

CHEF-FUSION

Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug

Induction hob with integrated extractor fan

Placa de inducción con extractor integrado

Plaque à induction avec aspiration intégrée

Piano cottura a induzione con aspiratore integrato

10048688 10048689 10048690 10048691
10048692 10048693 10048694 10048695
10048786



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Rev: 05/26

Lieber Kunde, liebe Kundin,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Bitte lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, wird keine Haftung übernommen. Bitte scannen Sie den QR-Code, um die aktuelle Bedienungsanleitung und weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.



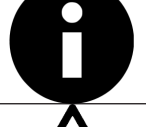
INHALT

Sicherheitshinweise Induktionskochfeld	4	English 35
Sicherheitshinweise Dunstabzugshaube	7	Español 69
Funktionsweise	8	Français 97
Maße	9	Italiano 127
Installation	11	
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs	17	
Geräteübersicht 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691	18	
Geräteübersicht 10048692, 10048693, 10048694, 10048695	19	
Bedienung	20	
Kochtipps	24	
Heizstufen	25	
Reinigung und Wartung	26	
Fehlersuche und Fehlerbehebung	29	
Fehlercodes	31	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	32	
Hinweise zum Umweltschutz	34	
Hinweise zur Entsorgung	34	
Hersteller	34	

TECHNISCHE DATEN

Artikel- nummer	10048688, 10048689, 10048690, 10048691, 10048786	10048692, 10048693	10048694, 10048695
Aus-Modus	0,28 W	0,45 W	0,46 W
Strom- versorgung	220-240 V ~ 50 Hz		
Ein-/ Ausschalten	7335 W		

SICHERHEITSHINWEISE INDUKTIONSKOCHFELD

Symbol	Erklärung
	WARNUNG: Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen kann.
	ACHTUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu leichten Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.
	WARNUNG: Stromschlagrisiko.
	WARNUNG: Brandgefahr.
	Hinweis: Bietet nützliche Tipps und Informationen zur Verwendung Ihrer Dunstabzugshaube.
	WARNUNG: Heiße Oberflächen.

Allgemeine Verwendung und Installationssicherheit

- Sollte das Gerät eine Fehlfunktion aufweisen, trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst. Öffnen Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Heizen des Raumes.
- Lassen Sie beim Anschließen von Elektrogeräten in der Nähe des Kochfelds besondere Vorsicht walten.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlusskabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einer Fachwerkstatt oder ausgebildetem Fachpersonal ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Halten Sie die Bedienfelder stets sauber und trocken.
- Es sollte ausschließlich Kochgeschirr verwendet werden, das für das Kochen auf Induktionsherden geeignet ist.
- Das Kochgeschirr muss einen flachen, magnetischen Boden haben. Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik oder nichtmagnetischem Edelstahl ist nicht geeignet, es sei denn, es verfügt über einen magnetischen Boden.
- Auch wenn die Kochzonen nicht leuchten, kann sich die Glasoberfläche aufgrund der Restwärme des Kochgeschirrs erhitzen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Berühren Sie die Kochzonen nicht.
- Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten können dieses Gerät benutzen, sofern sie beaufsichtigt oder in die Bedienung eingewiesen wurden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Frittieren Sie niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser.
- Schalten Sie das Kochfeld aus und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Sollte die Glasoberfläche Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **Warnung für Personen mit Herzschrittmachern:** Beachten Sie, dass in unmittelbarer Nähe des in Betrieb befindlichen Geräts ein elektromagnetisches Feld entsteht. Die Wahrscheinlichkeit, dass die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt wird, ist äußerst gering. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Kreditkarten, Uhren oder andere elektronische Geräte auf die Kochfläche, da diese heiß werden oder durch das Magnetfeld beschädigt werden können.





WARNUNG: Brandgefahr.

Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen!

- Fette und Öle können sich schnell entzünden, wenn sie überhitzt werden.
- Legen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.
- Bewahren Sie keine entzündlichen Materialien oder Sprühdosen in einer Schublade unter dem Kochfeld auf.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Behalten Sie den Kochvorgang stets im Auge. Kochvorgänge mit kurzer Dauer müssen ständig überwacht werden.
- Erhitzen Sie niemals leere Pfannen und lassen Sie Kochgeschirr auf Induktionskochfeldern nicht überhitzen.
- Induktionskochfelder können eine leere Pfanne schnell auf gefährliche Temperaturen erhitzen, was zu Schäden am Kochgeschirr oder zu einem Brand führen kann.
- Achten Sie stets darauf, dass sich vor dem Erhitzen etwas (Wasser, Öl oder Lebensmittel) in der Pfanne befindet, und beobachten Sie den Erhitzungsvorgang aufmerksam, insbesondere bei der Verwendung von Öl, da die schnelle Erhitzung bei Induktionsherden zu einer Entzündung des Öls führen kann, wenn die Pfanne unbeaufsichtigt bleibt.



WARNUNG Stromschlagrisiko.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine elektrische Gefährdung zu vermeiden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden, und das Gerät darf nur an einen ordnungsgemäß geerdeten 220-240-V-Stromkreis angeschlossen werden.

Arbeitssicherheit beim Reinigen

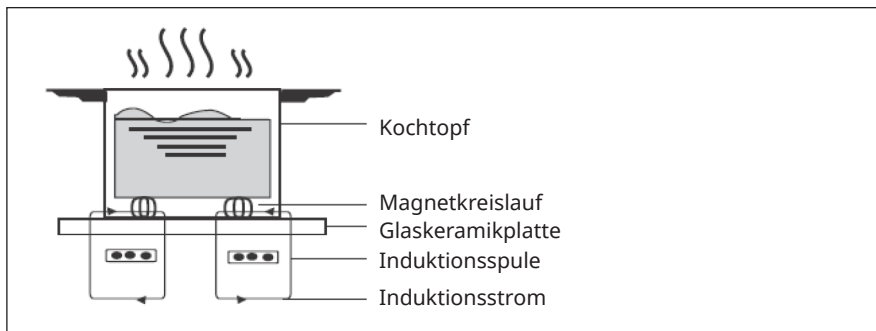
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung stets aus.
- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Kochfeld gemäß den Wartungs- und Reinigungsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Die Reinigung und die Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

SICHERHEITSHINWEISE DUNSTABZUGSHAUBE

- Die Dunstabzugshaube ist ausschließlich zum Ableiten von Dämpfen und Kochdämpfen bestimmt.
- Flammen Sie niemals Lebensmittel unter oder in der Nähe des Dunstabzugs. Brandgefahr.
- Betreiben Sie die Dunstabzugshaube nicht ohne ordnungsgemäß installierte Fettfilter.
- Reinigen Sie Fettfilter regelmäßig, um die Brandgefahr zu verringern.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raums, wenn das Gerät gleichzeitig mit Geräten verwendet wird, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden.
- Die Abluftführung muss den örtlichen Vorschriften entsprechen; die Abluft darf nicht in einen Abzug geleitet werden, der für Verbrennungsgeräte genutzt wird.
- Reinigen Sie Filter und Auffangwannen regelmäßig gemäß den Wartungsanweisungen.
- Ersetzen Sie Filter ausschließlich durch Originalteile oder zugelassene Ersatzteile.
- Stellen Sie sicher, dass die Abluftkanäle so verlegt sind, dass der Luftwiderstand möglichst gering ist.
- Überprüfen Sie nach der Installation den sicheren Betrieb aller Funktionen.
- Schalten Sie die Dunstabzugshaube nur bei Bedarf ein und passen Sie die Lüfterleistung an die Kochintensität an.
- Schalten Sie die Dunstabzugshaube aus, sobald sich die Kochdämpfe verflüchtigt haben.

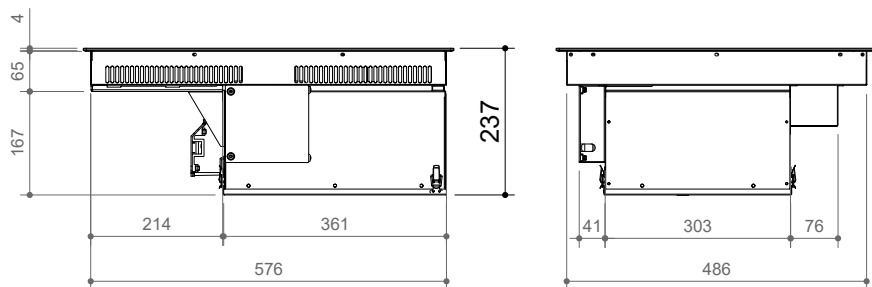
FUNKTIONSWEISE

Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es aufwärmt.

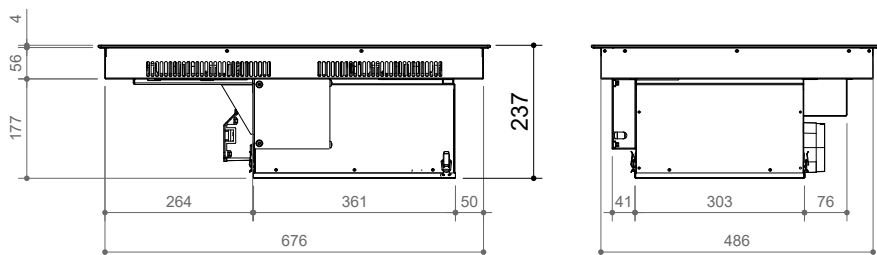


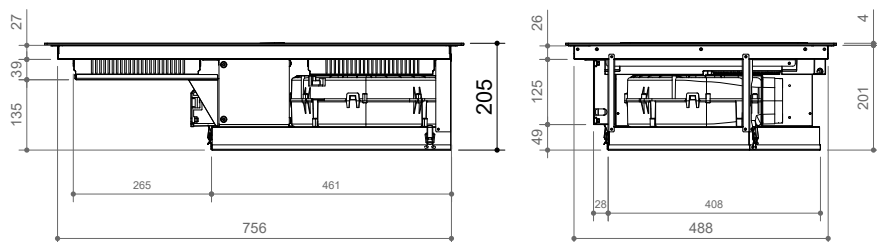
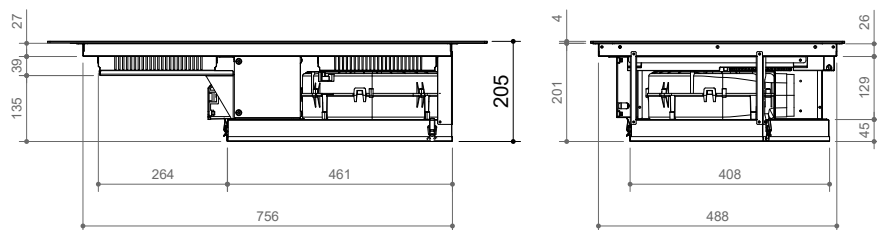
MASSE

10048688, 10048689, 10048786



10048690, 10048691



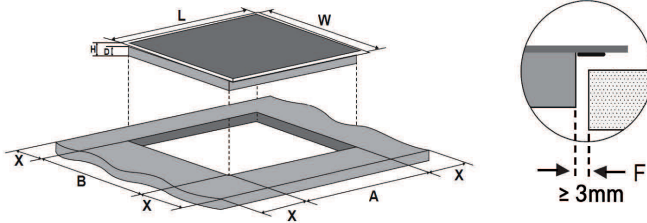
10048692, 10048693**10048694, 10048695**

INSTALLATION

Wahl der Ausschnittstelle

Wählen Sie einen ebenen, waagerechten Abschnitt der Arbeitsplatte aus, der das Gewicht des Kochfelds tragen kann und die erforderlichen Abstände einhält.

