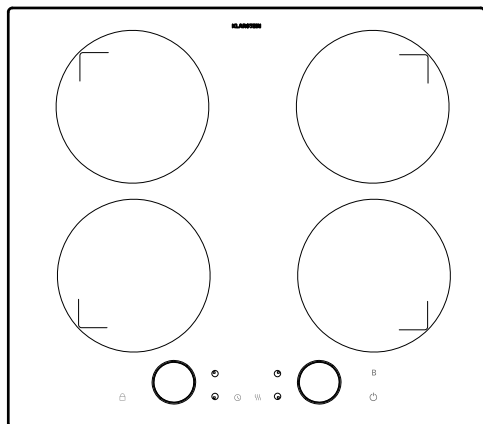


Controlli touch

- 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.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



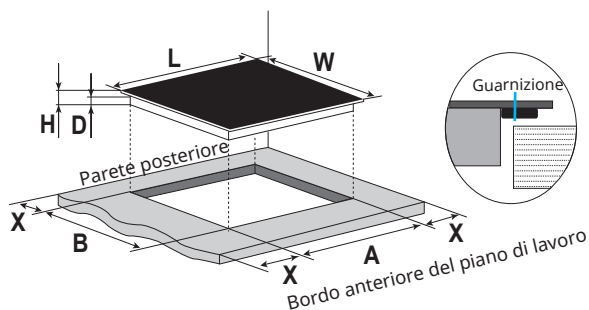
1	Blocco per i bambini	7	Timer
2	Manopola di controllo potenza/tempo	8	Funzione di mantenimento in caldo
3	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	9	Manopola di controllo potenza/tempo
4	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	10	ON/OFF (accensione/spengimento)
5	Funzione di controllo del calore in alto a destra	11	Controllo della funzione Boost
6	Funzione di controllo del calore in basso a destra		

INSTALLAZIONE

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. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore e isolato (il legno e materiali simili fibrosi o igroscopici non devono essere utilizzati come materiale per la superficie di lavoro, a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni più grandi causate dall'irradiazione di calore dalla piastra. Come mostrato di seguito.

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



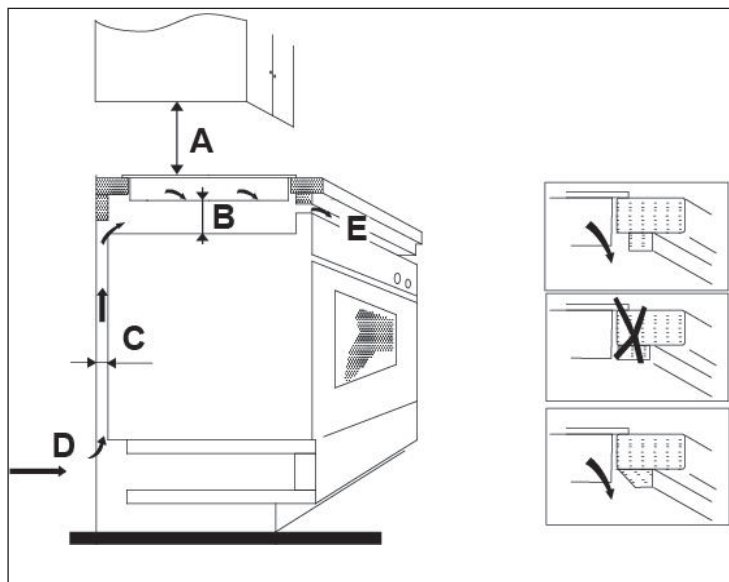
Nota: le dimensioni indicate nella tabella sono in "mm".

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	52	560+5,-0	480+5,-0	min. 50

Il piano cottura è dotato di una speciale guarnizione che impedisce l'ingresso di liquidi nel mobile. Fare riferimento alle seguenti istruzioni per applicare correttamente questa guarnizione. Staccare le guarnizioni dal loro supporto. Girare il piano cottura e posizionare correttamente la guarnizione sotto il bordo del piano cottura stesso, in modo che la parte esterna della guarnizione sia allineata perfettamente con il bordo esterno del piano cottura. Fissare la guarnizione in modo uniforme e sicuro sul piano cottura, premendola con decisione.

