

HITO

Keramikkochfeld
Ceramic Hob
Table de cuisson vitrocéramique
Placa vitrocer mica
Piano cottura in ceramica

10048664 10048665



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Rev: 05/26

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Produktdatenblatt 10048664	4
Produktdatenblatt 10048665	5
Sicherheitshinweise	6
Hinweise zu Bedienung und Wartung	8
Geräteübersicht 10048664	10
Geräteübersicht 10048665	11
Installation	12
Bedienung	18
Geräteschutz	22
Kochrichtlinien	23
Pflege und Reinigung	25
Fehlersuche und Fehlerbehebung	27
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	29
Hinweise zur Entsorgung	31
Hersteller	31

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10048664	10048665
Kochzonen	2	4
Gesamtleistung	3000 W	6000 W
Größe (mm)	300	600
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz	

PRODUKTDATENBLATT 10048664

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung		10048664	
Art des Kochfeldes		Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)		Strahlungskochzonen	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Vorderseite Hinten	15,5 19,0 cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L W		cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Vorderseite Hinten	189,8 194,9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	192,4	Wh/kg

PRODUKTDATENBLATT 10048665

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10048665		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	∅	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	19,0 15,5 15,5 19,0 cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L W		cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	194,9 189,8 189,8 194,9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	192,4	Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Der Anschluss an ein gut geerdetes Stromnetz ist unerlässlich und zwingend erforderlich.
- Veränderungen am Stromanschluss dürfen nur von einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen derjenigen Person zur Verfügung, die das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Sicherungsschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss permanent beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein und den Ausbruch eines Brandes zur Folge haben kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.

**WARNUNG**

Brandgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände außer Töpfen und Pfannen auf dem Kochfeld ab.

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsstandards.



VORSICHT

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

- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie beispielsweise Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern.
- Topfgriffe können während der Verwendung so heiß werden, dass Sie diese nicht berühren sollten. Stellen Sie sicher, dass sich die Topfgriffe nicht direkt über eingeschalteten Kochfeldern befinden. Achten Sie darauf, dass sich die Topfgriffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

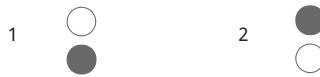
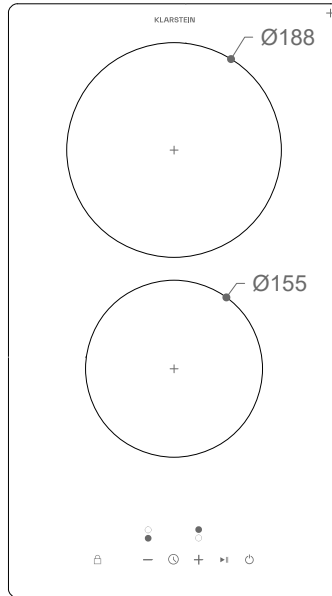


WARNUNG

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

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufwärmen oder Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer aus, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z. B. durch Benutzung der Touch-Steuerung).
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder 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 eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn, dies wird explizit in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen und stellen Sie diese auch nicht dort ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese auch nicht über die Glasoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine Metallbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B. Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

GERÄTEÜBERSICHT 10048664



3



4



6



5



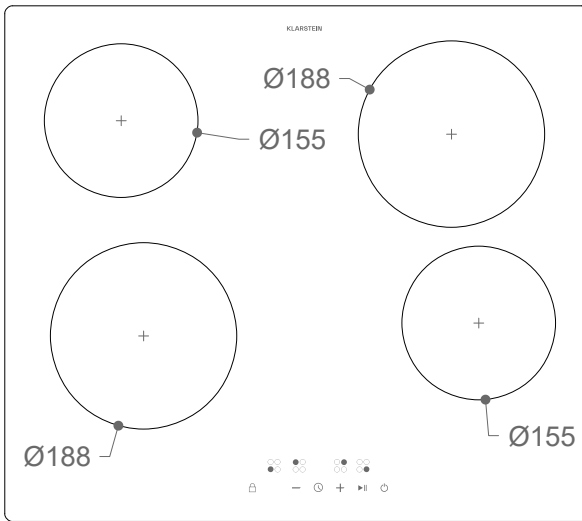
7



8

1	Wärmesteuerfunktion unten	5	Temperatur erhöhen
2	Wärmesteuerfunktion oben	6	Timer
3	Kindersicherung	7	Stop&Go
4	Temperatur reduzieren	8	EIN/AUS

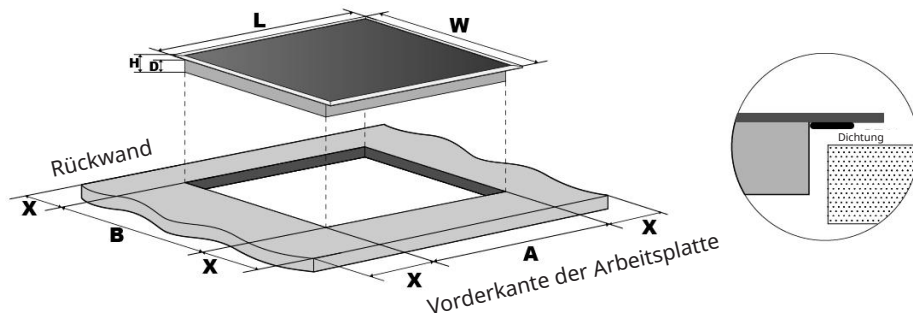
GERÄTEÜBERSICHT 10048665



1	Wärmesteuerfunktion unten links	6	Temperatur reduzieren
2	Wärmesteuerfunktion oben links	7	Temperatur erhöhen
3	Wärmesteuerfunktion oben rechts	8	Timer
4	Wärmesteuerfunktion unten rechts	9	Stop&Go
5	Kindersicherung	10	EIN/AUS

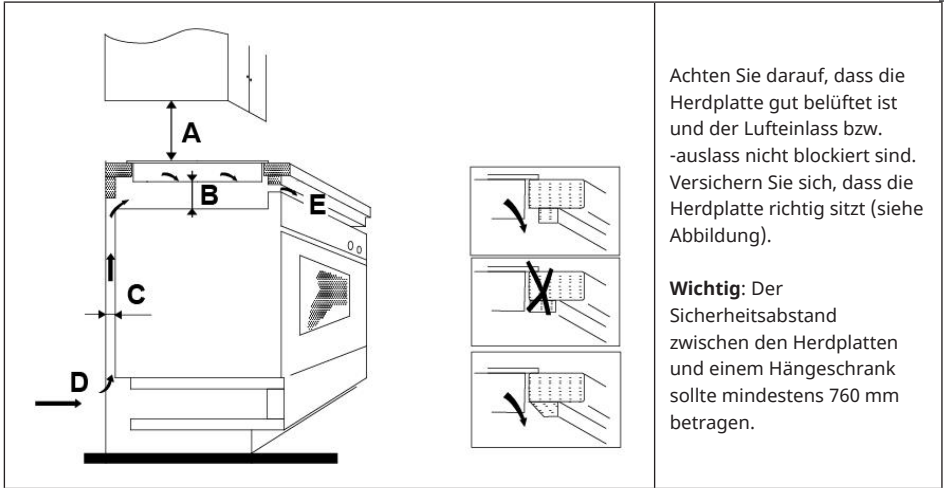
INSTALLATION

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend der Maße in der Tabelle und dem Schaubild zu. Lassen Sie um das Loch herum mindestens 80 mm Platz. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Verwenden Sie eine hitzeunempfindliche Arbeitsplatte, damit sie sich nicht durch die Hitze verformt, die von dem Kochfeld ausgeht.



Abmessungen und Abstände

Artikelnummer	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10048664	290	520	43,7	39,7	262	490	80 mini
10048665	590	520	43,7	39,7	561	490	80 mini



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	30 (min.)	Lufteinlass	Luftauslass 10 mm

Vor der Installation des Kochfelds

Vergewissern Sie sich, dass:

- Die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist, ohne dass strukturelle Elemente den benötigten Platz beeinträchtigen. Die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material gefertigt ist.
- Wenn der Herd über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über ein eingebautes Gebläse verfügen.
- die Installation alle Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die feste Verkabelung integriert. Er wird in Übereinstimmung mit den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen montiert und positioniert.
- Der Trennschalter muss ein zugelassenes Modell sein und einen Luftspalt von 3 mm zwischen den Kontakten in allen Polen aufweisen (oder in allen aktiven Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung zulassen).
- Der Trennschalter ist für Kunden, die den Herd installiert haben, leicht zugänglich.
- Wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben, sollten Sie die örtlichen Baubehörden und Verordnungen konsultieren.
- Für die Wandflächen rund um den Herd werden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen wie Keramikfliesen verwendet.

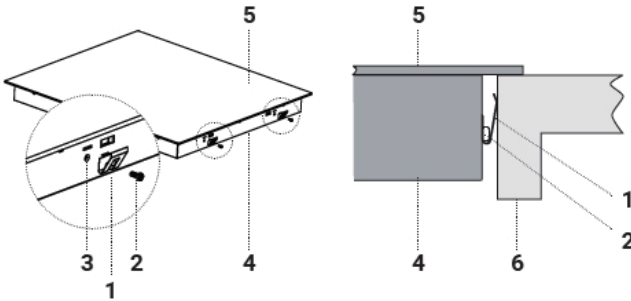
Nach der Installation des Kochfelds

Vergewissern Sie sich, dass:

- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Schrankes 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

- Stellen Sie das Kochfeld auf eine saubere, stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie z.B. die Verpackung als Unterlage). Achten Sie darauf, dass kein Druck auf die hervorstehenden Elemente des Kochfeldes ausgeübt wird.
- Montieren Sie die vier Montagewinkel (1) mit den mitgelieferten Schrauben (2) und schrauben Sie sie in die entsprechenden Schraubenlöcher (3) am Kochfeldsockel (4), wie in den Abbildungen gezeigt. Diese gewährleisten, dass das Kochfeld nach dem Einsetzen fest im Arbeitsplattenausschnitt sitzt.



- Passen Sie die Position der Halterungen entsprechend der Einbausituation an.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kochfelddichtung nicht beschädigt ist und richtig auf dem Kochfeld sitzt.
- Setzen Sie das Kochfeld in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte ein und richten Sie dabei zunächst die Kabel mittig aus.
- Vergewissern Sie sich, dass es stabil sitzt.

Hinweis: An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Achten Sie beim Einsetzen des Kochfeldes darauf, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden. Achten Sie beim Einsetzen des Kochfeldes darauf, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

Warnhinweise



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Das Keramikkochfeld 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 Keramikkochfeld 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.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG

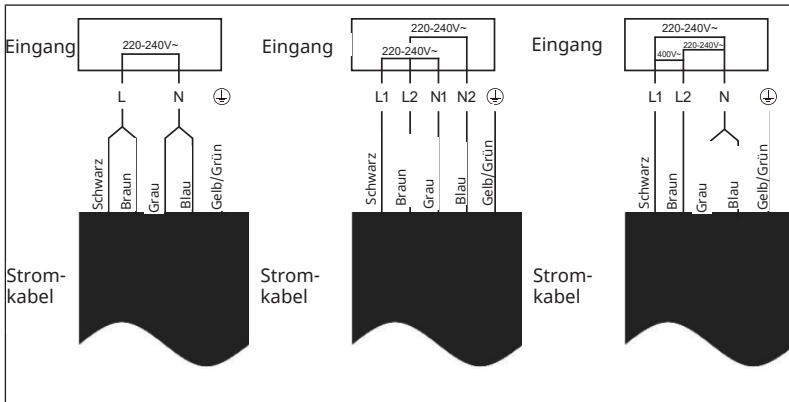
Verletzungsgefahr! Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

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

- die Hausinstallation für die Stromversorgung des Kochfeldes geeignet ist
- die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht
- die Abschnitte des Stromversorgungskabels der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können

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

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



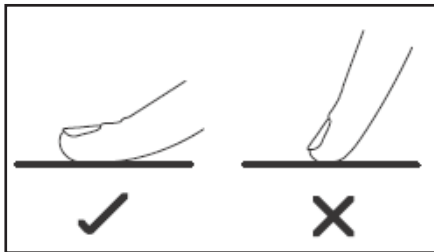
Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einer qualifizierten Person mit entsprechendem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

- 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.

BEDIENUNG

Touch-Bedienfeld

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

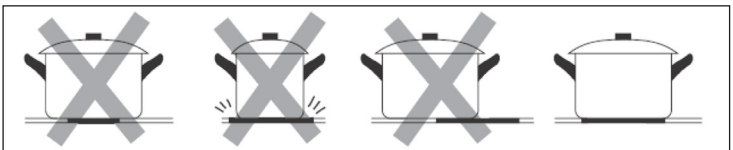


Das richtige Kochgeschirr auswählen

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat.