- Halten Sie zwischen der Ausschnittkante und jeder senkrechten Wand, jeder Spritzschutzwand oder jedem hohen Schrank einen Abstand von mindestens 50 mm (Maß X) nach hinten und zu den Seiten ein, damit die Wärme abziehen kann und die Bedienelemente weiterhin erreichbar bleiben.
- Stellen Sie sicher, dass unter dem Kochfeld ein Freiraum von mindestens 50 mm vorhanden ist, und vermeiden Sie es, das Kochfeld direkt über einem Geschirrspüler, einer Wasch-Trocken-Kombination oder einer Schublade aufzustellen, es sei denn, Sie montieren eine Trennwand in voller Breite.
- Material der Arbeitsfläche: Verwenden Sie hitzebeständiges Laminat, Massivholz, Stein oder Mineralwerkstoff mit einer Stärke von mindestens 30 mm. Versiegeln Sie die Kanten von unbehandelten Spanplatten, um das Eindringen von Feuchtigkeit zu verhindern.
- Tragende Konstruktion: Wenn die Arbeitsplatte dünn oder spröde ist (z. B. Quarz <25 mm), bringen Sie links und rechts der Öffnung Holzleisten an, sodass das Glas auf einem stabilen Rahmen aufliegen kann.
- Strom- und Kabelverlegung: Wählen Sie einen Ort, an dem das Stromkabel die Anschlussdose erreichen kann, ohne dabei scharfe Kanten oder heiße Ofenluftschlitze zu berühren.
- Wenn Sie einen Backofen darunter installieren, achten Sie darauf, dass es sich um ein Einbaumodell mit eigenem Lüfter handelt, das für den Einsatz als Unterbau-Backofen zugelassen ist.
- Wählen Sie eine Position aus, notieren Sie sich die in der Tabelle angegebenen Maße und überprüfen Sie die Abstände noch einmal. Schneiden Sie anschließend die Öffnung aus und versiegeln Sie die Ränder, bevor Sie die Kochplatte einsetzen.



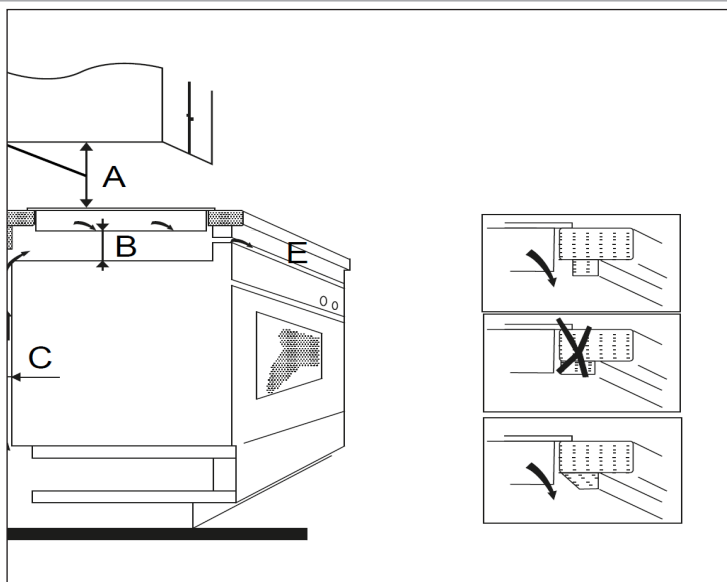
Maße in mm

Artikel	L	W	H	A	B	X	F
10048688, 10048689, 10048786	600	520	60	585	500	min. 50	min. 3
10048690, 10048691	700	520	60	685	500	min. 50	min. 3
10048692, 10048693	805	520	60	770	500	min. 50	min. 3
10048694, 10048695	900	520	60	770	500	min. 50	min. 3

Sorgen Sie unter allen Umständen dafür, dass das Gerät ausreichend belüftet wird und dass die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnung nicht blockiert wird. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in gutem Zustand befindet, bevor Sie es einbauen.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochfläche und dem Hängeschrank oberhalb der Kochfläche sollte mindestens 760 mm betragen.



Hinweis: Bei den in der Tabelle dargestellten Maßen, handelt es sich um mm.

A	B	C	D	E
650	min. 50	min. 20	Lufteintrittsöffnung	Luftauslass 10 mm

Sollten Sie Probleme mit dem Gerät feststellen, wie z. B. ungewöhnliche Geräusche, Gerüche, Rauch oder eine Fehlfunktion des Lüfters, **trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst** oder einen qualifizierten Techniker. Verwenden Sie eine Dunstabzugshaube, die nicht ordnungsgemäß funktioniert, auf keinen Fall weiter – dies dient Ihrer Sicherheit und dient dazu, Schäden zu vermeiden. Versuchen Sie niemals – die Sicherheitsvorrichtungen zu verändern oder außer Kraft zu setzen. Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile und -zubehör. Sollten Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.

Installationsschritte (Extraktionsmodus)

1. Öffnen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Bedienungsanleitung heraus.
2. Legen Sie ein Handtuch oder Tuch auf den Tisch. Legen Sie das Glas mit der Vorderseite nach unten auf das Tuch.
3. Bringen Sie den Dichtungsstreifen an der Unterkante des Kochfeldes an und lassen Sie dabei einen Spalt von etwa 3 mm zwischen dem Streifen und der Glaskante frei. Bringen Sie die Dichtung ringsherum an. Schneiden Sie überschüssiges Material ab und verbinden Sie die beiden Enden des Streifens miteinander.
4. Reinigen Sie die Oberfläche des Motorluftauslasses mit einem Tuch, kleben Sie den Dichtungsstreifen um den Luftauslass und schneiden Sie überschüssiges Material ab. Verbinden Sie die beiden Enden des Dichtungsstreifens miteinander.
5. Öffnen Sie ein etwa 160 mm großes Loch in der Wand in Richtung des Luftauslasses.
6. Setzen Sie das rechtwinklige Winkelstück auf den Luftauslass und führen Sie dann das Vierkantrohr in das rechtwinklige Winkelstück ein.
7. Neigen Sie das Kochfeld schräg in den Schrank hinein.
8. Setzen Sie den Adapter von quadratisch auf rund auf das Vierkantrohr und stecken Sie das äußere Abluftrohr auf den Adapter.
9. Die Installation ist hiermit abgeschlossen.



Hinweis: Installieren Sie das Kochfeld niemals ohne Dichtung. Das Eindringen von Flüssigkeit könnte zu einer Quellung der Arbeitsplatte, zur Korrosion innerer Bauteile und zu möglichen Kurzschlüssen führen.

Installation (Umluftbetrieb)

Das Induktionskochfeld kann auf einer Fläche mit einer flachen Oberseite installiert werden, die zwischen 30 und 40 mm dick ist. Der darunter befindliche Schrank sollte ausreichend Platz für die Ansaugkammer, den Gebläsehohlraum, die Ansaug- und Auslassrohre usw. bieten, um eine gute Belüftung und Wärmeabfuhr zu gewährleisten.

- Schneiden Sie eine quadratische Öffnung in die Tischplatte, deren Maße genau auf Ihr Gerät abgestimmt sind. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Maße in mm“.
- Entfernen Sie nach dem Bohren des Lochs und vor dem Einsetzen des Geräts sorgfältig Späne oder Sägemehl, da diese angesaugt werden und die Funktion des Geräts beeinträchtigen könnten
- Stellen Sie sicher, dass die Tischplatte waagrecht und rechtwinklig ist und dass kein Teil den erforderlichen Einbauraum behindert. Küchenmöbel, die in direktem Kontakt mit dem Gerät stehen, müssen hitzebeständig sein (min. 80 °C).

Installationsschritte (Umluftbetrieb)

1. Bringen Sie den Dichtungstreifen an der Unterkante des Kochfeldes an und lassen Sie dabei einen Spalt von etwa 3 mm zwischen dem Streifen und der Glaskante frei. Bringen Sie die Dichtung ringsherum an. Schneiden Sie überschüssiges Material ab und verbinden Sie die beiden Enden des Streifens miteinander.
2. Reinigen Sie die Oberfläche des Motorluftauslasses mit einem Tuch, kleben Sie den Dichtungstreifen um den Luftauslass, schneiden Sie den Überstand ab und verbinden Sie die beiden Enden des Streifens miteinander.
3. Schneiden Sie an der dem Luftauslass zugewandten Seite des Schrankes ein quadratisches Loch mit den Maßen 230 x 100 mm aus.
4. Setzen Sie das rechtwinklige Winkelstück auf den Luftauslass und führen Sie dann das Vierkantrohr in das rechtwinklige Winkelstück ein.
5. Neigen Sie das Kochfeld schräg in den Schrank hinein.
6. Setzen Sie die quadratische Winkelmuffe, das Vierkantrohr, den 90°-Winkel für Vierkantrohre und das innere Abgasrohr auf die entsprechenden Rohre.
7. Die Installation ist nun abgeschlossen.
8. Setzen Sie die innere Glasbaugruppe, den Filter und die Aktivkohle in dieser Reihenfolge in das Hauptgerät ein.



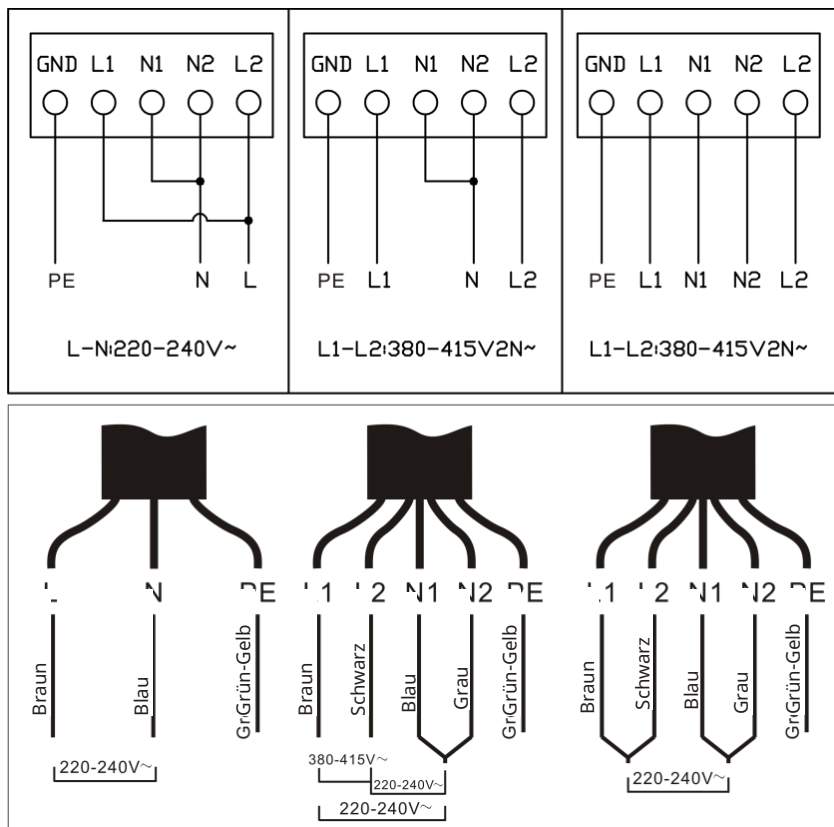
Hinweis: Alle Leitungen müssen unterhalb des Sockels des Möbelstücks und innerhalb des Küchensockels verlegt werden.