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

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



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

A	B	C	Prof.	E
min. 760	min. 50	min. 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria ≥ 5 mm

Prima di installare il piano cottura

Assicurarsi che:

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

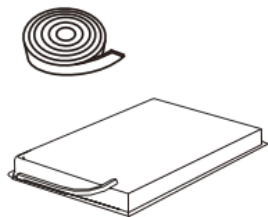
Dopo aver installato il piano cottura

Assicurarsi che:

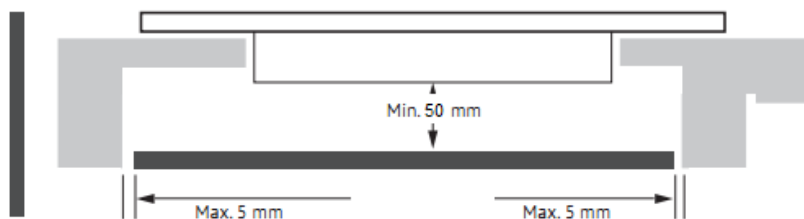
- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli degli armadi o i cassetti.
- Il flusso d'aria fresca dall'esterno dell'armadio sia sufficiente per raggiungere la base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano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

Inserimento e fissaggio del piano cottura

- Prima di inserire il piano cottura nel piano di lavoro, applicare la guarnizione adesiva lungo il bordo inferiore del piano cottura, assicurandosi che sia fissata in modo uniforme, senza spazi vuoti o sovrapposizioni, per evitare che i liquidi penetrino al di sotto.
- Rimuovere le guarnizioni dalla carta di supporto, assicurandosi che la pellicola protettiva trasparente rimanga attaccata alla guarnizione. Capovolgere il piano cottura e posizionare correttamente la guarnizione sotto il bordo, assicurandosi che la parte esterna della guarnizione coincida perfettamente con il bordo esterno del piano cottura. Fissare saldamente la guarnizione al piano cottura premendola con decisione.
- Infine, posizionare il piano cottura nell'apertura di installazione e premerlo a fondo in modo che poggia stabilmente sul mobile.



Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruite. Per evitare il contatto accidentale con la base surriscaldata del piano cottura o di subire scosse elettriche impreviste durante l'uso, è necessario installare un inserto in legno fissato con viti a una distanza minima di 50 mm dalla base del piano cottura. Seguire i requisiti indicati di seguito:



Lungo il perimetro esterno del piano cottura sono presenti fori di ventilazione. È necessario assicurarsi che tali fori non siano ostruiti dal piano di lavoro quando si posiziona il piano cottura. Si prega di notare che la colla utilizzata per unire il materiale plastico o il legno al mobile deve essere in grado di resistere a una temperatura di almeno 150 °C per evitare il distacco del rivestimento.

Pertanto, la parete posteriore e le superfici circostanti devono essere in grado di resistere a una temperatura di 90 °C.

Attenzione



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.

- Il piano cottura non può essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
- La piastra a induzione deve essere installata in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato interno e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.

Collegamento del piano cottura alla rete di alimentazione



AVVERTENZA

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

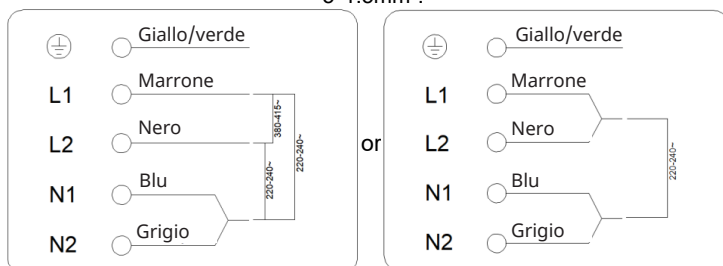
Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi che:

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

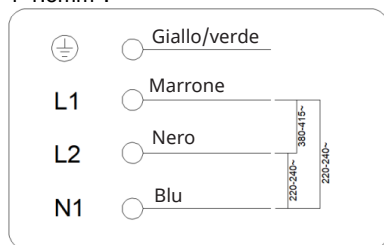
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di diramazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi. Il cavo di alimentazione non deve toccare componenti caldi e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i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

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

5*1.5mm²:



4*1.5mm²:



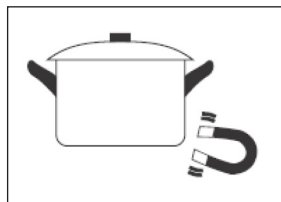
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima 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.