Heben Sie Pfannen immer vom Glaskeramikkochfeld ab – ziehen Sie sie nicht, da dies das Glas zerkratzen könnte.

Mit dem Kochen beginnen

Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton. Alle Anzeigen zeigen „-“ an. Es verschwindet, wenn nach 30 Sekunden keine weitere Eingabe erfolgt.

Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten.

Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

Berühren Sie den Regler zur Auswahl der Heizzone; die Anzeige 0 blinkt auf der Taste.

Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die Tasten „-“ und „+“ berühren.

Wenn Sie fertig gekocht haben

1. Berühren Sie den Regler der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Um die Kochzone auszuschalten, berühren Sie die Taste „-“ und scrollen Sie nach unten zu „0“.
3. Um das gesamte Kochfeld auszuschalten, berühren Sie den Schalter „ON/OFF“.



VORSICHT

Achten Sie auf heiße Oberflächen. Das „H“-Symbol (Oberflächentemperatur >60°C) zeigt an, welche Kochzone zum Anfassen heiß ist. Dieses Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Diese Funktion kann auch zum Energiesparen genutzt werden: Wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.

Kindersicherungsfunktion

Die Bedienelemente sperren

Berühren Sie die Kindersicherungstaste.

Deaktivierung der Tastensperre

- Stellen Sie sicher, dass das Keramik Kochfeld eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Taste für die Tastensperre drei Sekunden lang gedrückt.
- Sie können Ihr Glaskeramik Kochfeld jetzt wieder nutzen.

Hinweis: Wenn sich das Keramik Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der ON/OFF-Taste deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit der ON/OFF-Taste ausschalten. Allerdings müssen Sie das Kochfeld erst entsperren, bevor Sie es wieder benutzen können.

Stop & Go Funktion

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

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

Die Stop & Go-Funktion aktivieren

Um die Stop & Go-Funktion zu aktivieren, drücken Sie einmal die Stop & Go-Funktionstaste. Alle Einstellungen werden dann beibehalten und das Kochfeld hört auf zu heizen; alle Anzeigen für die Heizeinstellungen zeigen "P" an.

Die Stop & Go-Funktion deaktivieren.

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

Wenn die Stop & Go-Funktion aktiv ist, sind alle Bedientasten außer den Tasten ON/OFF und Stop & Go deaktiviert.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Stop & Go-Funktion länger als 10 Minuten verwendet wird.

Timer

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

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

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Heizzone auswählen.
2. Berühren Sie dann die Timer-Steuerung; die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.
3. Stellen Sie die Zeit mit den Reglern „+“ und „-“ ein.
4. Nachdem der Zehner-Timer eingestellt wurde, blinkt er drei Sekunden lang und dann beginnen die Einsen zu blinken. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Balken für die Leistungsstufe verwenden, während er blinkt.

Hinweis: Um den Timer um 1 Minute zu verkürzen oder zu verlängern, berühren Sie einmal den Regler „-“ oder „+“.

5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort und das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Hinweis: Neben der Leistungsanzeige erscheint ein roter Punkt, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt wurde.

Einstellen des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

1. Wenn diese Funktion für mehr als eine Heizzone verwendet wird, zeigt die Timer-Anzeige die niedrigste Zeiteinstellung an. Wenn zum Beispiel Zone 1 auf 3 Minuten und Zone 2 auf 6 Minuten eingestellt ist, zeigt die Timer-Anzeige „3“ an.

Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt.

2. Die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch aus, wenn der Timer abgelaufen ist.

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

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.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" erscheint als Warnung zum Fernhalten im Display der Leistungseinstellung.

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

Überlaufschutz

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

Automatischer Abschaltschutz

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

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

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. Probieren Sie Ihr Keramikfeld aus, um die Einstellungen zu finden, die Ihnen am besten gefallen.

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 angedickte 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



VORSICHT

Stromschlaggefahr und Verletzungsgefahr! Trennen Sie das Kochfeld vor der Reinigung und Wartung immer von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.

Was	Wie	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Sprühen Sie einen speziellen Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder auf die Oberfläche, solange diese noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberfläche mit einem Papier- oder Stoff-Handtuch ab. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, erlischt die Anzeige „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochfeld-Oberfläche noch heiß ist. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen! • Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Reinigungsmittel für Keramik Kochfelder geeignet ist. • Hinterlassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf dem Kochfeld, da das Glas sonst anlaufen könnte.

<p>Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Schaber für Keramikkochfelder, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht am heißen Kochfeld verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie das Kochfeld aus. 2 Halten Sie die Klinge oder das Werkzeug in einem 30° Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke des Kochfelds. 3 Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4 Befolgen Sie die Schritte 2–4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erst einmal kalt geworden sind. • Vorsicht: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.
<p>Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie das Kochfeld aus. 2 Weichen Sie die Rückstände ein. 3 Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4 Befolgen Sie die Schritte 2–4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass das Kochfeld piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Die oben erwähnten Fehler beruhen auf gängigen Fehlerbeurteilungen und Inspektionen. Um Gefahren und Schäden am Keramikochfeld zu vermeiden, nehmen Sie das Gerät bitte nicht selbst auseinander.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Möglicherweise liegt ein Stromausfall vor. Wenn nicht, versichern Sie sich, dass das Kochfeld an den Strom angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Deaktivieren Sie die Tastensperre (siehe „Tastensperre deaktivieren“ im Kapitel „Bedienung“).
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten oder sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Vergewissern Sie sich, dass die Tasten trocken sind und benutzen Sie den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Sie verwenden Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. Scheuermittel benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen bei bestimmtem Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.
Das Keramikkochfeld oder die 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 Timers).	Technischer Fehler.	Notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie das Keramikkochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige


Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Keramik Kochfeld automatisch in einen Schutzzustand und zeigt den entsprechenden Schutzcode an.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Der Thermosensor ist seit sechs Minuten unterbrochen oder kurzgeschlossen.	Prüfen Sie den Thermosensor

Hinweis: Die oben erwähnten Fehler beruhen auf gängigen Fehlerbeurteilungen und Inspektionen. Um Gefahren und Schäden am Keramik Kochfeld zu vermeiden, nehmen Sie das Gerät bitte nicht selbst auseinander.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: info@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

Product Data Sheet 10048664	34
Product Data Sheet 10048665	35
Safety Instructions	36
Notes on Operation and Maintenance	38
Product Overview 10048664	40
Product Overview 10048665	41
Installation	42
Operation	48
Device Protection	52
Cooking Guidelines	53
Care and Cleaning	55
Troubleshooting	57
Disposal Considerations	59
Manufacturer & Importer (UK)	59

TECHNICAL DATA

Item number	10048664	10048665
Cooking zones	2	4
Total output	3000 W	6000 W
Size (mm)	300	600
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz	

PRODUCT DATA SHEET 10048664

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10048664		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Front Rear	15.5 19.0 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W		cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Front Rear	189.8 194.9 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	192.4	Wh/kg

PRODUCT DATA SHEET 10048665

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10048665		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas. radiant cooking zones. solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone. rounded to the nearest 5 mm	∅	Left Front Left Rear Right Front Right Rear	19.0 15.5 15.5 19.0 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area. rounded to the nearest 5 mm	L W		cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right Front Right Rear	194.9 189.8 189.8 194.9 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	192.4	Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS

Risk of electrocution

- Disconnect the device from the power supply before any maintenance or repairs are carried out on the device.
- Connection to a well-grounded power supply is essential and mandatory.
- Changes to the power connection may only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to follow the instructions may result in electric shock or death.



CAUTION

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

General safety instructions

- Read these operating instructions carefully before installing and/or using the unit.
- Never place easily combustible materials or products on the hob.
- Please provide this information to the person installing the appliance as it may save installation costs.
- This appliance must be installed in accordance with these operating instructions to prevent damage to property and personal injury.
- This appliance must be installed and earthed by a qualified person.
- This unit should be connected to a circuit that has a circuit breaker that allows complete disconnection from the power supply.
- Incorrect installation of the unit may invalidate all guarantee and warranty claims.
- This device may only be used by children from the age of 8 and up or by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers.
- Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Children shall not play with the device.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person in order to avoid damage to property and/or personal injury.
- To reduce the risk of electric shock, switch off the appliance immediately if the surface (hob surface made of glass ceramic or similar material that protects live parts) is cracked.
- The unit must not be used in connection with an external timer or a separate remote control system.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be permanently supervised.
- Never leave the appliance unattended while cooking, as cooking with oil or fat in particular can be dangerous and cause a fire to break out. Never try to extinguish a grease fire with water! Instead, turn off the appliance and cover the flame with a fire blanket or pot lid.

**WARNING**

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

NOTES ON OPERATION AND MAINTENANCE

Risk of electrocution

- Never cook on a broken or cracked hob. If the cooking surface is broken or cracked, immediately switch off the appliance at the mains switch and contact a qualified technician.
- Switch off the hob at the mains switch before cleaning and maintenance.
- Failure to follow the instructions may result in electric shock or death.

Health hazard

- This unit complies with electromagnetic safety standards.



CAUTION

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

- Do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and pot lids on the hob as they could get very hot there.
- Keep children away from the hob.
- Pot handles can become so hot during use that you should not touch them. Make sure that the pot handles are not directly above hobs that are switched on. Make sure that the pot handles are out of reach of children.
- Failure to follow the instructions may result in burns and scalds.



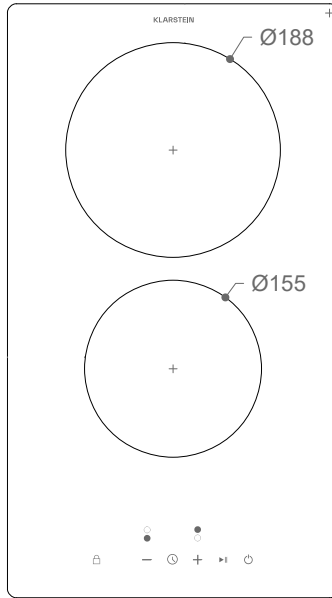
WARNING

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

- Never leave the device unattended while in use. Overcooking can cause smoke to develop and splashes of fat could ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave objects or other utensils on the appliance.
- Never use the appliance to warm up or heat the room.
- Always switch off the cooking zones and the hob after use as described in these operating instructions (e. g. by using the touch control).
- Do not allow children to play with, sit on, stand on or climb on the device.
- Do not store items of interest to children in the cupboards above the appliance. Children who climb onto the hob can seriously injure themselves.

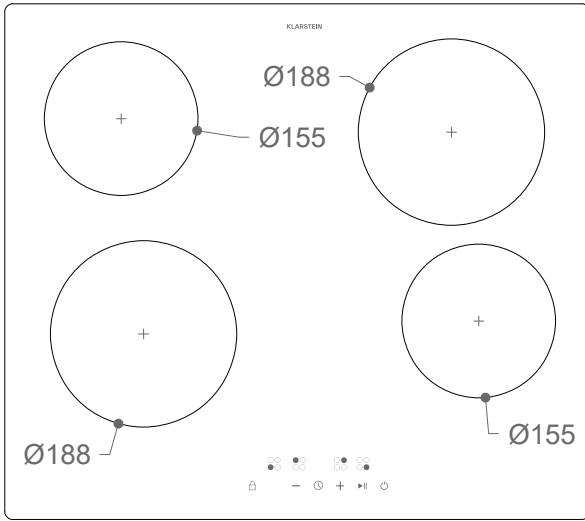
- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the appliance is operating.
- Children or persons with reduced mental capacity should be instructed in the use of the appliance by a person responsible for them to ensure that they can use the appliance without endangering themselves or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

PRODUCT OVERVIEW 10048664



1	Bottom heat control function	5	Increase temperature
2	Top heat control function	6	Timer
3	Child-lock	7	Stop&Go
4	Decrease temperature	8	ON/OFF

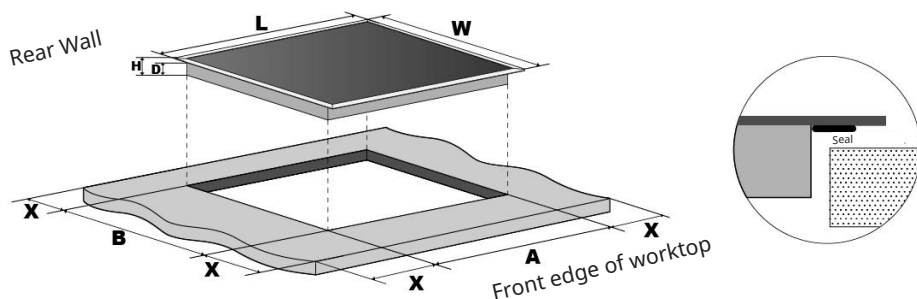
PRODUCT OVERVIEW 10048665



1	Bottom left heat control function	6	Decrease temperature
2	Top left heat control function	7	Increase temperature
3	Top right heat control function	8	Timer
4	Bottom right heat control function	9	Stop&Go
5	Child-lock	10	ON/OFF