Verkabelung und elektrischer Anschluss

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags und des Todes.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal unter Einhaltung aller Vorschriften für elektrische Installationen und der örtlichen Bestimmungen installiert werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, damit das Kochfeld von der Arbeitsfläche abgehoben werden kann, und es muss so verlegt werden, dass Beschädigungen oder Überhitzungen durch Kontakt mit darunter befindlichen Teilen oder Geräten vermieden werden.
- Die Erdung des Geräts ist vorgeschrieben; daher müssen alle elektrischen Leitungen und die Erdung einen ausreichenden Querschnitt aufweisen. Stellen Sie sicher, dass die Erdung einwandfrei funktioniert.
- Achten Sie bei der Installation des Kochfelds darauf, dass ein Mehrfachscharter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm verwendet wird.
- Für Sachschäden oder Personenschäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Elektrischer Anschluss (Umluft- und Abluftbetrieb)

1. Wenn das Gerät über ein Netzkabel verfügt, kann es direkt verwendet werden. Andernfalls kann eines der folgenden geeigneten Stromversorgungskabel ausgewählt werden: H05VV-F, H05RN-F, H05RR-F oder ein Erdungskabel mit 5 Leitern. Der Kabeldurchmesser muss mindestens 1,5 mm² betragen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Schalter ausgeschaltet ist, bevor Sie mit der Verkabelung beginnen.
3. Schließen Sie das Netzkabel mit Hilfe eines Schraubendrehers gemäß dem Schaltplan an, der in der Abbildung unten dargestellt ist.



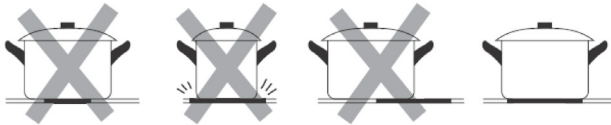
AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS



Hinweis: Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite. Heben Sie den Topf immer vom Induktionskochfeld herunter. Ziehen Sie nicht am Topf, da das Glas dadurch Kratzer bekommen könnte.



Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.

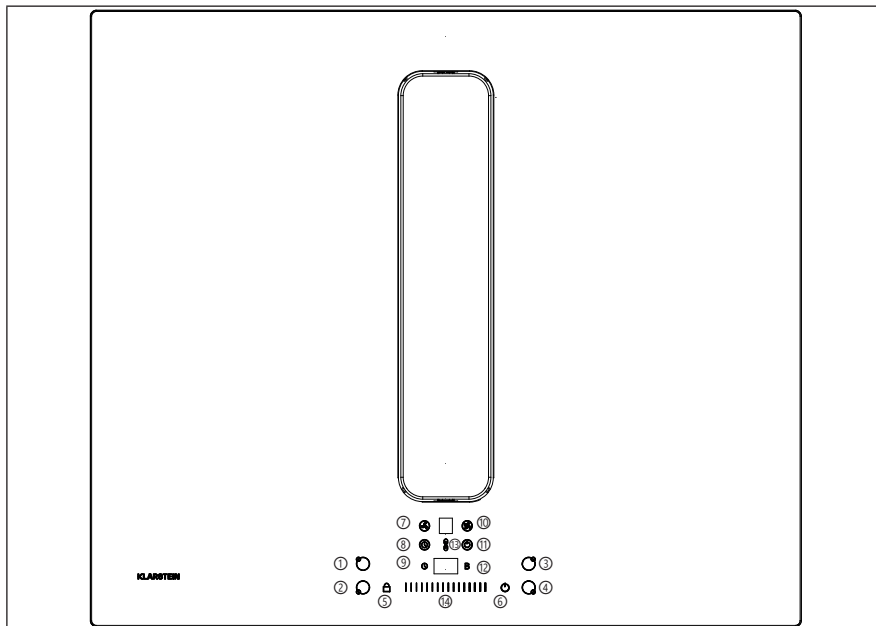


Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite Ihres Topfes eben ist, flach auf der Glasoberfläche aufsitzt und die gleiche Größe wie das Kochfeld hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung des Kochfeldes. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie auf dem höchsten Effizienzlevel verbraucht. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten gegebenenfalls nicht vom Induktionskochfeld erkannt werden. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochfeldes.

Sie können zur Überprüfung der Verwendbarkeit einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in die Richtung der Topfunterseite. Wenn der Magnet davon angezogen wird, ist der Topf induktionsgeeignet.

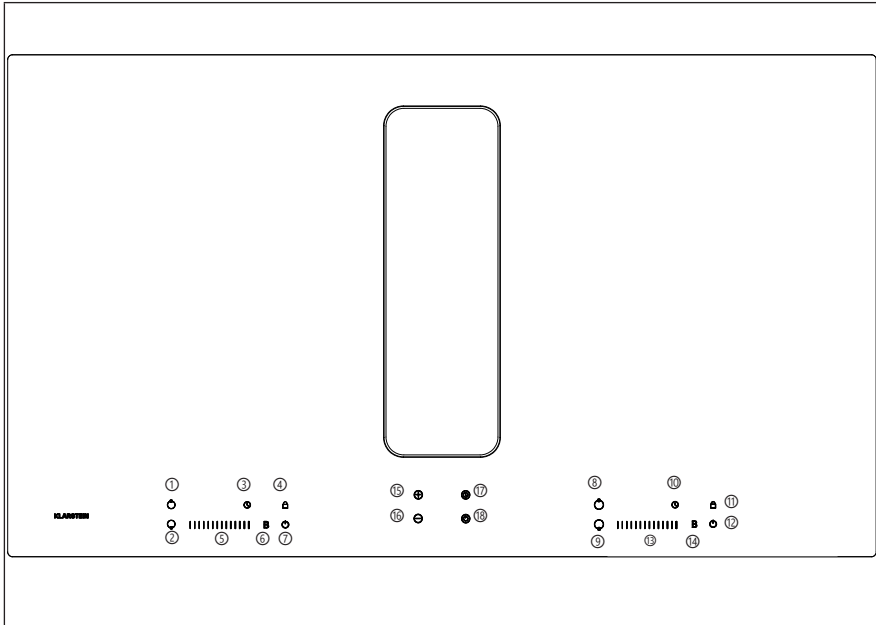


GERÄTEÜBERSICHT 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691



①	Kochzone oben links	⑧	Timer (Dunstabzugshaube)
②	Kochzone unten links	⑨	Timer (Induktionskochfeld)
③	Kochzone oben rechts	⑩	Hohe Geschwindigkeit (Dunstabzugshaube)
④	Kochzone unten rechts	⑪	Ein/Aus (Dunstabzugshaube)
⑤	Kindersicherungsfunktion	⑫	Boost-Steuerung für Induktionskochfeld
⑥	Ein/Aus (Induktionskochfeld)	⑬	Flexibler Kochzonenbereich
⑦	Niedrige Geschwindigkeit (Dunstabzugshaube)	⑭	Schieberegler für die Heizintensität

GERÄTEÜBERSICHT 10048692, 10048693, 10048694, 10048695



①	Kochzone oben links	⑩	Timer rechts (Induktionskochfeld)
②	Kochzone unten links	⑪	Kindersicherungsfunktion rechts
③	Timer links (Induktionskochfeld)	⑫	Ein/Aus rechts (Induktionskochfeld)
④	Kindersicherungsfunktion links	⑬	Schieberegler für die Heizintensität rechts
⑤	Schieberegler für die Heizintensität links	⑭	Boost-Funktion rechts (Induktionskochfeld)
⑥	Boost-Funktion links (Induktionskochfeld)	⑮	Lüftergeschwindigkeit erhöhen (Dunstabzugshaube)
⑦	Ein/Aus links (Induktionskochfeld)	⑯	Lüftergeschwindigkeit senken (Dunstabzugshaube)
⑧	Kochzone oben rechts	⑰	Timer (Dunstabzugshaube)
⑨	Kochzone unten rechts	⑱	Ein/Aus (Dunstabzugshaube)

BEDIENUNG

Inbetriebnahme

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste auf dem Bedienfeld des Kochfelds. Auf allen Anzeigen wird „-“ angezeigt. Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute eine Heizstufe wählen, müssen Sie wieder bei Schritt eins beginnen.
2. Stellen Sie passendes Kochgeschirr auf das Kochfeld, welches Sie verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und die Unterseite des Kochgeschirrs sauber und trocken sind.
3. Wenn Sie eine Heizstufe auswählen, blinkt eine Kontrollleuchte neben der entsprechenden Taste.
4. Wählen Sie mit dem Schieberegler eine Heizstufe aus. Sie können die Heizstufe während des Kochens jederzeit ändern.

Wenn Sie fertig gekocht haben

1. Berühren Sie die Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schalten Sie die Kochzone durch die Verwendung des Schiebereglers aus. Stellen Sie sicher, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird.
3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren.



WARNUNG: Heiße Oberflächen. Ein „H“ erscheint, um anzuzeigen, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren 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.

Die Boost-Funktion nutzen

Die Boost-Funktion aktivieren

1. Wählen Sie die Zone mit der Boost-Funktion aus.
2. Tippen Sie auf die Taste „Boost“, und auf dem Display erscheint „b“.

Die Boost-Funktion ausschalten

1. Um die Boost-Funktion zu deaktivieren, wählen Sie die Zone mit der Boost-Funktion aus und tippen Sie auf die Taste „Boost“.
2. Berühren Sie den Schieberegler, um die Boost-Funktion zu deaktivieren und die gewünschte Stufe auszuwählen.
3. Die Boost-Funktion ist auf 5 Minuten begrenzt; danach schaltet die Zone automatisch auf Stufe 9 um.

Kindersicherungsfunktion

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

Wenn die Tastensperre aktiviert ist, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Die Bedienelemente sperren

Tippen Sie auf die Schaltfläche Tastensperre. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.

Deaktivierung der Kindersicherung

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Taste Tastensperre drei Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können Ihr Induktionskochfeld jetzt wieder nutzen.



Hinweis: Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Sie können diese Funktion jederzeit nutzen, um das Kochfeld im Notfall auszuschalten, doch müssen Sie das Kochfeld zuvor entsperren.

Nutzung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

1. Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzonen aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
2. Alternativ können Sie ihn als Abschalt-Timer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit auszuschalten.
 - Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und dass Sie den Minutenzähler nach Abschluss der Leistungseinstellung der Kochzone eingestellt haben (die Kochzonenanzeige „●“ sollte nicht mehr blinken).
2. Berühren Sie die Timer-Taste und die Timer-Anzeige zeigt „10“ und „0“ blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Timer-Regler verschieben.
4. Berühren Sie den Timer-Regler erneut; die „1“ blinkt.
5. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Timer-Schiebereglers ein.
6. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
7. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt „--“, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Verwendung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

1. Berühren Sie den Heizonenregler, für den Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. In der Timer-Anzeige erscheint die „10“ und die „0“ blinkt. Die Zonenanzeige „●“ blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers ein.
4. Berühren Sie die Timer-Steuerung erneut und die „1“ beginnt zu blinken.
5. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers ein.
6. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.