Scegliere le stoviglie giuste

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

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



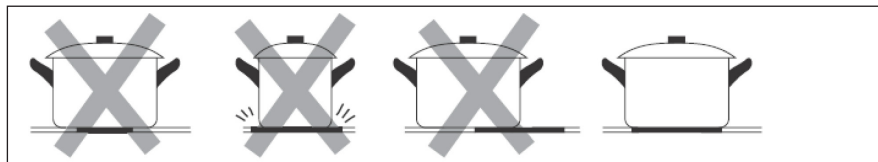
Se non si dispone di un magnete:

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

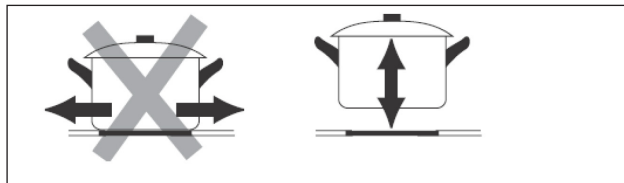
Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro sia pari al grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola un po' più larga l'energia verrà utilizzata con la massima efficienza. Se si utilizzano pentole più piccole, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. 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)
1, 2, 3, 4	140	180

Iniziare a cucinare

- Premere il tasto ON/OFF per accendere o spegnere il piano cottura. Quando lo si tocca, si sente un segnale acustico. Tutti i display mostrano rispettivamente "-" o "--". Se dopo l'accensione del piano cottura non vengono effettuate altre operazioni entro 60 secondi, il piano si spegne automaticamente.
- 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.
- Controllare la potenza con la manopola.
- Quando la potenza di una qualsiasi zona di cottura è impostata su "P0", il piano cottura entrerà automaticamente in modalità standby dopo un minuto di inattività.
- È possibile modificare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Spegnimento

- Toccare il tasto di selezione della zona riscaldante che si vuole spegnere e sul display digitale accanto lampeggerà il livello di potenza attuale.
- Premere il tasto ON/OFF per spegnere il piano cottura. È possibile anche ruotare la manopola in senso antiorario per ridurre il livello di potenza a "P0".
- Fare attenzione al calore residuo del pannello di vetro. "H" indica la zona di cottura ancora calda. Quando la superficie si raffredda a una temperatura sicura, scomparirà. Questa funzione può essere utilizzata anche per risparmiare energia. Se si desidera riscaldare ulteriormente la pentola, sfruttare il calore residuo.

Controllo della funzione Boost

- La modalità boost può essere mantenuta solo per 5 minuti. Dopo cinque minuti, la zona torna all'impostazione originale.
- Se l'impostazione di calore originale è "P0", aumenterà fino a "P9" dopo 5 minuti.

Attivare la funzione boost

- Premere il tasto di selezione della zona per scegliere quale riscaldare.
- Premendo "Boost", il piano cottura funzionerà alla massima potenza. Sul display digitale lampeggia "Pb".

Disattivare la funzione boost

- Premere il tasto di selezione della zona per scegliere quale controllare.
- Premere nuovamente "Boost" per annullare la modalità boost.
- La potenza tornerà automaticamente al livello precedente all'attivazione della funzione boost.

Controllo del blocco per i bambini

- Premere il tasto "Lock" per attivare il blocco per i bambini e impedire l'utilizzo di altre funzioni, per evitare incidenti. Ad esempio, in questo modo si evita che un bambino accenda accidentalmente una zona di cottura.
- In modalità "Blocco per i bambini", si possono utilizzare solo i tasti "ON/OFF" e "Lock"

Per bloccare i comandi

- Toccare il controllo del blocco per i bambini.
- L'indicazione del blocco per i bambini si accende.