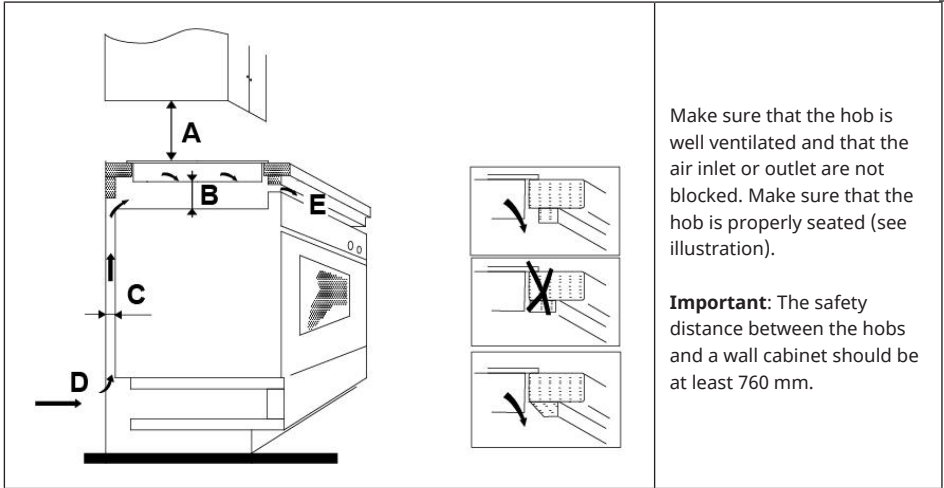
INSTALLATION

Cut the worktop according to the measurements in the table and the diagram. Leave at least 80 mm space around the hole. Make sure that the worktop is at least 30 mm thick. Use a heat-resistant worktop so that it is not deformed by the heat coming from the hob.



Dimensions and distances

Article number	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10048664	290	520	43.7	39,7	262	490	80 mini
10048665	590	520	43,7	39,7	561	490	80 mini



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	30 (min.)	Air intake	Air exit 10 mm

Before Installing the Hob

Make sure that:

- The work surface is square and level, with no structural members interfering with the required space. It is made of a heat-resistant material.
- If the cooker is installed above an oven, the oven will have a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements, as well as applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch, which provides full disconnection from the mains power supply, is incorporated into the permanent wiring. It is mounted and positioned in accordance with 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 conductors if local wiring regulations allow this variation).
- The isolating switch will be easily accessible to customers with the cooker installed.
- If you are in any doubt regarding installation, you should consult the local building authorities and by-laws.
- Heat-resistant and easy-to-clean finishes, such as ceramic tiles, for the wall surfaces surrounding the cooker, are used.

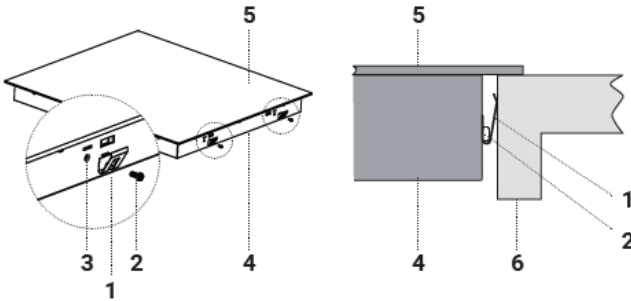
After Installing the Hob

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

- Place the hob on a clean, stable, smooth surface (e.g. use the packaging as a base). Ensure that no pressure is exerted on the protruding elements of the hob.
- Fit the four installation brackets (1) using the supplied screws (2) and screw them into the corresponding screw holes (3) on the hob base (4), as shown in the illustrations. These ensure that the hob is fixed in the worktop cut-out after insertion.



- Adjust the position of the brackets according to the installation situation.
- Check that the hob gasket is not damaged and is positioned correctly on the hob.
- Insert the hob into the prepared cut-out in the worktop, first aligning the cables centrally.
- Ensure that it sits stably.

Note: There are ventilation openings on the outside of the hob. When inserting the hob, ensure that these are not blocked by the worktop.
When inserting the hob, ensure that they are not blocked by the worktop.

Cautions



WARNING

Risk of injury! The 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 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



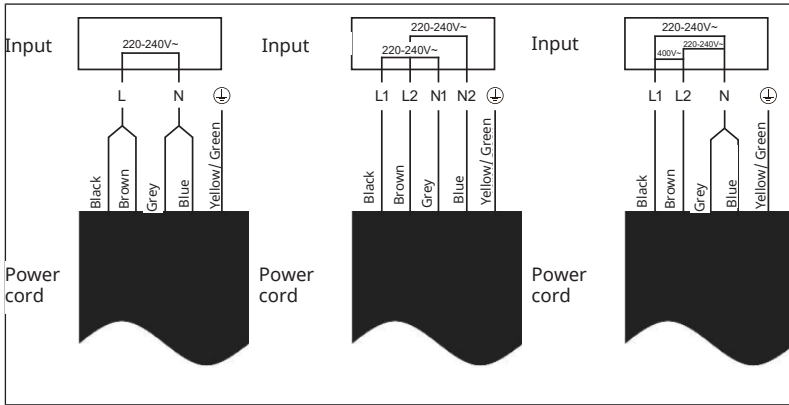
WARNING

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.



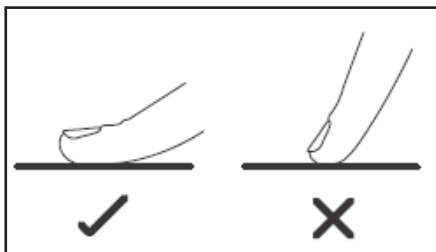
If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

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

OPERATION

Touch Controls

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

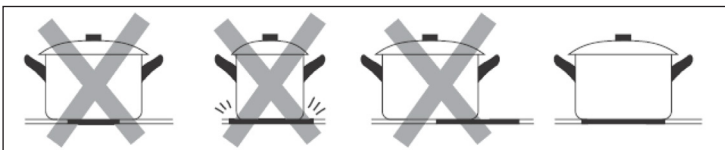


Choosing the right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob cooker - do not slide them, as this might scratch the glass.

Start cooking

Touch the ON/OFF control. After powering on, the buzzer beeps once. All displays show "--". It will disappear if no further operation is done after 30 seconds.

Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.

Ensure that both the bottom of the pan and the cooking zone surface are clean and dry.

Touch the heating zone selection control; an indicator from 0 to the key will flash.

Set the power level by touching the "-" and "+" buttons.

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection control that you want to turn off.
2. To turn the cooking zone off, touch the "-" button and scroll down to "0".
3. To turn off the whole cooktop, touch the "ON/OFF" control.



CAUTION

Beware of hot surfaces. The "H" symbol (surface temperature >60°C) will show which cooking zone is hot to touch. This symbol will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. This function can also be used for energy saving: if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Child-lock function

To lock the controls

Touch the child-lock control.

To unlock the controls

- Ensure that the ceramic hob is switched on.
- Press and hold the keylock control for three seconds.
- You can now start using the ceramic hob.

Note: When the ceramic hob is in lock mode, all the controls except the ON/OFF are disabled. In an emergency, you can always turn the hob off using the ON/OFF control. However, you must first unlock the hob before you can use it again.

Stop & Go function

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

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

Activate the Stop & Go function

To activate the Stop & Go function, press the Stop & Go function button once. All programmer settings will then be held and the hob will stop heating, all heat setting indicators will show „P“.

Deactivate the Stop & Go function.

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

When the Stop & Go function is active, all control buttons are disabled except the ON/OFF and Stop & Go buttons.

Note: The hob will automatically switch off if the Stop & Go function is used for more than 10 minutes.

Timer

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

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

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Select the heating zone.
2. Then touch the timer control; the timer indicator will show '30'.
3. Set the time using the "+" and "-" controls.
4. After the tens timer has been set, it will flash for three seconds and then the ones will start flashing. Please set the timer using the power level bar while it is flashing.

Note: To decrease or increase the timer by 1 minute, touch the "-" or "+" control once.

5. Once the time has been set, it will start counting down immediately and the display will show the remaining time.

Note: A red dot will appear next to the power level indicator to show that the zone has been selected.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If this function is used for more than one heating zone, the timer indicator will show the lowest time setting. For example, if zone 1 is set to 3 minutes and zone 2 is set to 6 minutes, the timer indicator will show "3".

Note: the red dot next to the power level indicator will flash.

2. The corresponding cooking zone will switch off automatically when the cooking timer expires.

Note: If you want to change the time after setting the timer, you will need to start again from step 1.

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.

Residual heat warning

When the hob has been in operation for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears in the power setting display to warn you to stay away. It can also be used as an energy-saving function: if you want to heat up more pans, use the hot plate that is still hot.

Overflow protection

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

Auto Shutdown protection

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

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

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 ceramic 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 go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

CARE AND CLEANING



CAUTION

Risk of electric shock and injury! Always disconnect the hob from the power supply and allow it to cool down before cleaning and maintenance.

What	How	Important!
Daily contamination on the glass (fingerprints, marks and stains caused by overflowing, non-sugary food and liquids)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the hob. 2. Spray a special cleaner for glass ceramic hobs on the surface while it is still warm but no longer hot. 3. Wipe with a damp cloth and dry the surface with a paper or cloth towel. 4. Switch the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the hob is switched off, the 'Hot surface' indicator turns off even though the hob surface is still hot. Be careful not to burn yourself! • Do not use scouring pads or abrasives as they may damage the finish. Check the package to see if your cleaning agent is suitable for ceramic hobs. • Do not leave any cleaner residue on the hob, otherwise the glass may tarnish.
Overcooked, melted or hot, sugary residues and splashes on the glass.	<p>Remove the dirt with a carpet knife, razor blade or scraper for ceramic hobs, but be careful not to burn yourself on the hot hob.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Switch off the hob. 2 Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt into a cold corner of the hob. 3 Remove the dirt with a cloth or kitchen towel. 4 Follow steps 2-4 under "Daily contamination". 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the stains and splashes immediately, as they are harder to remove once they have become cold. • Caution: Risk of injury! As soon as the safety cover is removed from the carpet knife, the sharp knife sticks out. Handle it carefully so that you do not injure yourself.

Spilled food or liquids on the function buttons.	<ol style="list-style-type: none">1 Switch off the hob.2 Soak the residues.3 Wipe the buttons with a damp cloth, soft sponge or kitchen towel.4 Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	<ul style="list-style-type: none">• The hob may start to beep, switch itself off and the buttons may stop working as long as there is liquid on them. Make sure the buttons are clean and dry before switching the hob back on.
--	--	---

The errors mentioned above are based on common failure judgements and inspections. To avoid any dangers and damage to the ceramic cooker, please do not disassemble the unit by yourself.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential cause	Solution
The hob cannot be switched on.	No power.	There may be a power failure. If not, make sure the hob is connected to the power supply and is switched on. Check whether a fuse may be flipped or blown. If the problem persists, contact a qualified technician.
The function buttons do not respond.	The buttons are blocked.	Deactivate the key lock (see "Deactivating the key lock" in the chapter "Operation").
The buttons are difficult to operate.	A thin film of water is on the buttons or they are using the tip of a finger instead of the ball of your finger.	Make sure the buttons are dry and use the ball of your finger.
The glass is scratched.	You are using cookware with sharp edges or an abrasive sponge or scouring agent was used for cleaning.	Only use cookware with flat, clean bottoms. Do not use any scouring pads or scouring agents for cleaning.
Some pans make cracking or clicking noises.	Due to their construction, such noises can occur with certain cookware, as the bases are often made of different materials that expand differently when heated.	This is not a fault, such noises are normal.
The ceramic hob or cooking zone has turned off unexpectedly. A tone will sound and an error code will be displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical error.	Make a note of the error code, switch the ceramic hob off at the wall and contact a qualified technician.

Failure display

If an abnormality occurs, the ceramic hob will automatically enter a protective state and display the relevant protective code.