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

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



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

Wenn der Timer für mehr als eine Zone eingestellt ist

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



Hinweis: Berühren Sie den Regler zur Auswahl der Heizzone und der entsprechende Timer wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

Den Timer abbrechen

1. Tippen Sie auf das Auswahlfeld für die Heizzone, für die Sie den Timer abbrechen möchten.
2. Wenn Sie die Timer-Steuerung berühren, blinkt die Anzeige.
3. Berühren Sie die Leistungswahltaste, um den Timer auf „00“ einzustellen und zu deaktivieren.

Flexible Zonenfunktion

1. Je nach den jeweiligen Kochanforderungen kann dieses Gerät als einzelne Zone oder als zwei separate Zonen genutzt werden.
2. Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können. Wenn die flexible Kochzone in Betrieb ist, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt wird.
3. Um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr erkannt wird und die Wärme gleichmäßig verteilt wird, richten Sie es mittig aus.
4. Ein Kochfeld mit mehreren flexiblen Zonen. Es wird nicht empfohlen, mehrere Zonen für eine einzelne Pfanne gleichzeitig zu verwenden.
5. Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf der einzelnen Kochzone zu platzieren, und stellen Sie keinen Topf in die Mitte des Übergangsbereichs. Das ideale Kochgeschirr ist ein ovaler oder rechteckiger Topf.
6. Drücken Sie die Taste für die beiden ausgewählten Zonen gleichzeitig, woraufhin die Anzeige der flexiblen Zone zu blinken beginnt.

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen internen Überhitzungsschutz. Sobald das Gerät eine Überhitzung erkennt, schaltet es sich automatisch aus.

Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn Kochgeschirr mit unpassender Größe oder induktionsungeeignetes Kochgeschirr (zum Beispiel Aluminium) verwendet werden oder andere kleine Gegenstände (zum Beispiel Messer, Gabeln, Schlüssel) auf dem Gerät liegen gelassen wurden, wechselt dieses nach einer Minute automatisch in den Standbymodus. Der Ventilator des Geräts läuft dennoch noch eine Minute weiter.

Automatischer Abschaltschutz

Das Gerät verfügt über eine automatische Ausschaltfunktion. Es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie nach dem Kochen vergessen haben, es auszuschalten. Die werkseitig eingestellten Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufe können Sie der untenstehenden Tabelle entnehmen:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Zeit (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn das Kochgeschirr vom Gerät genommen wird, stoppt dieses den Heizvorgang augenblicklich und schaltet sich nach 1 Minute aus.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme.



WARNUNG: Heiße Oberflächen. Ein „H“ erscheint, um anzuzeigen, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Dieses Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

KOCHTIPPS

**WARNUNG:** Brandgefahr.

Lassen Sie beim Frittieren besondere Vorsicht walten, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett sich spontan entzünden und sie stellen deshalb ein enormes Brandrisiko dar.

Tipps für das Kochen

- Reduzieren Sie die Wärme, wenn das Essen zu kochen beginnt.
- Die Verwendung eines Topfdeckels reduziert die Zubereitungszeit und spart durch das Erhalten der Hitze Energie.
- Minimieren Sie den Wasser- oder Fettanteil zur Reduzierung der Zubereitungszeit.
- Starten Sie den Kochvorgang mit einer hohen Wärmeeinstellung und reduzieren Sie die Wärme, sobald das Essen sich vollständig erhitzt hat.

Köcheln, Reis kochen

- Beim Köcheln wird der Topfinhalt unterhalb des Siedepunktes bei ungefähr 85 °C gegart. Blasen steigen gelegentlich zur Oberfläche der Kochflüssigkeit auf. Köcheln ist der Schlüssel zu leckeren Suppen und zarten Eintöpfen, da der Geschmack sich entwickeln kann, ohne dass das Essen dabei zerkocht wird. Sie sollten auf Ei basierende und mit Mehl angedickte Soßen ebenfalls unterhalb des Siedepunktes zubereiten.
- Reis mithilfe der Absorptionsmethode zuzubereiten, kann eine höhere Leistungseinstellung erfordern, um zu gewährleisten, dass der Reis in der empfohlenen Zeit auch gar wird.

Steak scharf anbraten

1. Lassen Sie das Fleisch für ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie etwas von dem Öl in die heiße Pfanne und legen Sie anschließend das Steak hinein.
4. Drehen Sie das Steak während des Anbratens nur ein einziges Mal um. Die Dauer des Anbratens hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten es am Ende sein soll. Die Zeit kann pro Seite von 2-8 Minuten variieren. Drücken Sie (beispielsweise mit einer Gabel oder einem Kochlöffel) auf das Steak, um zu überprüfen, wie durchgebraten es ist. Je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Legen Sie das Steak anschließend für einige Minuten auf einen warmen Teller, damit es ruhen und zart werden kann.

Essen unter Rühren anbraten

1. Wählen Sie einen induktionskompatiblen flachen Wok oder eine große Pfanne aus.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Nahrungsmengen haben, braten Sie diese portionsweise und nicht auf einmal an.
3. Lassen Sie die Pfanne kurz vorheizen und fügen Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie das Fleisch zuerst an, nehmen Sie es heraus und stellen Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn das Gemüse heiß, aber noch bissfest ist, reduzieren Sie die Wärmeeinstellung des Kochfeldes, legen Sie das Fleisch in die Pfanne und fügen Sie Ihre Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig miteinander, um zu gewährleisten, dass alles erwärmt wird.
7. Servieren Sie das Essen sofort.



Hinweis: Wenn sich ein nicht magnetischer Topf (z.B. aus Aluminium), ein Topf der falschen Größe oder kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabeln, Schlüssel) auf dem Induktionsfeld befinden, wechselt das Gerät nach einer Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kühlt das Gerät für eine weitere Minute herunter.

HEIZSTUFEN

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	• Das Erwärmen von kleineren Mengen Essen • Schmelzen von Schokolade • Köcheln • langsames Erwärmen
3-4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Kochen von Reis
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• kurzes Anbraten • Kochen von Nudeln
9	• Frittieren und scharfes Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Aufkochen von Wasser

REINIGUNG UND WARTUNG

Tägliche Wartung



Hinweis: Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

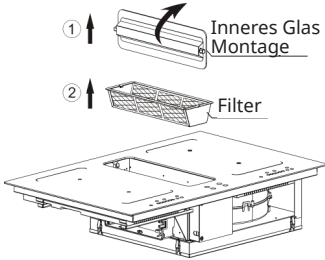
- Vergewissern Sie sich in regelmäßigen Abständen, dass sich kein Staub unter dem Gebläse oder in den Auslassöffnungen ansammelt, da dies die Belüftung beeinträchtigen und die Effizienz des elektronischen Systems des Kochfeldes verringern könnte.
- Das Kochfeld könnte beschädigt werden, wenn harte, scharfkantige Gegenstände darauf fallen. Es wird daher empfohlen, solche Gegenstände vom Kochfeld fernzuhalten.
- Stellen Sie niemals heiße Pfannen auf die Bedienfläche oder dem Rand des Kochfeldes ab. Verwenden Sie keine Pfannen mit einem erhabenen Design oder Muster auf dem Boden, da diese das Kochfeld zerkratzen könnten.
- Benutzen Sie niemals einen Topfhalter oder eine Topfhalterung, um eine Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Kochfeld niemals, wenn die Oberfläche noch heiß ist.
- Verwenden Sie keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Wenn der Dunstabzug in Gebrauch ist, darf die Luftzufuhr niemals blockiert werden. Zudem dürfen keine Lebensmittelreste, Suppe usw. in den Ansaugraum gelangen.

Hinweise zur Reinigung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Reinigung der Kochfeldoberfläche: Wischen Sie eventuelle Spritzer mit einem feuchten Schwamm oder Papiertuch ab, spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es. Sollten Flecken zurückbleiben, geben Sie etwas Essig darauf, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie die Fläche. Tragen Sie eine kleine Menge Kochfeldreiniger auf, lassen Sie ihn einwirken und polieren Sie die Oberfläche dann mit einem weichen Tuch oder Papiertuch.
- Chemikalien können das Glas bei Erhitzung angreifen und beschädigen, und die Dämpfe können gesundheitsschädlich sein.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds keine folgenden Produkte: Scheuerpulver oder scheuernde Reinigungsmittel; Sprühreiniger für Backöfen; Bleichmittel; Schwämme mit scheuernder Oberfläche; Stahlwolle oder synthetische Schwämme. Diese Produkte können Ihr Kochfeld ernsthaft beschädigen.
- Reinigen Sie die Oberfläche, wenn sie völlig abgekühlt ist, mit Ausnahme von getrocknetem Zucker, sirupartigen Substanzen, Tomatensauce und Milch, die sofort mit einem Schaber entfernt werden müssen.
- Die Netzfilter des Dunstabzugs müssen regelmäßig gereinigt und ausgewechselt werden. Da die Filter aus Metall bestehen, sollten Sie auf die Verwendung von Klarspüler verzichten, da dieser das Metall angreifen kann.

Das Reinigungsverfahren ist wie folgt:

1. Öffnen Sie die Filter und nehmen Sie sie heraus, wie in den Schritten ① und ② unten beschrieben.
2. Legen Sie die Filter in 40-50 °C heißes Wasser und weichen Sie sie etwa 2-3 Minuten lang mit einem fettlösenden Reinigungsmittel ein, dann bürsten Sie sie vorsichtig mit einer weichen Bürste ab. Üben Sie nicht zu viel Druck aus, um sie nicht zu beschädigen.



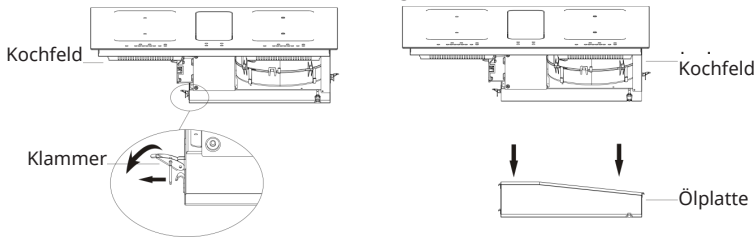
Der Ölfang des Dunstabzugs muss regelmäßig gereinigt werden. Das Reinigungsverfahren ist wie folgt:

1. Öffnen Sie, wie in der Abbildung unten gezeigt, die vier Klammern am Kochfeld und entfernen Sie die Ölwanne von Hand.
2. Legen Sie den Ölfang in 40-50 °C heißes Wasser und tränken Sie ihn circa 2-3 Minuten lang mit einem fettlösenden Reinigungsmittel. Bürsten Sie ihn anschließend vorsichtig mit einer weichen Bürste ab. Üben Sie nicht zu viel Druck aus, um ihn nicht zu beschädigen.

Installation des Aktivkohlefilters

Entfernen Sie das Lufteinlassgitter und die Filter gemäß Schritt 1.