Per sbloccare i comandi


- Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
- Toccare e tenere premuto il blocco per i bambini per un po' di tempo. Il piano cottura esce dallo stato di blocco e viene emesso un segnale acustico.
- Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura.

Nota: in caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il tasto ON/OFF, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima di poter effettuare qualsiasi altra operazione.

Impostare il timer

- È possibile impostare lo spegnimento di una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.
- Quando il dispositivo è in funzione, selezionare la zona di riscaldamento su cui si desidera impostare il timer.
Premere il tasto "TIMER" per impostare l'ora; sul display apparirà la cifra '10' lampeggiante.
- Utilizzare la manopola per regolare l'ora.
- Ruotare la manopola in senso antiorario per impostare l'ora su "0"; il display mostra "00".
- Una volta impostato il timer per una zona di cottura, il display digitale mostra alternativamente la durata del timer e il livello di potenza.
- Una volta impostato il timer per una zona di cottura e trascorso il tempo di riscaldamento, la zona di cottura imposterà automaticamente il livello di potenza a 0 e interromperà l'erogazione di energia.

Mantenimento in caldo

Selezionare la zona di cottura e premere il pulsante «Mantenimento in caldo». La zona di cottura passerà quindi alla modalità di cottura con mantenimento del calore e sul display apparirà . Il piano cottura a induzione continuerà a riscaldare a bassa potenza per mantenere la temperatura corretta della pentola. La potenza non può essere regolata mentre questa funzione è attiva.

TUTELA DEL DISPOSITIVO

Protezione da sovratemperatura

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

Rilevamento di piccoli oggetti

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

Spegnimento automatico di sicurezza

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

Livello di potenza	1	2-4	5-9
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 2 minuti.



Attenzione! Pericolo di lesioni personali

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

LINEE GUIDA PER LA COTTURA



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

Consigli per la cottura

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

Sobollire, cuocere il riso

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

Scottare la bistecca

Per cucinare bistecche succulente e saporite:

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

Per saltare in padella

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni, macchie lasciate da alimenti o rovesciamenti non zuccherini sul vetro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano cottura è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fare molta attenzione. • Le spatole dure, alcune spatole di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spatola sono adatti. • Non lasciare mai residui di detergenti sul piano di cottura: il vetro può macchiarsi.
<p>Rovesciamenti, scioglimento e fuoriuscite di zuccheri caldi sul vetro.</p>	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il prodotto rovesciato in un'area fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o il prodotto versato con un panno per i piatti o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none">1. Spegnere 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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
<p>Le pentole non si scaldano e U appare sul display.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Utilizzare solo pentole adatte alla cottura a induzione. V. il capitolo "Scegliere le stoviglie adatte".</p> <p>Centrare la padella e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p>
<p>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).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare il codice di errore, spegnere il dispositivo o scollegarlo dall'alimentazione e contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.</p>
<p>Il dispositivo non funziona</p>	<p>Interruzione dell'alimentazione</p>	<p>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.</p>
<p>Durante il riscaldamento, il dispositivo smette di funzionare</p>	<p>Il timer di spegnimento è impostato</p>	<p>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.</p>

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.
E1	Disconnessione del sensore di superficie	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica.
E2	Cortocircuito del sensore di superficie	
Eb	Guasto al sensore di superficie	
E3	Elevata temperatura del sensore di superficie	Attendere che la temperatura torni normale. Toccare il tasto ON/OFF per riavviare l'unità.
E4	Circuito aperto del sensore dell'IGBT	Sostituire la scheda di azionamento.
E5	Cortocircuito del sensore dell'IGBT	
E6	Alta temperatura del sensore dell'IGBT	Attendere che il pannello di ceramica si raffreddi. Premere il tasto ON/OFF per riavviare il dispositivo. Controllare che la ventola funzioni normalmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale	Controllare se l'alimentazione è normale. Accendere il dispositivo quando l'alimentazione torna alla normalità.
E8	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	

Quanto sopra riportato costituisce la valutazione e l'ispezione dei guasti comuni. Non smontare autonomamente il dispositivo per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione. Si prega di contattare il fornitore.

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@klarstein.com



KLARSTEIN