Error	Possible cause	Remedy
E1	The thermal sensor has been open-circuited or short-circuited for six minutes.	Check the thermal sensor

Note: The errors mentioned above are based on judgements and inspections of common failures. To avoid any dangers and damage to the ceramic cooker, please do not disassemble the unit by yourself.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



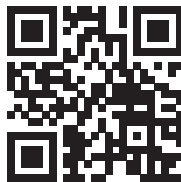
If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical 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**

Ficha técnica del producto 10048664	62
Ficha técnica del producto 10048665	63
Indicaciones de seguridad	64
Notas sobre el funcionamiento y el mantenimiento	66
Descripción del producto 10048664	68
Descripción del producto 10048665	69
Instalación	70
Puesta en funcionamiento	76
Protección del aparato	80
Pautas para cocinar	81
Cuidado y limpieza	83
Detección y reparación de anomalías	85
Indicaciones sobre la retirada del aparato	87
Fabricante	87

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10048664	10048665
Zonas de cocción	2	4
Potencia total	3000 W	6000 W
Tamaño (mm)	300	600
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz	

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO 10048664

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10048664		
Tipo de placa	Vitrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frente Trasera	15,5 19,0 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W		cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frente Trasera	189,8 194,9 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocción	192,4	Wh/kg

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO 10048665

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10048665		
Tipo de placa	Vidrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	∅	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	19,0 15,5 15,5 19,0 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W		cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	194,9 189,8 189,8 194,9 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocción	192,4	Wh/kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de electrocución

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación en el mismo.
- La conexión a una fuente de alimentación bien conectada a tierra es esencial y obligatoria.
- Solamente un electricista cualificado debe modificar la conexión eléctrica.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.



PRECAUCIÓN

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

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.
- No coloque nunca materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Facilite esta información a la persona que instale la unidad, ya que puede ahorrar costes de instalación.
- Instale el aparato de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento para evitar daños materiales y personales.
- Solamente una persona cualificada debe instalar y poner a tierra este aparato.
- Conecte el aparato a un circuito que disponga de un disyuntor que permita la desconexión completa del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta de la unidad puede invalidar todos los derechos de garantía.
- Este aparato solo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que estén supervisados y hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes.
- No se permite que los niños realicen tareas de limpieza y mantenimiento de los usuarios, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico del cliente o una persona con cualificación similar para evitar daños materiales o personales.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Supervise siempre el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe estar permanentemente supervisado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina, ya que cocinar —sobre todo con aceite o grasa— puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar un incendio provocado por grasa con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o la tapa de una olla.

**ADVERTENCIA**

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

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO Y EL MANTENIMIENTO

Riesgo de electrocución

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de cocción se rompe o se agrieta, apague inmediatamente el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa de cocción con el interruptor principal antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Esta unidad cumple las normas de seguridad electromagnética.



ATENCIÓN

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

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la placa de cocción, ya que podrían calentarse mucho.
- Mantenga a los niños alejados de la placa.
- Asegúrese de manejar con cuidado los mangos de las ollas, ya que pueden calentarse mucho y provocar quemaduras. Asegúrese de que las asas de las ollas no estén directamente encima de las zonas de cocción encendidas. Asegúrese de que las asas de las ollas están fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar quemaduras y escaldamientos.

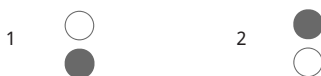
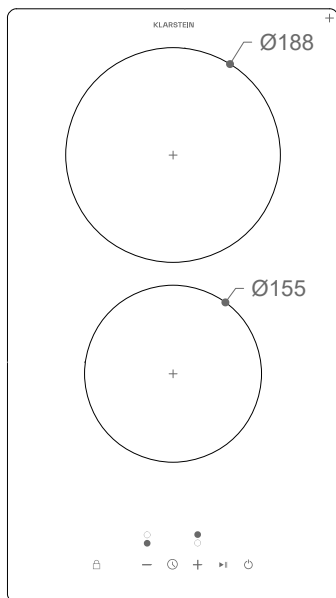


ADVERTENCIA

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

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en uso. Una cocción excesiva puede provocar la aparición de humo y salpicaduras de grasa.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No utilice nunca el aparato para calentarse o calentar la habitación.
- Siempre apague las placas de cocción y la superficie de cocción después de su uso tal y como se describe en este manual de instrucciones (por ejemplo, utilizando el control táctil).
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten en él, se suban a él o se pongan de pie sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde esté funcionando el aparato.
- Los niños o las personas con capacidad mental reducida deben ser instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de ellos para garantizar que puedan utilizar el aparato sin ponerse en peligro a sí mismos ni a los demás.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende explícitamente en el manual de instrucciones. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por un electricista cualificado.
- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la superficie de cocción.
- No se ponga de pie sobre la superficie de cocción.
- No utilice ollas con bordes afilados ni las arrastre sobre la superficie de cristal, ya que podría rayarla.
- No utilices cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que podrían rayarla.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la campana.
- Este aparato está diseñado para su uso exclusivo en hogares y entornos similares, como cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en granjas, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y bed & breakfast.
- No toque nunca las placas de cocción con las manos desnudas durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 10048664



3



4



6



5



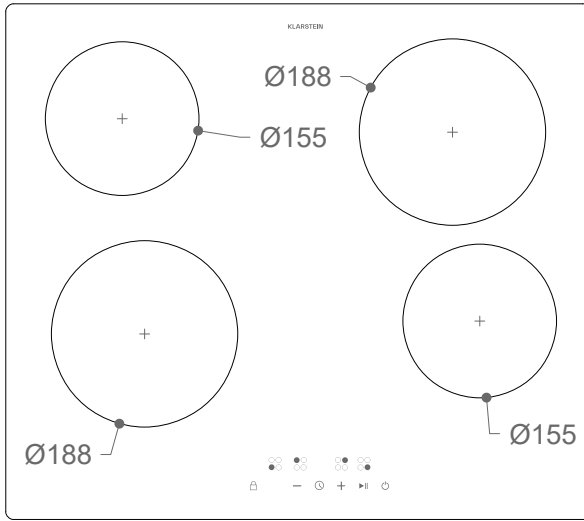
7



8

1	Función de control del calor en la parte inferior	5	Subir temperatura
2	Función de control del calor en la parte superior	6	Temporizador
3	Cierre para niños	7	Stop&Go
4	Disminuir la temperatura	8	Botón ON/OFF (encender/apagar)

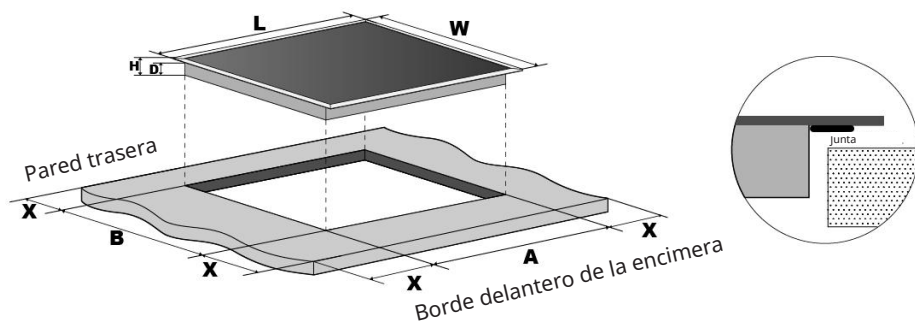
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 10048665



1	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	6	Disminuir la temperatura
2	Función de control del calor en la parte superior izquierda	7	Subir la temperatura
3	Función de control del calor en la parte superior derecha	8	Temporizador
4	Función de control del calor en la parte inferior derecha	9	Stop&Go
5	Cierre para niños	10	Botón ON/OFF (encender/ apagar)

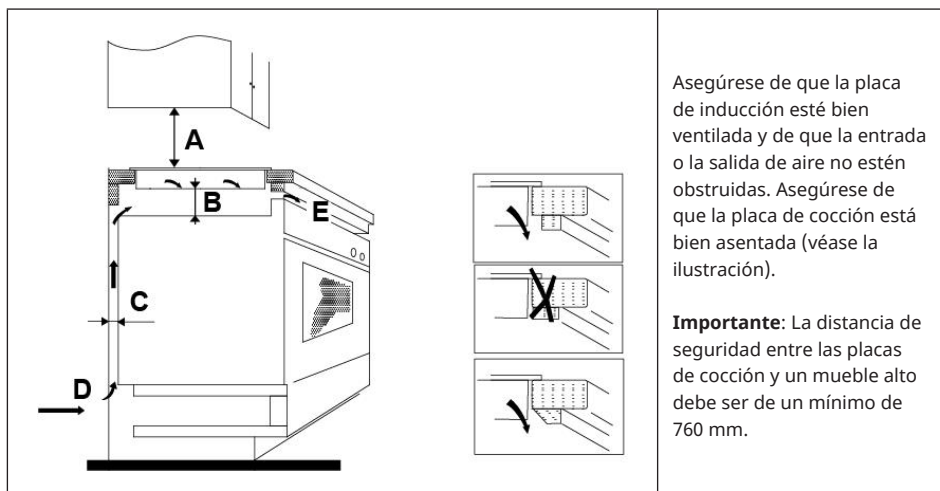
INSTALACIÓN

Corte la encimera según las medidas de la tabla y el diagrama. Deje al menos 80 mm de espacio alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Utilice una encimera resistente al calor para que no se deforme con el calor procedente de la placa de cocción.



Dimensiones y distancias

Número de artículo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10048664	290	520	43,7	39,7	262	490	80 mini
10048665	590	520	43,7	39,7	561	490	80 mini



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mín.)	30 (mín.)	Toma de aire	Salida de aire 10 mm

Antes de instalar la placa de cocción

Asegúrese de que:

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, sin elementos estructurales que interfieran con el espacio necesario. La superficie de trabajo es de un material resistente al calor.
- 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.
- Se ha incorporado al cableado permanente un interruptor aislante adecuado, que permite la desconexión total de la fuente de alimentación eléctrica. Se monta y se coloca según las normas y regulaciones locales de cableado.
- El interruptor aislante debe ser de un tipo homologado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos si las normas locales de cableado permiten esta variación).
- 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.
- Se utilizan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar, como baldosas cerámicas, para las superficies de las paredes que rodean la cocina.

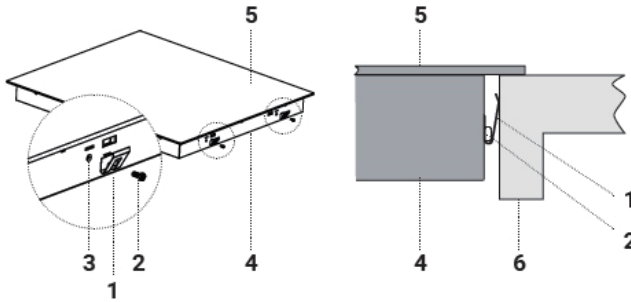
Se utilizan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar, como baldosas cerámicas, para las superficies de las paredes que rodean la cocina.

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

- Coloque la placa sobre una superficie limpia, estable y lisa (por ejemplo, utilice el embalaje como base). Asegúrese de que no se ejerza presión sobre los elementos salientes de la placa de cocción.
- Coloque la placa sobre una superficie limpia, estable y lisa (por ejemplo, utilice el embalaje como base). Estos garantizan que la placa quede fijada en el hueco de la encimera tras su inserción.



- Ajuste la posición de los soportes según la situación de instalación.
- Compruebe que la junta de la placa no esté dañada y que esté colocada correctamente en la placa de cocción.
- Inserte la placa de cocción en el hueco preparado en la encimera, alineando primero los cables en el centro.
- Asegúrese de que quede estable.

Nota: En el exterior de la placa de cocción hay aberturas de ventilación. Al insertar la placa de cocción, asegúrese de que no queden bloqueadas por la encimera.
Al insertar la placa de cocción, asegúrese de que no queden bloqueadas por la encimera.

Atención



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! La placa debe ser instalada por personal cualificado. 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 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 de cocción a la red eléctrica



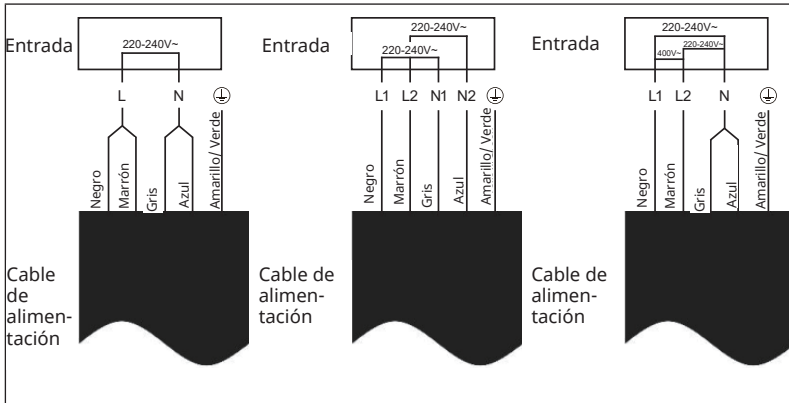
ADVERTENCIA

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

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

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

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



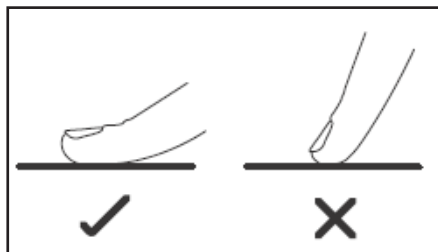
Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.

- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple la normativa de seguridad.
- No doble ni aplaste el cable.
- Revise el cable periódicamente; solamente técnicos autorizados deben sustituirlo.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Controles táctiles

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

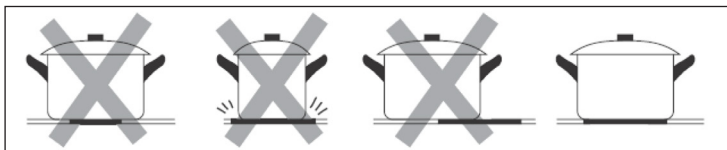


Elegir la batería de cocina adecuada

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



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede bien apoyada contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



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

Empezar a cocinar

Toque el mando ON/OFF. Después de encenderlo, el zumbador emite un pitido. Todas las pantallas muestran «-». Desaparecerá si no se realiza ninguna otra operación después de 30 segundos.

Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

Asegúrese de que tanto el fondo de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

Toque el control de selección de la zona de calentamiento; parpadeará un indicador del 0 a la tecla.

Ajuste el nivel de potencia tocando los botones «-» y «+».

Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea desactivar.
2. Para apagar la zona de cocción, toque el botón «-» y desplácese hacia abajo hasta «0».
3. Para apagar toda la placa de cocción, toque el control «ON/OFF».



PRECAUCIÓN

Tenga cuidado con las superficies calientes. El símbolo «H» (temperatura de la superficie >60 °C) indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Este símbolo desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura. Esta función también se puede utilizar para ahorrar energía: si desea calentar otras sartenes, utilice la placa que aún está caliente.

Función de bloqueo para niños

Para bloquear los mandos

Toque el botón de control del bloqueo para niños.

Para desbloquear los controles

- Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté encendida.
- Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas durante tres segundos.
- Ya puede empezar a utilizar la placa de cocción vitrocerámica .

Nota: Cuando la placa vitrocerámica está en modo bloqueo, todos los controles, excepto el de encendido/apagado, quedan desactivados. En caso de emergencia, siempre puede apagar la placa utilizando el control ON/OFF. Sin embargo, primero debe desbloquear la placa antes de poder volver a utilizarla.

Función Stop & Go

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

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

Activar la función Stop & Go

Para activar la función Stop & Go, pulse una vez el botón de la función Stop & Go. Todos los ajustes del programador se mantendrán entonces y la placa dejará de calentarse, todos los indicadores de ajuste de calor mostrarán «P».

Desactive la función Stop & Go.

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

Cuando la función Stop & Go está activada, todos los botones de control están desactivados excepto los botones ON/OFF y Stop & Go .

Nota: La placa de cocción se apagará automáticamente si la función Stop & Go se utiliza durante más de 10 minutos.

Temporizador

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

- Puede utilizarlo como minutero. Puede utilizarlo como minutero.
- Puede configurarlo para que apague una o varias zonas.
- Puede ajustar el minutero/temporizador hasta 99 minutos.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Seleccione la zona de calefacción.
2. A continuación, toque el control del temporizador; el indicador del temporizador mostrará «30».
3. Ajuste la hora utilizando los controles «+» y «-».
4. Una vez ajustado el temporizador de decenas, parpadeará durante tres segundos y, a continuación, comenzarán a parpadear las unidades. Configure el temporizador utilizando la barra de nivel de potencia mientras parpadea.

Nota: Para disminuir o aumentar el temporizador en 1 minuto, toque una vez el control «-» o «+».

- Una vez ajustado el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente y la pantalla mostrará el tiempo restante.

Nota: Aparecerá un punto rojo junto al indicador de nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado la zona.

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

- Si esta función se utiliza para más de una zona de calefacción, el indicador del temporizador mostrará el ajuste de tiempo más bajo. Por ejemplo, si la zona 1 está configurada en 3 minutos y la zona 2 está configurada en 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará «3».

Nota: el punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

- La zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente cuando expire el temporizador de cocción.

Nota: Si desea cambiar la hora después de haber ajustado el temporizador, tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.

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.

Aviso de calentamiento residual

Cuando la placa de cocción lleve un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra «H» aparece en la pantalla de ajuste de potencia para advertirle que se mantenga alejado.

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

Protección contra desbordamiento

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

Protección de apagado automático

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

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

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 vitrocerámica 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. Cueva 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



PRECAUCIÓN

¡Riesgo de descarga eléctrica y lesiones! Desconecte siempre la placa de cocción de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.

Qué	Cómo	¡Importante!
Contaminación diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas y manchas causadas por el desbordamiento de alimentos y líquidos no azucarados)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apaga la placa de cocción. 2. Pulverice un limpiador especial para vitrocerámicas sobre la superficie cuando aún esté tibia pero ya no caliente. 3. Limpie con un paño húmedo y seque la superficie con una toalla de papel o de tela. 4. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apaga la placa de cocción, el indicador « Superficie caliente » se apaga aunque la superficie de la placa siga caliente ¡Tenga cuidado de no quemarse! • No utilice estropajos ni productos abrasivos, ya que podrían dañar el acabado. Compruebe en el envase si el producto de limpieza es adecuado para las placas de cerámica. • No deje restos de limpiador en la placa, de lo contrario el cristal podría deslustrarse.

Residuos azucarados y salpicaduras en el cristal	<p>Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o un rascador para placas de cerámica, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Apaga la placa de cocción. 2 Sujete la cuchilla o la herramienta en un ángulo de 30° y rasque la suciedad en un rincón frío de la placa de cocción. 3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 del apartado «Contaminación diaria». 	<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. • PRECAUCIÓN: ¡Peligro de lesiones! En cuanto se retire la cubierta de seguridad de la cuchilla para moquetas, sobresaldrá la cuchilla afilada. Manéjela con cuidado para no hacerse daño.
Derrame de alimentos o líquidos sobre los controles	<ol style="list-style-type: none"> 1 Apaga la placa de cocción. 2 Remoje los residuos. 3 Limpie los controles con un paño húmedo, una esponja suave o un paño de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 del apartado «Contaminación diaria». 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa de cocción puede emitir un pitido, apagarse y los botones pueden dejar de funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender las placas.

Los errores mencionados anteriormente se basan en fallos e inspecciones comunes. Para evitar cualquier peligro y daño a la cocina cerámica, no desmonte la unidad por su cuenta.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Causa potencial	Solución
La placa de cocción no se puede encender.	No hay electricidad.	Es posible que haya un corte de electricidad. Si no es así, asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y está encendida. Compruebe si un fusible puede estar fundido o quemado. Si el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los controles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desactive el bloqueo de teclas (véase «Desactivación del bloqueo de teclas» en el capítulo «Funcionamiento»).
Los controles son difíciles de manejar.	Hay una fina película de agua en los controles o utiliza la punta del dedo en lugar de la yema.	Asegúrese de que los controles están secos y utilice la yema del dedo.
El cristal está rayado.	Para la limpieza se utilizaron utensilios de cocina con bordes afilados o una esponja abrasiva o un estropajo.	Utilice únicamente utensilios de cocina con el fondo plano y limpio. No utilice estropajos ni agentes abrasivos para la limpieza.
Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos.	Debido a su fabricación, estos ruidos pueden producirse con determinados utensilios de cocina, ya que las bases suelen estar hechas de distintos materiales que se dilatan de forma diferente cuando se calientan.	No se trata de un fallo, esos ruidos son normales.
La placa vitrocerámica o la zona de cocción se ha apagado inesperadamente. Sonará un tono y se mostrará un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Error técnico.	Anote el código de error, apague la placa vitrocerámica desde la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Visualización de fallos

Si se produce alguna anomalía, la placa vitrocerámica entrará automáticamente en modo de protección y mostrará el código de protección correspondiente.

Error	Posible causa	Remedio
E1	El sensor térmico ha estado en circuito abierto o en cortocircuito durante seis minutos.	Compruebe el sensor térmico.

Nota: Los errores mencionados anteriormente se basan en juicios e inspecciones de fallos comunes. Para evitar cualquier peligro y daño a la cocina cerámica, no desmonte la unidad por su cuenta.

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

Fiche technique du produit 10048664	90
Fiche technique du produit 10048665	91
Consignes de sécurité	92
Remarques sur le fonctionnement et l'entretien	94
Aperçu du produit 10048664	96
Aperçu du produit 10048665	97
Installation	98
Fonctionnement	104
Protection de l'appareil	108
Conseils de cuisson	109
Entretien et nettoyage	111
Dépannage	113
Informations sur le recyclage	115
Fabricant	115

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10048664	10048665
Zones de cuisson	2	4
Puissance totale	3000 W	6000 W
Taille (mm)	300	600
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz	

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT 10048664

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10048664			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson		2		
Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	zones de cuisson radiantes			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	∅	Avant Arrière	15,5 19,0	cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L l			cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant Arrière	189,8 194,9	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	192,4		Wh/kg

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT 10048665

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10048665			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson		4		
Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantés, plaques solides)	zones de cuisson radiantés			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	∅	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	19,0 15,5 15,5 19,0	cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L l			cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	194,9 189,8 189,8 194,9	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	192,4		Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien ou de réparation.
- La connexion à une alimentation électrique bien mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du branchement électrique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.



ATTENTION

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

Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez fournir ces informations à la personne qui installe l'appareil, car cela peut permettre de réduire les coûts d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément au présent mode d'emploi afin d'éviter tout dommage matériel ou corporel.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit doté d'un disjoncteur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toutes les garanties et de tous les droits à la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont été instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf à partir de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.
- Pour réduire le risque d'électrocution, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire protégeant les pièces sous tension) est fissurée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car la cuisson avec de l'huile ou de la graisse en particulier peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez plutôt l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.

**MISE EN GARDE**

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

REMARQUES SUR LE FONCTIONNEMENT ET L'ENTRETIEN

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez jamais sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson est cassée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'interrupteur principal et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.



ATTENTION

Risque de brûlures ! Pendant l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur deviennent si chaudes qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et les matériaux autres que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles de casseroles sur la plaque de cuisson, car ils pourraient y devenir très chauds.
- Tenez les enfants à l'écart de la plaque de cuisson.
- Les poignées de casseroles peuvent devenir dangereusement chaudes pendant l'utilisation, ne les touchez pas. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne se trouvent pas directement au-dessus des plaques de cuisson allumées. Veillez à ce que les poignées des casseroles soient hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures et des ébouillantages.

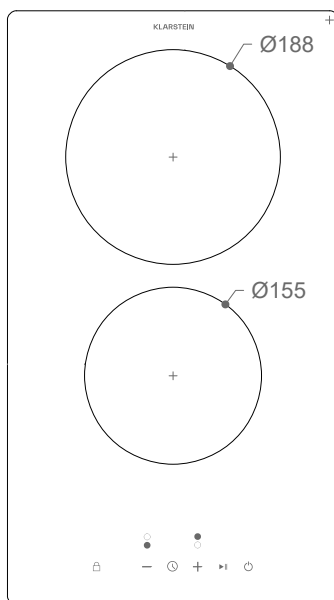


MISE EN GARDE

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

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et des éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez les plaques de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans le présent mode d'emploi (par exemple, à l'aide de la commande tactile).
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- 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 gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes dont les capacités mentales sont réduites doivent être initiés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans se mettre en danger ou mettre en danger les autres.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Tous les autres travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne laissez pas tomber ou ne placez pas d'objets lourds sur la surface de cuisson.
- Ne pas se tenir sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface en verre, car vous risqueriez de la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et les environnements similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients dans les hôtels, les motels et les chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais les plaques de cuisson à mains nues pendant leur utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil.