Setzen Sie den Aktivkohlefilter in die Halterung ein (Schritt 2)



Ersetzen des Motors

Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die Ölwanne, die Abdeckung des Lufteinlassgitters, die Lufteinlassplatte des Luftkanals, den Motor, die Abdeckung der Anschlussdose und die Abdeckung des Klemmenkastens in der in der Abbildung unten gezeigten Reihenfolge. Ziehen Sie dann das Motorkabel ab, um den Motor zu ersetzen.

Reinigungstabelle

Was	Wie	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Sprühen Sie einen Kochplattenreiniger auf, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Platte mit einem Handtuch ab. 4. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist, erlischt die Anzeige „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochplatte noch heiß ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen! • Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Putzmittel für Keramik Kochplatten geeignet ist. • Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	1. Schalten Sie die Kochplatte 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“.	• Es kann sein, dass die Kochplatte 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 die Platten wieder einschalten.
Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramik Kochplatten, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen. 1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Halten Sie den Kratzer in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte. 3. Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2–4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.	• Entfernen Sie Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erst mal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Kochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte ans Stromnetz 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 blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre.
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.	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 Gerät gibt ein leises summen- des Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktions- kochtechnologie verursacht.	Dies ist normal. Das Geräusch sollte allerdings leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät gibt Ventilatorengeräusche von sich.	Der in das Gerät eingebaute Ventilator hat sich eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Es kann vorkommen, dass der Ventilator noch einige Zeit weiterläuft, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	Das ist normal und bedarf keiner Handlung. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht.	1. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil dieser nicht induktionsgeeignet ist. 2. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil der Topf entweder zu klein für das Kochfeld ist oder sich nicht in der Mitte des Kochfelds befindet.	Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes und vergewissern Sie sich, dass die Maße der Unterseite passend für das Kochfeld sind.
Das Gerät oder das Kochfeld hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton erklingt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Notieren Sie sich den Fehlercode, trennen Sie das Gerät vom Strom und kontaktieren Sie den Kundendienst.

FEHLERCODES

Fehlercode	Mögliche Ursache	Beschreibung
E1	Defekte Pfanne oder Topf.	Die Pfanne oder der Topf ist aufgrund ihrer/seiner Größe oder ihres/seines Materials nicht geeignet, oder sie/er ist nicht genau in der Mitte der Kochstelle platziert.
E2	Die Spannung ist zu hoch.	Die Spannung ist höher als AC 265 V.
E3	Die Spannung ist zu niedrig.	Die Spannung ist niedriger als AC 185 V.
E4	Offener Schaltkreis des IGBT-Sensors.	Wenn der IGBT-Sensor einen offenen Stromkreis erkennt, stellt er seinen Betrieb ein.
E5	Kurzschluss des IGBT-Sensors	Wenn der IGBT-Sensor einen Kurzschluss feststellt, stellt er seinen Betrieb ein.
E6	Übertemperatur des IGBT-Sensors	Der IGBT erreicht für 3 Sekunden 100 ± 5 °C (er kann sich automatisch regenerieren, wenn die Temperatur auf 50–70 °C sinkt).
E7	Offener Stromkreis des Oberflächen-Sensors des Kochfelds.	Nach 60 Sekunden Betrieb stellt der IGBT seinen Betrieb ein, wenn der Temperaturerkennungsschaltkreis des Topfes einen offenen Stromkreis feststellt.
E8	Kurzschluss des Kochoberflächensensors.	Der IGBT schaltet sich ab, sobald die Temperaturüberwachungsschaltung des Topfes einen Kurzschluss festgestellt hat.
E9	Hochtemperaturschutz für Kochgeschirrsensor.	Der IGBT schaltet sich auch ab, wenn der Temperaturerkennungsschaltkreis des Topfes einen bestimmten Wert überschreitet.
EA	Schutz vor Ausfall oder Entfernung des Topfsensors.	Wenn der Topfsensor entfernt wird, heizt sich das gesamte Gerät für eine gewisse Zeit auf. Der entsprechende Bereich erkennt, wenn der Kochfeldsensor entfernt wird, und die Heizzone schaltet die Heizung ab.
EB/ EC	Kommunikationsfehler	Die Stromversorgungsplatine empfängt innerhalb von 90 Sekunden kein gültiges Kommunikationssignal von der Anzeigeplatine.
H	Heiße Kochfeldoberfläche.	Wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes nach dem Ausschalten des Kochfeldes zu hoch ist, wird ‚H‘ angezeigt und der Ventilator arbeitet zwei Minuten lang nicht.

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 Altkumulatoren, 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 ZUM UMWELTSCHUTZ

- Achten Sie während des Kochens auf eine ausreichende Luftzufuhr, damit die Dunstabzugshaube effizient und mit einem geringen Betriebsgeräusch arbeiten kann.
- Passen Sie die Gebläsedrehzahl an die beim Kochen entstehende Dampfmenge an. Verwenden Sie den Intensivmodus nur bei Bedarf. Je niedriger die Lüfterdrehzahl ist, desto weniger Energie wird verbraucht.
- Wenn beim Garen große Mengen Dampf entstehen, wählen Sie rechtzeitig eine höhere Lüfterstufe. Wenn sich der Kochdampf bereits in der Küche verteilt hat, muss die Dunstabzugshaube länger betrieben werden.
- Schalten Sie die Dunstabzugshaube aus, wenn Sie sie nicht mehr benötigen.
- Schalten Sie die Beleuchtung aus, wenn Sie diese nicht mehr benötigen.
- Reinigen Sie den Filter in regelmäßigen Abständen und tauschen Sie ihn ggf. aus, um die Effektivität des Lüftungssystems zu erhöhen und Brandgefahr zu vermeiden.
- Setzen Sie beim Kochen immer den Deckel auf, um Kochdampf und Kondenswasser zu reduzieren.

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



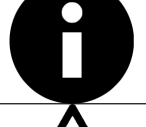
CONTENTS

Safety Instructions induction hob	36
Safety instructions extractor	39
Functionality	40
Dimensions	41
Instalation	43
Choosing the right cookware	49
Device Overview 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691	50
Device Overview 10048692, 10048693, 10048694, 10048695	51
Operation	52
Cooking tips	56
Heat Settings	57
Cleaning and Maintenance	58
Troubleshooting	61
Error codes	63
Notes on environmental protection	64
Disposal Considerations	65
Manufacturer & Importer (UK)	65

TECHNICAL INFORMATION

Article number	10048688, 10048689, 10048690, 10048691, 10048786	10048692, 10048693	10048694, 10048695
Off-mode	0.28 W	0.45 W	0.46 W
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz		
Power	7335 W		

SAFETY INSTRUCTIONS INDUCTION HOB

Symbol	Explanation
	WARNING: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or death.
	CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.
	WARNING: Risk of electric shock.
	WARNING: Risk of fire.
	Note: Offers helpful tips and information for using your range hood.
	WARNING: Beware of hot surfaces.

General usage and installation safety

- If the appliance malfunctions, disconnect it and contact customer services. Do not open the appliance.
- Do not use the hob to heat the room.
- Take care when plugging in electrical appliances near the hob.
- Ensure that connection leads do not come into contact with hot surfaces.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service agent, or a similarly qualified person, to avoid a hazard.
- Switch off the cooking zones after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Only cookware suitable for induction cooking should be used.
- Cookware must have a flat, magnetic base. Cookware made of aluminium, copper, glass, ceramic or non-magnetic stainless steel is not suitable unless it has a magnetic base.
- Although the cooking zones do not glow, the glass surface may become hot due to residual heat from the cookware.
- Children must not play with the appliance.

WARNING: Risk of injury



- The appliance and its accessible parts will become hot during use.
- Do not touch the cooking zones.
- Children aged 8 and over, as well as persons with reduced capabilities, can use this appliance, provided they have been given supervision or instruction.
- Cooking unattended on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Never leave frying unattended. Never extinguish burning oil or fat with water.
- Switch off the hob and smother the flames using a lid or fire blanket.
- If the glass surface is cracked, switch off and unplug the appliance to avoid electric shock.
- **Warning for persons with pacemakers:** be aware that an electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the operating device. The possibility of pacemaker function being affected is very remote. If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your physician.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids, credit cards, watches or other electronic devices on the cooking surface as they may become hot or be damaged by the magnetic field.



WARNING: Risk of fire.

Do not store items on the cooking surfaces!

- Fats and oils can catch fire quickly if they become overheated.
- Never place combustible items on the hob.
- Do not store any flammable materials or aerosol cans in a drawer located under the hob.
- Do not use steam cleaners.
- Supervise the cooking process at all times. Short-term cooking processes must be supervised continuously.

- Never heat empty pans or allow cookware to overheat on induction zones.
- Induction hobs can quickly heat an empty pan to dangerous temperatures, which can damage cookware or cause a fire.
- Always make sure there is something (water, oil or food) in the pan before heating and monitor the heating process closely, especially when using oil as induction's rapid heating can lead to oil ignition if left unattended.

**WARNING: Risk of electric shock.**

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid an electrical hazard.

- Do not operate the appliance with an external timer or remote-control system.
- Installation must be carried out by a qualified electrician and the appliance connected only to a properly grounded 220-240 V circuit.

Safety when cleaning

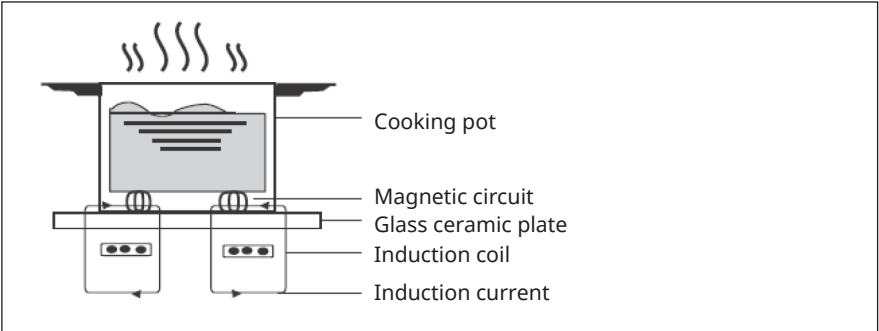
- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

SAFETY INSTRUCTIONS EXTRACTOR

- The extractor is intended to remove vapour and cooking fumes only.
- Never flambé food under or near the extractor. Fire hazard.
- Do not operate the extractor without correctly installed grease filters.
- Clean grease filters regularly to reduce fire risk.
- Ensure adequate room ventilation when used simultaneously with appliances burning gas or other fuels.
- Air discharge shall comply with local regulations; exhaust air must not be directed into a flue used for combustion appliances.
- Clean filters and liquid collection trays regularly according to maintenance instructions.
- Replace filters only with original or approved parts.
- Ensure the extractor ducting is installed to minimise airflow resistance.
- After installation, verify safe operation of all functions.
- Activate the extractor only as needed and adjust fan levels according to cooking intensity.
- Switch the extractor off when cooking vapours have cleared.

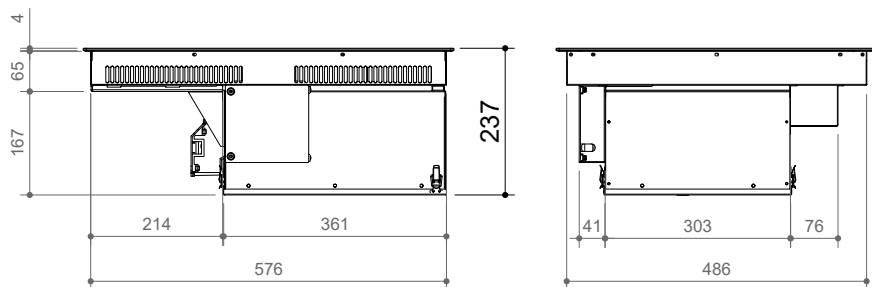
FUNCTIONALITY

Induction cooking is an advanced, efficient and affordable cooking technology. It works with the help of electromagnetic vibrations and transfers the heat directly to the pot instead of heating it indirectly via the glass surface. The glass only gets hot because the pot heats it up.

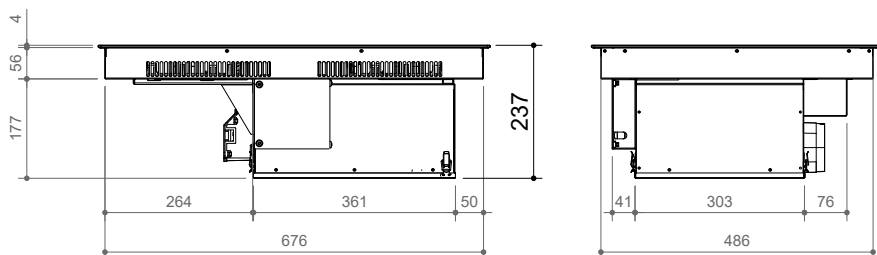


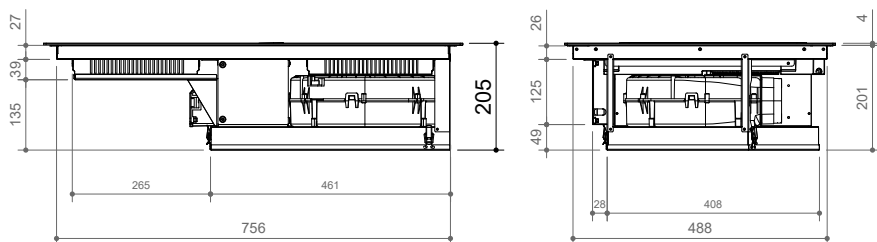
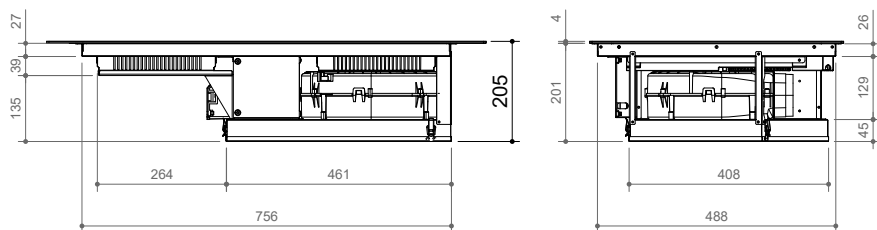
DIMENSIONS

10048688, 10048689, 10048786



10048690, 10048691



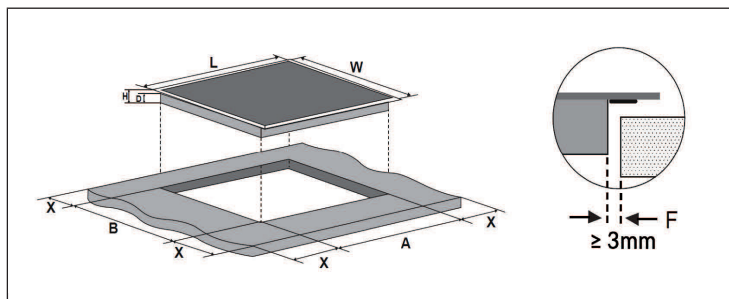
10048692, 10048693**10048694, 10048695**

INSTALATION

Choosing the cut-out location

Select a flat, level section of the worktop that can support the weight of the hob and that meets the required clearances.

- Leave at least 50 mm (dimension X) of rear and side space between the cut-out edge and any vertical wall, splashback or tall cabinet to allow heat to dissipate and to ensure that the controls remain reachable.
- Ensure there is a free air gap of at least 50 mm beneath the hob and avoid placing it directly above a dishwasher, washer-dryer or drawer unless you fit a full-width separator panel.
- Work surface material: Use heat-resistant laminate, solid wood, stone or compact laminate that is at least 30 mm thick. Seal raw chipboard edges to prevent moisture ingress.
- Structural support: If the worktop is thin or brittle (e.g. quartz <25 mm), add wooden battens to the left and right of the opening so that the glass can rest on a stable frame.
- Power and cable routing: choose a spot where the supply lead can reach the junction box without crossing sharp edges or hot oven vents.
- If installing an oven underneath, ensure it is a built-in model with its own cooling fan and is approved for hob-over-oven use.
- Select a position, mark the dimensions shown in the table and check the clearances once more. Then cut the opening and seal the edges before inserting the hob.



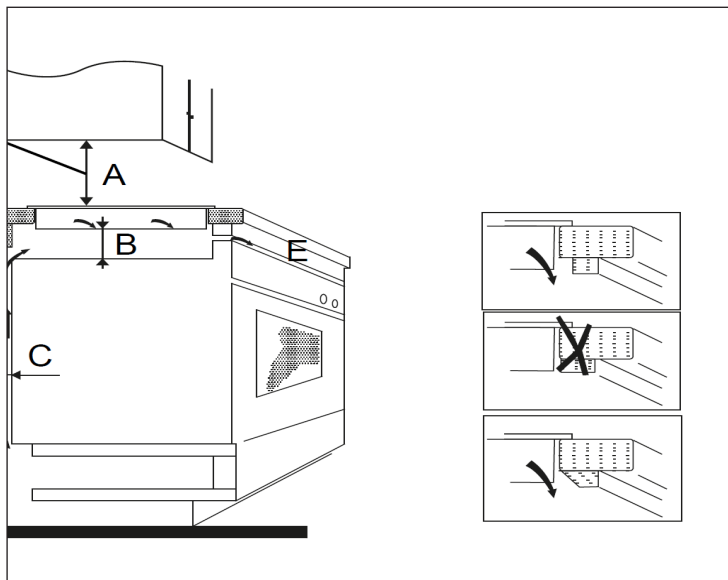
Measurements in mm

Article	L	W	H	A	B	X	F
10048688, 10048689, 10048786	600	520	60	585	500	min 50	min 3
10048690, 10048691	700	520	60	685	500	min 50	min 3
10048692, 10048693	805	520	60	770	500	min 50	min 3
10048694, 10048695	900	520	60	770	500	min 50	min. 3

In all circumstances, ensure that the unit is adequately ventilated and that the air inlet and outlet openings are not blocked. Make sure the unit is in good condition before installing it.



Note: The safety distance between the cooking surface and the wall cabinet above the cooking surface should be at least 760 mm.



Note: The dimensions shown in the table are in mm.

A	B	C	D	E
650	min. 50	min. 20	Air inlet opening	Air outlet 10 mm

If you experience any issues with the appliance, such as unusual noises, odours, smoke or the fan not operating correctly, **disconnect the power immediately** and contact Customer Services or a qualified technician. Never continue to use a cooker hood that is malfunctioning – this is for your safety and to prevent damage. Never attempt to modify or override the safety features. Only use original replacement parts and accessories. If you have any doubts or issues, seek assistance from the manufacturer's service centre.

Installation steps (Extraction mode)

1. Open the package and take out the instruction manual.
2. Place a towel or cloth on the table. Place the glass face down on this surface.
3. Apply the sealing strip to the bottom edge of the hob, leaving a gap of about 3 mm between the strip and the edge of the glass. Seal all around the circumference. Cut off any excess and join the two ends of the strip together.
4. Clean the motor air outlet surface with a cloth, stick the sealing strip around the air outlet and cut off any excess. Join the two ends of the sealing strip together.
5. Open a hole about 160 mm in size in the wall in the direction of the air outlet.
6. Place the right-angled elbow onto the air outlet and then insert the square pipe into the right-angled elbow.
7. Tilt the hob into the cupboard at an angle.
8. Place the square-to-round adapter on the square pipe and put the outer exhaust pipe on the adapter.
9. The installation is now complete.



Note: Never install the hob without a gasket. Liquid ingress can lead to swelling of the worktop, corrosion of internal parts and potential short circuits.

Installation (recirculation mode)

The hob can be installed on a surface with a flat top that is between 30 and 40 mm thick. The cupboard underneath should provide sufficient space for the inlet plenum, blower cavity, inlet and outlet pipes, etc., to ensure good ventilation and heat dissipation.

- Create a square opening in the table surface with correct measurements for your appliance. See section "Measurements in mm" for details.
- After drilling the hole, carefully remove any shavings or sawdust before inserting the appliance, as these could be sucked up and compromise its function.
- Ensure that the tabletop is level and square, and that no part obstructs the required installation space. Kitchen units in direct contact with the appliance must be heatproof (min. 80°C).

Installation steps (recirculation mode)

1. Apply the sealing strip to the bottom edge of the hob, leaving a gap of about 3 mm between the strip and the edge of the glass. Seal all around the circumference. Cut off any excess and join the two ends of the strip together.
2. Clean the motor air outlet surface with a cloth, stick the sealing strip around the air outlet, cut off the excess and join the two ends of the strip together.
3. Cut a 230 x 100 mm square hole in the side of the cupboard facing the air outlet.
4. Place the right-angled elbow onto the air outlet and then insert the square pipe into the right-angled elbow.
5. Tilt the hob into the cupboard at an angle.
6. Place the square elbow sleeve, square pipe, square pipe 90° elbow and inner exhaust pipe onto the corresponding pipes.
7. The installation is finished.
8. Place the inner glass assembly, filter and activated carbon into the main unit in that order.



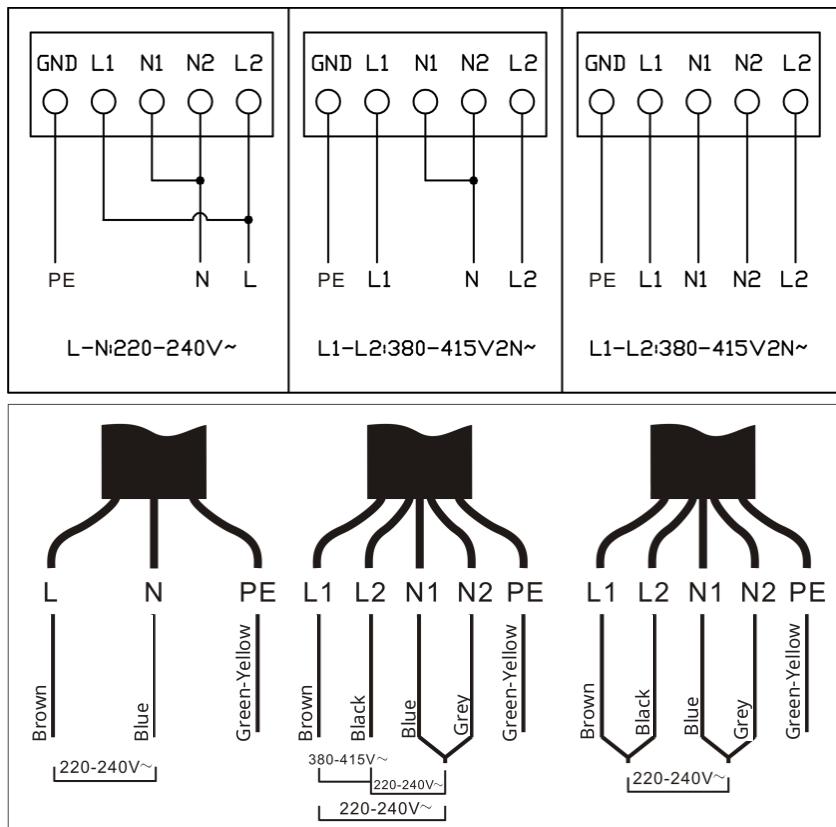
Note: All the pipes must be routed underneath the base of the furniture and inside the kitchen plinth lift.