APERÇU DU PRODUIT 10048664



3



4



6



5



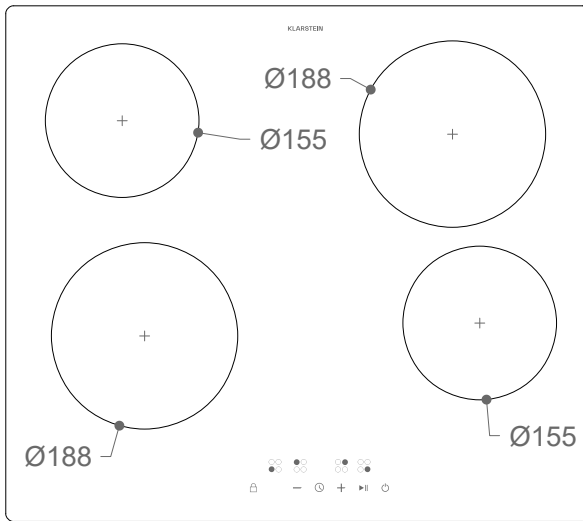
7



8

1	Réglage de la chaleur en bas	5	Augmenter la température
2	Réglage de la chaleur en haut	6	Minuterie
3	Verrouillage parental	7	Stop+Go
4	Diminution de la température	8	ON/OFF

APERÇU DU PRODUIT 10048665



5



6



8



7



9

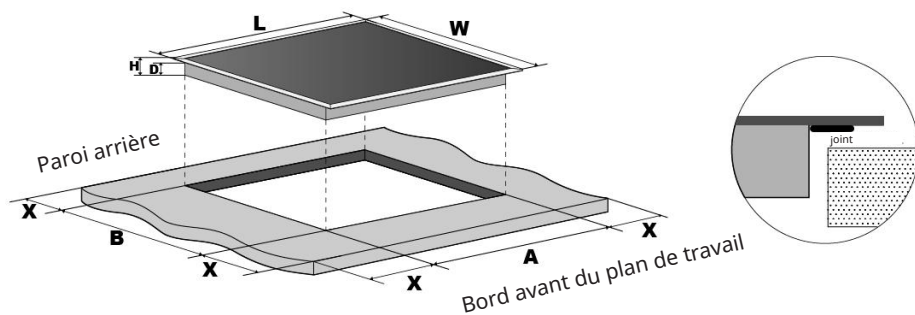


10

1	Réglage de la chaleur en bas à gauche	6	Diminution de la température
2	Réglage de la chaleur en haut à gauche	7	Augmenter la température
3	Réglage de la chaleur en haut à droite	8	Minuterie
4	Réglage de la chaleur en bas à droite	9	Stop+Go
5	Verrouillage parental	10	ON/OFF

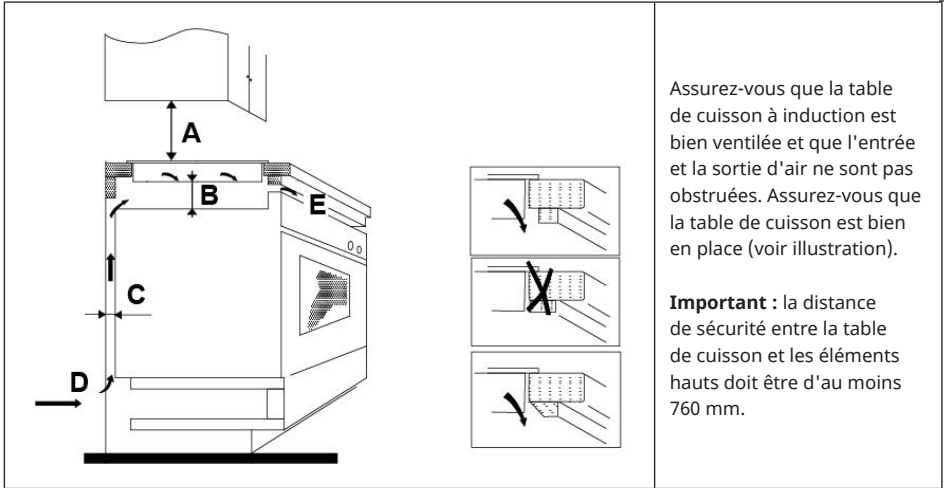
INSTALLATION

Découpez le plan de travail selon les mesures du tableau et du schéma. Laissez un espace d'au moins 80 mm autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Utilisez un plan de travail résistant à la chaleur afin qu'il ne soit pas déformé par la chaleur de la table de cuisson.



Dimensions et distances

Numéro d'article	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10048664	290	520	43,7	39,7	262	490	80 mini
10048665	590	520	43,7	39,7	561	490	80 mini



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 table de cuisson est bien en place (voir illustration).

Important : la distance de sécurité entre la table de cuisson et les éléments hauts doit être d'au moins 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	P	E
760	50 (min.)	30 (min.)	Admission d'air	Sortie d'air 10 mm

Avant d'installer la table de cuisson

Vérifiez que :

- Le plan de travail est d'équerre et au même niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis. Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié, qui assure une déconnexion totale de l'alimentation électrique, est incorporé dans le câblage permanent. Il est monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur sectionneur doit être d'un type homologué et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation).
- 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 en matière de construction et le règlementation municipale.
- Les surfaces murales entourant la cuisinière sont résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer, comme des carreaux de céramique.

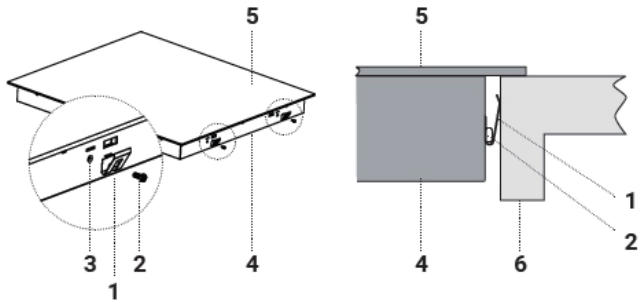
Après avoir installé la table de cuisson

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

- Placez la table de cuisson sur une surface propre, stable et lisse (utilisez par exemple l'emballage comme base). Veillez à ce qu'aucune pression ne soit exercée sur les éléments saillants de la table de cuisson.
- Montez les quatre supports d'installation (1) à l'aide des vis fournies (2) et vissez-les dans les trous de vis correspondants (3) sur la base de la table de cuisson (4), comme indiqué sur les illustrations. Ils garantissent la fixation de la table de cuisson dans la découpe du plan de travail après son insertion.



- Ajuster la position des supports en fonction de la situation d'installation.
- Vérifiez que le joint de la table de cuisson n'est pas endommagé et qu'il est correctement positionné sur la table de cuisson.
- Insérez la table de cuisson dans la découpe préparée dans le plan de travail, en alignant d'abord les câbles au centre.
- Veillez à ce qu'il soit stable.

Remarque : des orifices de ventilation se trouvent à l'extérieur de la table de cuisson. Lors de l'insertion de la table de cuisson, veillez à ce qu'ils ne soient pas bloqués par le plan de travail.
Lors de l'insertion de la table de cuisson, veillez à ce qu'ils ne soient pas bloqués par le plan de travail.

Attention



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. 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 table de cuisson 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

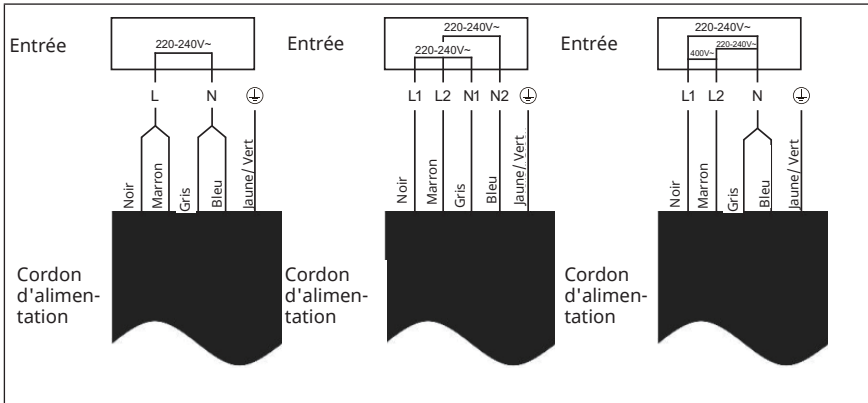
Risque de blessure ! Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

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.



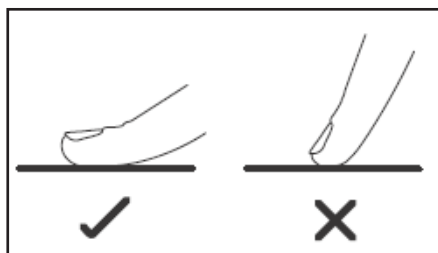
Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.

- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

FONCTIONNEMENT

Commandes tactiles

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

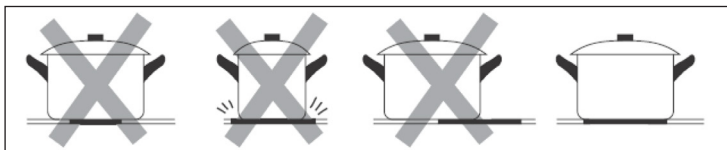


Choix des bons ustensiles de cuisine

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 la vitre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne les faites pas glisser pour ne pas rayer le verre.

Démarrer la cuisson

Touchez la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore émet un bip. Tous les écrans affichent « -- » Il disparaît si aucune autre opération n'est effectuée après 30 secondes.

Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson à utiliser.

Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, un témoin à côté de la touche clignote.

Réglez le niveau de puissance en appuyant sur les boutons « - » et « + ».

En fin de cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.
2. Pour éteindre la zone de cuisson, appuyez sur le bouton « - » et faites défiler vers le bas jusqu'à « 0 ».
3. Pour éteindre complètement la plaque de cuisson, appuyez sur la commande « MARCHE/ARRÊT ».



MISE EN GARDE

Attention aux surfaces chaudes ! Le symbole H (température de surface > 60°C) indique la zone de cuisson chaude au toucher. Ce témoin s'éteint lorsque la surface redescend à une température sûre. Cette fonction peut également servir à économiser de l'énergie : si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.

Fonction de verrouillage parental

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de verrouillage parental.

Pour déverrouiller les commandes

- Assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique est allumée.
- Maintenez la commande de verrouillage des touches pendant trois secondes.
- Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson céramique.

Remarque : Lorsque la table de cuisson fonctionne en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF. Cependant, vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant de pouvoir l'utiliser à nouveau.

Fonction Stop & Go

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

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

Activer la fonction Stop & Go

Pour activer la fonction Stop & Go, appuyez une fois sur le bouton de la fonction Stop & Go. Tous les réglages du programmeur sont alors maintenus et la table de cuisson s'arrête de chauffer, tous les indicateurs de réglage de la chaleur affichent « P. »

Désactiver la fonction Stop & Go

Pour désactiver la fonction Stop & Go, appuyez à nouveau sur le bouton de la fonction Stop & Go. Tous les réglages du programmeur reviennent alors à leurs valeurs d'origine et l'indicateur Stop & Go « P » disparaît de tous les affichages. Lorsque la fonction Stop & Go est active, tous les boutons de commande sont désactivés à l'exception des boutons ON/OFF et Stop & Go.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement si la fonction Stop & Go est utilisée pendant plus de 10 minutes.

Minuterie

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

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

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

1. Sélection de la zone de cuisson
2. Appuyez ensuite sur la commande de la minuterie ; l'indicateur de la minuterie affiche « 30 »
3. Réglez l'heure à l'aide des commandes « + » et « - ».
4. Lorsque la minuterie des dizaines a été réglée, elle clignote pendant trois secondes, puis les dizaines commencent à clignoter. Réglez la minuterie à l'aide de la barre de puissance pendant qu'elle clignote.

Remarque : Pour diminuer ou augmenter la minuterie d'une minute, appuyez une fois sur la touche « - » ou « + ».

5. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commencera immédiatement et l'écran affichera le temps restant.

Remarque : Un point rouge apparaîtra à côté de l'indicateur de niveau de puissance pour indiquer que la zone a été sélectionnée.

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

1. Si cette fonction est utilisée pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur de la minuterie affichera le réglage le plus bas. Par exemple, si la zone 1 est réglée sur 3 minutes et la zone 2 sur 6 minutes, l'indicateur de la minuterie affichera « 3 ».

Remarque : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote.

2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

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

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.

Alerte de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, elle conserve une certaine chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît sur l'écran de réglage de la puissance pour vous avertir de rester à l'écart.

La chaleur résiduelle peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres poêles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Protection contre les débordements

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

Protection par arrêt automatique

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

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

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



ATTENTION

Risque de choc électrique et de blessure ! Débranchez toujours la table de cuisson de l'alimentation électrique et laissez-la refroidir avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.

Ce qu'il faut faire	Comment	Important !
<p>Contamination quotidienne de la vitre (empreintes digitales, marques et taches causées par des aliments et des liquides non sucrés qui débordent)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteindre la plaque de cuisson. 2. Vaporisez un nettoyant spécial pour plaques vitrocéramiques sur la surface encore tiède, mais pas encore chaude. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la surface avec une serviette en papier ou en tissu. 4. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, le témoin « Surface chaude » s'éteint même si la surface de la table de cuisson est encore chaude Attention à ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez sur l'emballage si votre produit de nettoyage est adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique. • Ne laissez aucun résidu de nettoyant sur la plaque de cuisson, sinon le verre risque de ternir.