Wiring and electrical connection

- Disconnect the appliance before carrying out any maintenance work. Failure to do so could result in electric shock and death.
- The appliance must be installed by qualified personnel in compliance with all electrical installation requirements and local regulations.
- Ensure that the voltage of your electrical network matches the voltage indicated on the appliance's rating label.
- The power supply cable must be long enough to allow the hob to be removed from the work surface, and it must be positioned in such a way as to prevent damage or overheating caused by contact with parts or appliances underneath.
- Grounding of the appliance is compulsory; therefore, all electrical wires and grounding must have an appropriate cross-section. Ensure that the grounding is efficient.
- When installing the hob, ensure that a multiple switch with 3 mm contact separation or more is used.
- No responsibility is accepted for damage to property or injury to persons resulting from non-observance of these requirements.

Electrical connection (recirculation and extraction mode)

1. If the appliance has a power supply cable, it can be used directly. Otherwise, a suitable power supply cable can be chosen from the following: H05VV-F, H05RN-F, H05RR-F or a 5-core cable with grounding. The cable diameter must be at least 1.5 mm².
2. Ensure that the switch is off before wiring.
3. Connect the power cord to the switch using a screwdriver according to the wiring diagram shown in the picture below.



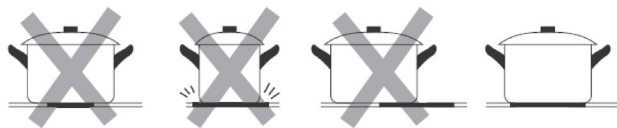
CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



Note: Only use cookware suitable for induction. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pot. Always lift the pot off the induction hob. Do not pull the pot as this could scratch the glass.



Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic underside, glass, wood, porcelain, ceramics and pottery. Do not use cookware that has sharp edges or a rounded bottom.

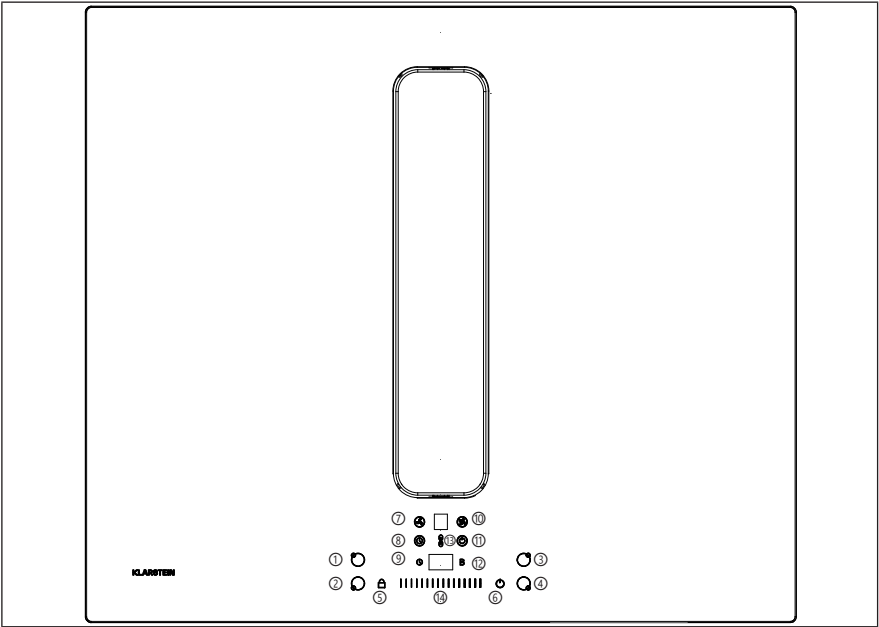


Make sure the bottom of your pot is level, sits flat on the glass surface and is the same size as the hob. Only use pots whose diameter is as large as the marking on the hob. If you use a slightly larger pot, the energy is consumed at the highest efficiency level. If you use a smaller pot, the efficiency might be lower than expected. Pots with a diameter of less than 140 mm might not be detected by the induction hob. Always place the pot in the middle of the hob.

You can perform a magnet test to check the usability. Move a magnet in the direction of the bottom of the pot. If the magnet is attracted to it, the pot is suitable for induction.

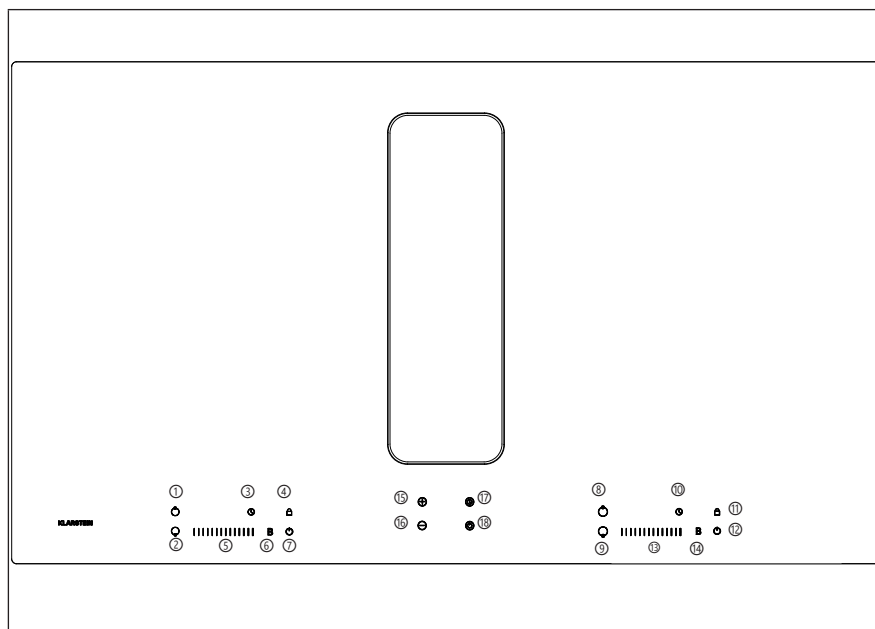


DEVICE OVERVIEW 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691



①	Top left heat zone	⑧	Timer (extractor)
②	Bottom left heat zone	⑨	Timer (induction hob)
③	Top right heat zone	⑩	High speed (extractor)
④	Bottom right heat zone	⑪	On/Off (extractor)
⑤	Child lock function	⑫	Boost control for induction hob
⑥	On/Off (induction hob)	⑬	Flexible cooking zones
⑦	Low speed (extractor)	⑭	Heat intensity slider

DEVICE OVERVIEW 10048692, 10048693, 10048694, 10048695



①	Top left heat zone	⑩	Timer right (induction hob)
②	Bottom left heat zone	⑪	Child lock function right
③	Timer left (induction hob)	⑫	On/Off right (induction hob)
④	Child lock function left	⑬	Heat intensity slider right
⑤	Heat intensity slider left	⑭	Boost function right (induction hob)
⑥	Boost function left (induction hob)	⑮	Increase fan speed (extractor)
⑦	On/Off left (induction hob)	⑯	Decrease fan speed (extractor)
⑧	Top right heat zone	⑰	Timer (extractor)
⑨	Bottom right heat zone	⑱	On/Off (extractor)

OPERATION

Getting Started

1. Press the On/Off button on the hob control panel. “-” will be displayed on all screens. If you do not select a heat setting within one minute, you will need to start again at step one.
2. Place suitable cookware on the hob that you want to use. Ensure that both the hob and the underside of the cookware are clean and dry.
3. When you select a heating field, an indicator light will flash next to the relevant button.
4. Select a heat setting by sliding the control. You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by sliding the control. Make sure the display shows “0”.
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



WARNING:Beware of hot surfaces! “H” will appear to indicate that the cooking zone is too 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.

Using the boost function

Activating the boost function

1. Select the zone with the boost function.
2. Touch the “boost” key and the display will show “b”.

Cancelling the boost function

1. To cancel the boost function, select the zone with the boost function and touch the “boost” key.
2. Touch the slider control to cancel the boost function and select the level you want.
3. The boost function can only last for 5 minutes; after that, the zone will automatically switch to level 9.

Child lock function

You can lock the controls to prevent them being used unintentionally (for example, to stop children accidentally turning the cooking zones on).

When the controls are locked, all controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Press and hold the key lock control for three seconds.
3. You can now start using your hob.



Note: When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF control. You can always use this to turn the hob off in an emergency, but first you must unlock the hob.

Using the timer

You can use the timer in two different ways:

1. You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn off any cooking zones when the set time is up.
2. Alternatively, you can use it as a cut-off timer to turn one or more cooking zones off after the time has elapsed.
 - The timer can be set for up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

1. Make sure the cooktop is turned on and that you have set the minute minder after completing the cooking zone power setting (the zone indication "●" should no longer be blinking).
2. Touch the timer key and the timer display will show "10" and "0" will blink.
3. Set the time by sliding the timer control.
4. Touch the timer control again and "1" will flash.
5. Set the time by touching the timer slider control.
6. Once the timer is set, it will begin counting down immediately. The display will show the remaining time.
7. The buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will show "--" when the set time has finished.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Touch the heating zone selection control for which you want to set the timer.
2. Touch the timer control and the "10" will appear in the timer display and the "0" will flash. The zone indication "●" will blink.
3. Set the time by touching the slider control.
4. Touch the timer control again and the "1" will flash.
5. Set the time by touching the slider control.
6. Once the time has been set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.



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

7. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.



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

If the timer is set on more than one zone

1. If the timer is set for more than one zone, the relevant cooking zones will be indicated by red dots. The timer display shows the minimum timer. The corresponding zone dot will blink.
2. Once the timer has counted down, the relevant zone will switch off. Then the new minimum timer will be shown and the dot of the corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control and the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelling the timer

1. Touch the heating zone selection control that you want to cancel.
2. Touching the timer control will make the indicator flash.
3. Touch the power selection control to set the timer to "00" and cancel the timer.

Flexible zone function

1. Depending on the cooking needs in each situation, this can be used as a single zone or two individual zones.
2. It is made of two independent inductors that can be controlled separately. When the flexible zone is working, only the area covered by the cookware is activated.
3. To ensure the cookware is detected and the heat is distributed evenly, centre it correctly.
4. One hob with multiple flexible zones. It is not recommended to use multiple zones for a single pan at the same time.
5. Make sure to place the cookware centred on the single cooking zone and do not put a pot in the middle of the bridge area. The ideal cookware is an oval or rectangular saucepan.
6. Press the two zone selected key at the same time and the flexible zone display will flash.