<p>Résidus et éclaboussures de sucre trop cuit, fondu ou chaud sur le verre.</p>	<p>Retirez la saleté avec un couteau à tapis, une lame de rasoir ou un grattoir pour plaques vitrocéramiques, mais faites attention à ne pas vous brûler sur la plaque chaude.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Éteindre la plaque de cuisson. 2 Tenez le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté dans un coin froid de la plaque chauffante. 3 Enlevez la saleté à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4 Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Contamination quotidienne » 	<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 vous retirez le cache de sécurité du grattoir, le tranchant est exposé. Manipulez-le avec précaution pour ne pas vous blesser.
<p>Des aliments ou des liquides ont été renversés sur les touches de fonction.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Éteindre la plaque de cuisson. 2 Faire tremper les résidus. 3 Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un essuie-tout. 4 Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Contamination quotidienne » 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut émettre un signal sonore, s'éteindre et les boutons peuvent cesser de fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les boutons sont propres et secs avant de remettre la table de cuisson en marche.

Les erreurs mentionnées ci-dessus sont basées sur des jugements de défaillance et des inspections courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage sur la table de cuisson à induction.

DÉPANNAGE

Problème	Cause potentielle	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Il se peut qu'il y ait une panne de courant. Sinon, vérifiez que la table de cuisson est branchée au secteur et allumée. Vérifier si un fusible n'est pas grillé. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Désactiver le verrouillage des touches (voir « Désactiver le verrouillage des touches » au chapitre « Fonctionnement »).
Les touches sont difficiles à utiliser.	Il y a une fine pellicule d'eau sur les touches ou vous utilisez la pointe du doigt au lieu de la pulpe.	Veillez à ce que les touches soient sèches et utilisez la pulpe de votre doigt.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisine à bords tranchants ou une éponge abrasive ou un produit à récurer pour le nettoyage.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est plat et propre. Ne pas utiliser de tampons ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	En raison de leur construction, de tels bruits peuvent se produire avec certains ustensiles de cuisine, car les bases sont souvent composées de différents matériaux qui se dilatent différemment lorsqu'ils sont chauffés.	Il ne s'agit pas d'un défaut, de tels bruits sont normaux.
La plaque de cuisson vitrocéramique s'est éteinte inopinément. Un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran du minuteur de cuisson).	Erreur technique.	Notez le code d'erreur, éteignez la plaque vitrocéramique au mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage des défaillances

En cas d'anomalie, la table de cuisson vitrocéramique se met automatiquement en mode protection et affiche le code de protection correspondant.

Erreur	Cause possible	Remède
E1	Le capteur thermique a été mis en circuit ouvert ou en court-circuit pendant six minutes.	Vérifier le capteur thermique

Remarque : Les erreurs mentionnées ci-dessus sont basées sur des jugements de défaillance et des inspections courantes. 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**

Scheda dei dati del prodotto 10048664	118
Scheda dei dati del prodotto 10048665	119
Avvertenze di sicurezza	120
Note sul funzionamento e la manutenzione	122
Descrizione del prodotto 10048664	124
Descrizione del prodotto 10048665	125
Installazione	126
Utilizzo	132
Tutela del dispositivo	136
Linee guida per la cottura	137
Pulizia e manutenzione	139
Risoluzione dei problemi	141
Avviso di smaltimento	143
Produttore	143

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10048664	10048665
Zone di cottura	2	4
Potenza complessiva	3000 W	6000 W
Dimensioni (mm)	300	600
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz	

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO 10048664

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10048664		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	∅	Anteriore Posteriore	15,5 19,0 cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza		cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore Posteriore	189,8 194,9 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	192,4	Wh/kg

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO 10048665

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10048665		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	∅	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	19,0 15,5 15,5 19,0 cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza		cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	194,9 189,8 189,8 194,9 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	192,4	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione.
- Il collegamento a una rete di alimentazione con una messa a terra adeguata è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche al collegamento elettrico possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.



ATTENZIONE

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

Avvertenze di sicurezza generali

- Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di installare e/o utilizzare questo dispositivo.
- Non posizionare mai materiali o prodotti facilmente combustibili sul piano cottura.
- Si prega di fornire queste informazioni a chi installa il dispositivo, in quanto ciò può far risparmiare sui costi di installazione.
- Il dispositivo deve essere installato in conformità alle presenti istruzioni per l'uso per evitare danni a cose e persone.
- L'installazione e la messa a terra di questo dispositivo devono essere eseguite da una persona qualificata.
- L'unità deve essere collegata a un circuito dotato di un interruttore che consenta il distacco completo dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'unità può invalidare tutti i diritti di garanzia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, qualora siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.
- I bambini non possono eseguire pulizia e manutenzione, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare danni materiali e/o a persone.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie (piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti sotto tensione) è crepata.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato in collegamento con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato costantemente.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante la cottura, poiché in particolare la cottura con olio o grasso può essere pericolosa e provocare incendi. Non tentare mai di spegnere un incendio di grasso con l'acqua! Spegnere invece il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta antincendio o il coperchio di una pentola.

**AVVERTENZA**

Rischio di incendio! Non poggiare oggetti diversi da pentole e padelle sul piano cottura.

NOTE SUL FUNZIONAMENTO E LA MANUTENZIONE

Rischio di scosse elettriche

- Non cucinare assolutamente su un piano cottura rotto o crepato. Se il piano cottura si rompe o si crepa, spegnere immediatamente il dispositivo e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione, spegnere il piano cottura dall'interruttore di rete.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.

Pericolo per la salute

- Quest'unità è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.



ATTENZIONE

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

- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi di pentole sul piano cottura, perché potrebbero diventare molto caldi.
- Tenere i bambini lontani dal piano cottura.
- I manici delle pentole possono diventare così caldi durante l'uso che non bisogna toccarli. Assicurarsi che i manici delle pentole non si trovino direttamente sopra le zone di cottura accese. Assicurarsi che i manici delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare ustioni.



AVVERTENZA

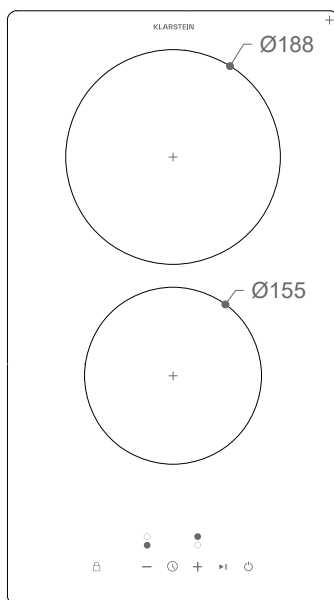
Pericolo di lesioni! La lama affilata di un raschietto per piani cottura viene esposta non appena si rimuove il coperchio di sicurezza. Prestare estrema cautela durante l'uso. Conservare sempre il raschietto per il piano cottura con il coperchio di sicurezza posizionato, fuori dalla portata dei bambini.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

- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione. Una cottura eccessiva può provocare la formazione di fumo e schizzi di grasso che

potrebbero prendere fuoco.

- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldare l'ambiente.
- Spegnere sempre le zone di cottura e il piano dopo l'uso come descritto nelle presenti istruzioni (ad es. utilizzando il comando touch).
- Non permettere ai bambini di giocare, sedersi, stare in piedi o arrampicarsi sul dispositivo.
- Non riporre oggetti di interesse per i bambini negli armadietti sopra il dispositivo. I bambini che si arrampicano sul piano cottura possono ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui è in funzione il dispositivo.
- I bambini o le persone con capacità mentali ridotte devono essere istruiti sull'uso del dispositivo da una persona responsabile, per garantire che possano utilizzarlo senza mettere in pericolo se stessi o altri.
- Non riparare o sostituire parti del dispositivo a meno che ciò non sia esplicitamente raccomandato nelle istruzioni per l'uso. Tutti gli altri interventi di riparazione e manutenzione devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- Non far cadere o appoggiare oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non stare in piedi sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie in vetro per non graffiarla.
- Non utilizzare spazzole metalliche o altri detersivi aggressivi per pulire la superficie, perché potrebbero graffiarla.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico e in ambienti simili, come cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismo, ospiti di alberghi, motel e bed & breakfast.
- Non toccare mai i piani cottura a mani nude durante l'uso.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono potersi avvicinare al dispositivo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 10048664



3



4



6



5



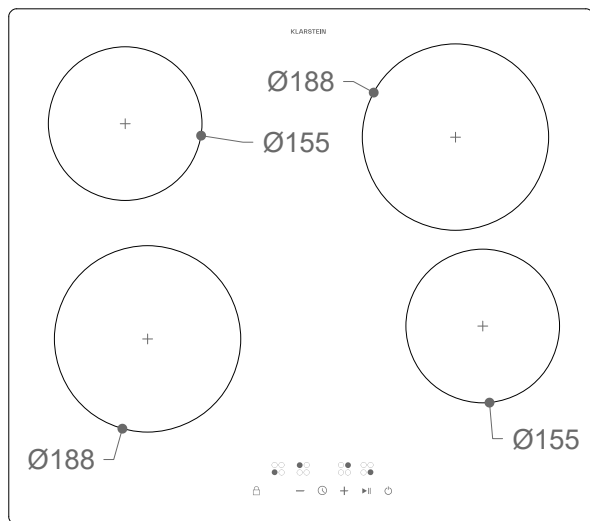
7



8

1	Funzione di controllo del calore in basso	5	Aumentare la temperatura
2	Funzione di controllo del calore in alto	6	Timer
3	Blocco per i bambini	7	Stop&Go
4	Diminuire la temperatura	8	ON/OFF (accensione/spengimento)

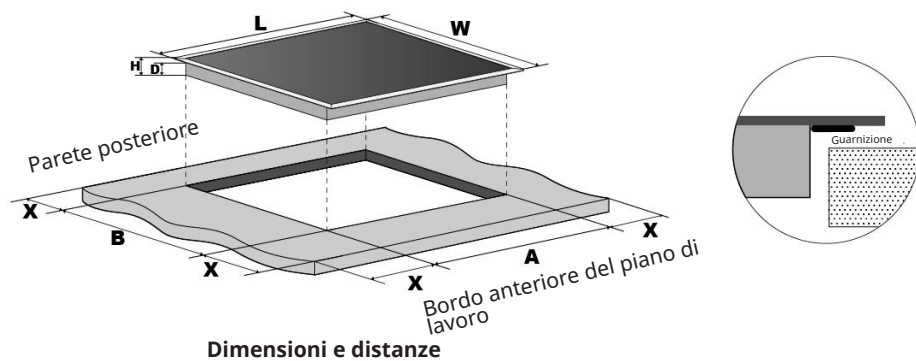
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 10048665



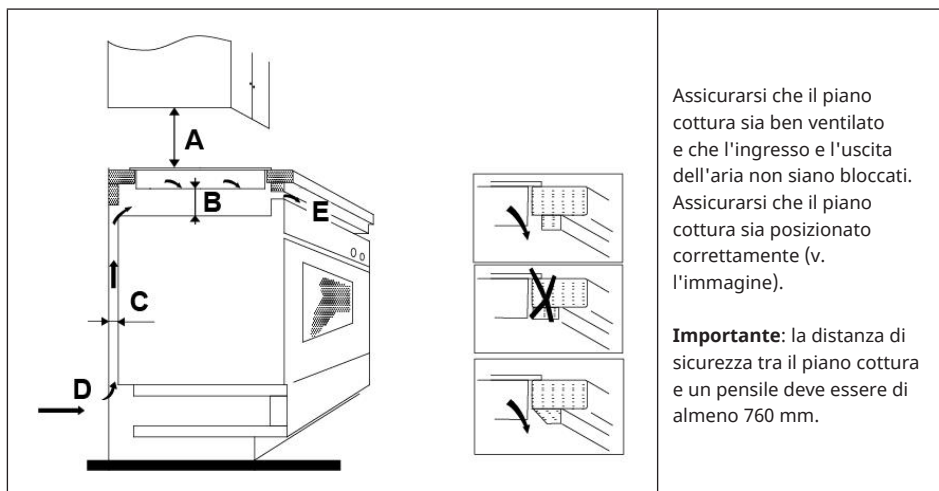
1	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	6	Diminuire la temperatura
2	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	7	Aumentare la temperatura
3	Funzione di controllo del calore in alto a destra	8	Timer
4	Funzione di controllo del calore in basso a destra	9	Stop&Go
5	Blocco per i bambini	10	ON/OFF (accensione/spegnimento)

INSTALLAZIONE

Realizzare un'apertura nel piano di lavoro secondo le misure indicate nella tabella e nel diagramma. Lasciare uno spazio di almeno 80 mm intorno all'apertura. Assicurarsi che il piano di lavoro sia spesso almeno 30 mm. Utilizzare un piano di lavoro resistente al calore in modo che non venga deformato.



Numero articolo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10048664	290	520	43,7	39,7	262	490	80 mini
10048665	590	520	43,7	39,7	561	490	80 mini



Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura sia posizionato correttamente (v. l'immagine).

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

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	30 (min.)	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 10 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. Sia realizzata in materiale resistente al calore.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e agli standard e regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente sia integrato un interruttore di isolamento adeguato, che garantisca la completa disconnessione dalla rete di alimentazione. Venga montato e posizionato in conformità alle norme e ai 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 se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione).
- Il sezionatore sarà facilmente accessibile ai clienti con il piano cottura installato.
- In caso di dubbi riguardanti l'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.

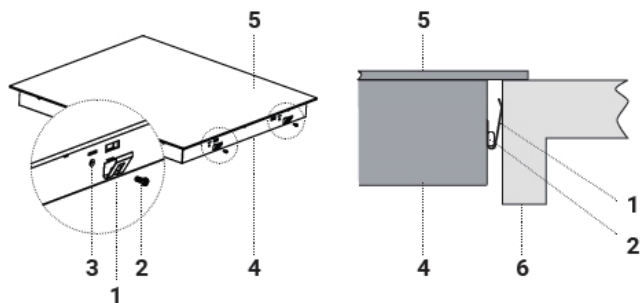
Dopo aver installato il piano cottura

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

- Posizionare il piano cottura su una superficie pulita, stabile e liscia (ad es. utilizzare l'imballaggio come base). Assicurarsi che non venga esercitata alcuna pressione sugli elementi sporgenti del piano cottura.
- Montare le quattro staffe di montaggio (1) con le viti in dotazione (2) e avvitarle nei fori corrispondenti (3) della base del piano cottura (4), come indicato nelle immagini. Queste assicurano che il piano cottura sia fissato nell'apertura del piano di lavoro dopo l'inserimento.



- Regolare la posizione delle staffe in base alle condizioni specifiche di installazione.
- Verificare che la guarnizione del piano cottura non sia danneggiata e sia posizionata correttamente.
- Inserire il piano cottura nell'apertura realizzata nel piano di lavoro, allineando prima i cavi al centro.
- Assicurarsi che sia stabile.

Nota: all'esterno del piano cottura sono presenti delle aperture di ventilazione. Quando si inserisce il piano cottura, assicurarsi che non siano bloccate dal piano di lavoro.
Quando si inserisce il piano cottura, assicurarsi che non siano bloccate dal piano di lavoro.

Attenzione



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni! Il piano cottura 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.
- Il piano cottura deve essere installato 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

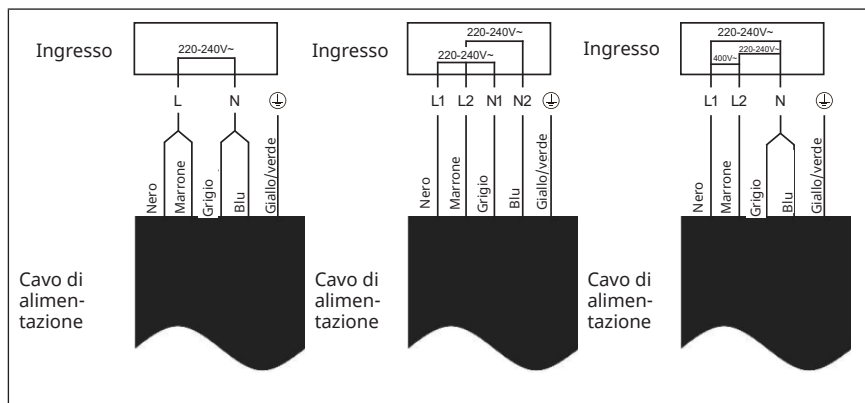
Pericolo di lesioni! Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi

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.



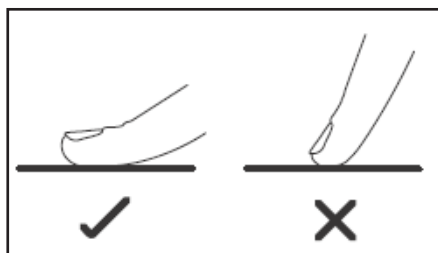
Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.

- 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.

UTILIZZO

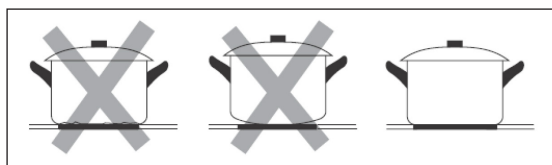
Controlli touch

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

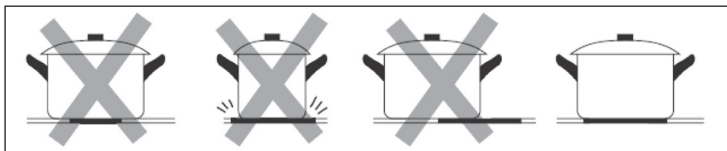


Scegliere le stoviglie adatte

Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Posizionare la pentola sempre al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura, senza farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.

Iniziare a cucinare

Toccare il controllo ON/OFF. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico. Tutti i display mostrano "--". L'indicazione scompare se non vengono eseguite altre operazioni dopo 30 secondi.

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.

Toccano il comando di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore da 0 accanto al tasto lampeggia.

Impostare il livello di potenza con i tasti "+" e "-".

Al termine della cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona che si desidera spegnere.
2. Per disattivare la zona di cottura, toccare il tasto "-" fino a raggiungere "0".
3. Per spegnere l'intero piano cottura, toccare il comando "ON/OFF".



AVVERTENZA

Fare attenzione alle superfici calde. Il simbolo "H" (temperatura superficiale >60°C) indica quale zona di cottura è calda al tatto. Questo simbolo scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Questa funzione può essere utilizzata anche per il risparmio energetico. Se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la zona ancora calda.

Funzione di blocco per i bambini

Per bloccare i comandi

Toccare il controllo del blocco per i bambini.

Per sbloccare i tasti

- Accertarsi che il piano cottura in vetroceramica sia acceso.
- Tenere premuto il controllo del blocco per i bambini per tre secondi.
- Ora è possibile utilizzare il piano cottura in vetroceramica.

Nota: quando il piano cottura in vetroceramica è modalità di blocco dei tasti, tutti i comandi sono disattivati, tranne ON/OFF. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura utilizzando il comando ON/OFF. Tuttavia, è necessario sbloccare il piano cottura prima di poterlo utilizzare di nuovo.

Funzione Stop & Go

Cucinare diventa facilissimo! Suona il campanello, squilla il telefono o un bambino grida da un'altra stanza mentre si cucina. È necessario allontanarsi dalla cucina? La cena potrebbe bruciarsi o impiegare più tempo a cuocere se si spegne tutto. La funzione Stop & Go può spegnere tutte le zone. Al ritorno, un'ulteriore pressione del tasto farà ripartire il piano cottura dal punto in cui era stato interrotto, consentendo di continuare a cucinare.

Attivare la funzione Stop & Go

Per attivare la funzione Stop & Go, premere una volta il tasto della funzione Stop & Go. Tutte le impostazioni vengono mantenute e il piano cottura smette di riscaldare; tutti gli indicatori di impostazione del calore mostrano "P".

Disattivare la funzione Stop & Go

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

Quando la funzione Stop & Go è attiva, tutti i tasti di controllo sono disattivati, ad eccezione dei tasti ON/OFF e Stop & Go.

Nota: il piano cottura si spegne automaticamente se la funzione Stop & Go viene utilizzata per più di 10 minuti.

Timer

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

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

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Selezionare la zona di riscaldamento.
2. Quindi toccare il comando del timer; l'indicatore del timer mostrerà "30".
3. Impostare la durata con i comandi "+" e "-".
4. Una volta impostato il timer delle decine, questo lampeggia per tre secondi e poi inizia a lampeggiare quello delle cifre singole. Impostare il timer utilizzando la barra del livello di potenza mentre lampeggia.

Nota: toccare una volta il comando "-" o "+" per diminuire o aumentare la durata di 1 minuto.

5. Quando il timer è stato impostato, inizia immediatamente il conto alla rovescia e il display mostra il tempo rimanente.

Nota: un punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per indicare che è stata selezionata la zona.

Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se questa funzione viene utilizzata per più di una zona riscaldante, l'indicatore del timer mostrerà l'impostazione di tempo più breve. Ad esempio, se la zona 1 è impostata su 3 minuti e la zona 2 su 6 minuti, l'indicatore del timer mostrerà "3".

Nota: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggia.

2. Quando il timer scade, la zona di cottura corrispondente verrà spenta automaticamente.

Nota: se si desidera modificare la durata dopo che il timer è stato impostato, è necessario ricominciare dal 1° passaggio.

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.

Avviso di calore residuo

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

Può essere sfruttata anche come funzione di risparmio energetico. Se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

Protezione dal traboccamento

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

Spegnimento automatico di sicurezza

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

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

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 in vetroceramica 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.

Sobbollire, 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



ATTENZIONE

Rischio di scosse elettriche e lesioni! Scollegare sempre il piano cottura dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione.

Cosa	Come	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni e macchie causati dal rovesciamento di alimenti e liquidi non zuccherati)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Spruzzare un detergente speciale per piani cottura in vetroceramica sulla superficie ancora calda ma non più bollente. 3. Pulire con un panno umido e asciugare il piano con uno strofinaccio o carta assorbente. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano cottura è spento, l'indicatore "Superficie calda" si spegne anche se la superficie del piano cottura è ancora calda. Fare attenzione a non scottarsi! • Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi per non danneggiare la finitura. Controllare la confezione per verificare se il detergente è adatto ai piani in vetroceramica. • Non lasciare residui di detergente sul piano, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.

<p>Residui e schizzi di zucchero troppo cotti, fusi o caldi sul vetro.</p>	<p>Rimuovere lo sporco con un taglierino per tappeti, una lametta o un raschietto per piani cottura in vetroceramica, facendo attenzione a non scottarsi sul piano cottura caldo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Spegner il piano cottura. 2 Tenere il raschietto o l'attrezzo a un angolo di 30° e raschiare lo sporco in un angolo freddo del piano cottura. 3 Rimuovere lo sporco con un panno o uno strofinaccio da cucina. 4 Seguire i passaggi da 2 a 4 della sezione "Sporco quotidiano". 	<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 il coperchio di sicurezza viene rimosso dal taglierino, viene esposta la lama. Maneggiarlo con cura per evitare di ferirsi.
<p>Alimenti o liquidi versati sui tasti funzione.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Spegner il piano cottura. 2 Ammorbidire i residui. 3 Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o uno strofinaccio da cucina. 4 Seguire i passaggi da 2 a 4 della sezione "Sporco quotidiano". 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano può emettere un segnale acustico, spegnersi e i tasti possono smettere di funzionare in presenza di liquido. Prima di riaccendere il piano cottura, accertarsi che i tasti siano puliti e asciutti.

Gli errori sopra citati si basano su esempi di guasti e ispezioni comuni. Non smontare autonomamente il dispositivo per evitare pericoli e danni al piano cottura in vetroceramica.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano cottura non può essere acceso.	Non c'è corrente.	Potrebbe essersi verificata un'interruzione di corrente. Se non è così, assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Verificare se un fusibile è bruciato o saltato. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non rispondono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco dei tasti (vedere "Disattivazione del blocco dei tasti" nel capitolo "Utilizzo").
I tasti sono difficili da utilizzare.	I tasti sono coperti da una sottile pellicola d'acqua oppure si utilizza la punta del dito anziché il polpastrello.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e utilizzare il polpastrello.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate pentole con bordi affilati o la pulizia è stata realizzata con spugne abrasive o detergenti aggressivi.	Utilizzare solo pentole con fondo piatto e pulito. Per la pulizia non utilizzare spugne o agenti abrasivi.
Alcune pentole producono un rumore crepitante o un ticchettio.	A causa della loro costruzione, questi rumori possono verificarsi con alcune pentole, poiché le basi sono spesso fatte di materiali diversi che si espandono in modo differente quando vengono riscaldate.	Non si tratta di un guasto, questi rumori sono normali.
Spegnimento inaspettato del piano in vetroceramica o di una zona di cottura. Viene emesso un segnale acustico e viene mostrato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre del timer di cottura).	Errore tecnico.	Prendere nota del codice di errore, spegnere il piano cottura in vetroceramica, staccare la spina e contattare un tecnico qualificato.

Indicazione dell'errore

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura in vetroceramica entra automaticamente in uno stato di protezione e mostra il relativo codice di protezione.

Errore	Possibile causa	Rimedio
E1	Il sensore termico si trova in circuito aperto o in cortocircuito per sei minuti.	Controllare il sensore termico

Nota: gli errori sopra citati si basano su ispezioni e valutazioni di guasti comuni. Non smontare autonomamente il dispositivo per evitare pericoli e danni al piano cottura in vetroceramica.

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