Overheating protection

The unit has internal overheating protection. As soon as the unit detects overheating, it switches off automatically.

Detection of small objects

If cookware that is not the right size or cookware that is not suitable for induction (e.g. aluminium) is used or other small objects (e.g. knives, forks, keys) are left on the device, it will automatically switch to standby mode after one minute. The fan of the unit continues to run for one minute.

Automatic shutdown protection

The unit has an automatic switch-off function. It switches off automatically if you forget to turn it off after cooking. The factory-set operating times for the various power levels can be found in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Preset time (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the cookware is removed from the appliance, it stops heating immediately and switches off after 1 minute.

Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat.



WARNING: Beware of hot surfaces! "H" will appear to indicate that the cooking zone is too hot to touch. This symbol will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

COOKING TIPS

**WARNING: Risk of fire.**

Take special care when deep-frying as the oil and fat heat up very quickly. At very high temperatures, oil and grease can ignite spontaneously and they therefore pose an enormous fire risk.

Tips for cooking

- Reduce the heat when the food starts to cook.
- Using a pot lid reduces the preparation time and saves energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of water or fat to reduce preparation time.
- Start the cooking process with a high heat setting and reduce the heat as soon as the food has heated up completely.

Simmering, cooking rice

- When simmering, the contents of the pot are cooked below the boiling point at about 85°C. Bubbles occasionally rise to the surface of the cooking liquid. Simmering is the key to delicious soups and delicate stews, as it allows the flavour to develop without overcooking the food. You should also prepare egg-based and flour-thickened sauces below the boiling point.
- Preparing rice using the absorption method may require a higher power setting to ensure that the rice cooks in the recommended time.

Searing steak

1. Let the meat rest at room temperature for about 20 minutes.
2. Heat a frying pan.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle some of the oil into the hot pan and then place the steak in it.
4. Turn the steak over only once during searing. The length of searing depends on the thickness of the steak and how well done you want it to be in the end. The time can vary from 2-8 minutes per side. Press on the steak (for example with a fork or cooking spoon) to check how cooked through it is. The firmer it feels, the more cooked through it is.
5. Then place the steak on a warm plate for a few minutes to rest and tenderise.

Stir-frying food

1. Select an induction-compatible shallow wok or large pan.
2. Have all the ingredients and accessories ready. Stir-frying should be quick. If you have large quantities of food, fry them in portions and not all at once.
3. Preheat the pan briefly and add two teaspoons of oil.
4. Fry the meat first and take it out and keep it warm.
5. Fry the vegetables while stirring. When the vegetables are hot but still firm to the bite, reduce the heat setting of the hob, place the meat in the pan and add your sauce.
6. Gently stir the ingredients together to ensure that everything is warmed up.
7. Serve the food immediately.



Note: If a non-magnetic pot (e.g. made of aluminium), a pot of the wrong size or small objects (e.g. knives, forks, keys) are placed on the induction hob, the appliance automatically switches to standby mode after one minute. The fan cools down the unit for another minute.

HEAT SETTINGS

Power level	Suitable for
1-2	• Warming up small amounts of food • Melting chocolate • Simmering • Slow heating
3-4	• Warming up • Rapid simmering • Cooking rice
5-6	• Pancakes
7-8	• Brief frying • Cooking pasta
9	• Deep frying and searing • Bringing soup to a boil • Bringing water to a boil

CLEANING AND MAINTENANCE

Daily maintenance



Note: Before cleaning, always pull the plug out of the socket and allow the device to cool down.

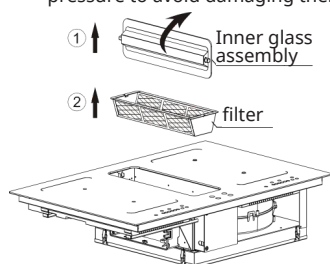
- Periodically check that dust does not accumulate under the fan or in the discharge openings, as this could obstruct ventilation and reduce the efficiency of the hob's electronic system.
- The hob could be damaged if hard, sharp-edged objects fall onto it. It is therefore recommended that such objects are kept away from the hob.
- Never place hot pans on the control area or the edge of the hob. Do not use pans with a raised design or pattern on the base as these could scratch the hob.
- Never use a pan support or boiler cradle to avoid damaging the hob.
- Never clean the hob when its surface is hot.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner.
- When the cooker hood is in use, never block the inlet. Moreover, food residue, soup, etc. must not flow into the inlet plenum.

Cleaning instructions

- Please switch off the appliance and unplug it before cleaning.
- Only clean the appliance when it has cooled down completely.
- Cleaning the hob glass: Dry any splashes with a damp sponge or paper towel, then rinse and dry. If stains remain, apply some vinegar, then rinse and dry. Apply a small amount of hob cleaner, then dry and polish the surface with a soft cloth or paper towel.
- Chemical products can corrode and damage the glass when heated up, and the fumes can be dangerous for your health.
- Do not use the following products to clean the hob: Abrasive powders or detergents; spray products for ovens; whitening products; sponges with abrasive surfaces; steel wool balls; or synthetic ones. These products could seriously damage your hob.
- Clean the surface when it is completely cold, except for dried sugar, syrupy substances, tomato sauce and milk, which must be removed immediately with a scraper.
- The cooker hood's mesh filters must be cleaned and changed regularly. The filters are made of metal, so it is advisable not to use rinse aid, as this can corrode metal.

The cleaning method is as follows:

1. Open and take down the filters, referring to steps ① and ② below.
2. Put the filters into water at 40–50 °C and soak them for about 2–3 minutes with a grease-loosening detergent, then gently brush them with a soft brush. Please do not apply too much pressure to avoid damaging them.

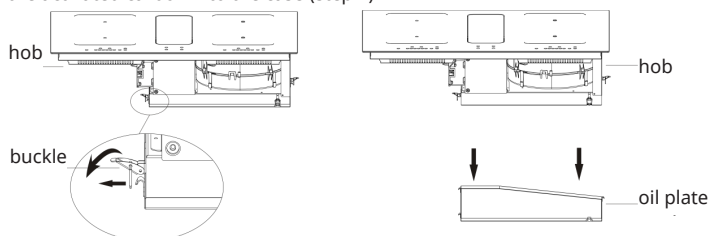


The extractor's oil plate must be cleaned regularly. The cleaning method is as follows:

1. As shown in the picture below, open the four buckles on the hob and remove the oil plate by hand.
2. Place the oil plate in water at 40–50 °C and soak it for about 2–3 minutes with a grease-loosening detergent. Then, gently brush it with a soft brush. Do not apply too much pressure to avoid damaging it.

Activated carbon filter installation

Remove the air intake net and filters, referring to step 1.
Load the activated carbon into the case (step 2)



Replacing the motor

Use a screwdriver to remove the oil plate, the air inlet net cover, the air duct air inlet plate, the motor, the junction box cover and the terminal box cover in the order shown in the picture below. Then unplug the motor wire to replace the motor.

Cleaning table

What	How	Important!
Daily contamination on the glass (fingerprints, marks and stains caused by overflowing, non-sugary food and liquids)	3. Turn the hotplate off. 4. Spray on a hotplate cleaner while the plate is still warm but no longer hot. 5. Wipe with a damp cloth and dry the plate with a towel. 6. Turn the hotplate back on.	• When the hotplate is switched off, the "Hot surface" indicator goes out even though the hotplate 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 hotplates. • Do not leave any cleaner residue on the plate, otherwise the glass could tarnish.
Spilled food or liquids on the function keys.	1. Turn the hotplate off. 2. Soak the residues. 3. Wipe the keys with a damp cloth, soft sponge or kitchen towel. 4. Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• The hotplate may beep, switch itself off and the buttons may stop working while there is liquid on them. Make sure that the buttons are clean and dry before switching the plates back on.
Overcooked, melted or hot, sugary residues and splashes on the glass.	Remove the dirt with a carpet knife, a razor blade or a scraper for ceramic hotplates, but be careful not to burn yourself on the hot hotplate. 1 Turn the hotplate off. 2 Hold the scraper at a 30° angle and scrape the dirt into a cold corner of the hotplate. 3 Remove the dirt with a cloth or kitchen towel. 4 Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• Remove the stains and splashes immediately, as they are more difficult to remove once they have become cold. • Attention: risk of injury! As soon as the safety cover is removed from the carpet knife, the sharp knife will stick out. Handle it carefully so that you do not injure yourself.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Potential solution
The hotplate cannot be switched on.	No power.	Make sure that the hotplate is connected to the mains and switched on. Check if a fuse is possibly flipped or broken. If the problem persists, contact a qualified technician.
The function keys do not respond.	The keys are blocked.	Deactivate the key lock.
The keys are difficult to operate.	There is a thin film of water on the keys or you are using the tip of your finger instead of the ball of your finger.	Make sure the keys are dry and use the ball of your finger.
The glass is scratched.	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 appliance makes a low humming noise when used with a high heat setting.	This is caused by induction cooking technology.	This is normal. However, the noise should become quieter or disappear completely when you reduce the heat setting.
The unit emits fan sounds.	The fan built into the unit has switched on to prevent the electronics from overheating. It may happen that the fan continues to run for some time after you have switched off the unit.	This is normal and does not require any action. Do not disconnect the device from the power supply while the device's fan is still running.
The pots do not heat up.	1. The appliance cannot detect the pot because it is not suitable for induction. 2. The appliance cannot detect the pot because the pot is either too small for the hob or is not in the centre of the hob.	Place the pot in the centre of the hob and make sure that the dimensions of the bottom are suitable for the hob.

Problem	Possible cause	Potential solution
The appliance or hob has unexpectedly switched itself off, a sound is heard and an error code is displayed.	Technical error.	Please write down the error code, unplug the device and contact customer service.

ERROR CODES

Error code	Possible cause	Description
E1	Faulty pan or pot.	The pan or pot is not suitable in terms of its size or material, or it is not placed precisely in the middle of the cooking area.
E2	The voltage is too high.	The voltage is higher than AC 265 V.
E3	The voltage is too low.	The voltage is lower than AC 185 V.
E4	IGBT sensor open circuit.	When the IGBT sensor detects an open circuit, it stops working.
E5	IGBT sensor short-circuit.	When the IGBT sensor detects a short circuit, the IGBT sensor stops working.
E6	IGBT sensor over temperature.	The IGBT reaches $100\pm5^{\circ}\text{C}$ for 3 seconds (it can recover automatically when the temperature decreases to $50-70^{\circ}\text{C}$).
E7	Hob surface sensor open circuit.	After 60 seconds of operation, the IGBT stops working when the temperature detection circuit of the pot detects an open circuit.
E8	Hob surface sensor short-circuit.	The IGBT stops working when the pot's temperature detection circuit has detected a short circuit.
E9	High temperature protection of pot sensor.	The IGBT stops working when the temperature detection circuit of the pot exceeds a certain value.
EA	Pot sensor removal or failure protection.	When the pot sensor is removed, the whole machine heats up for a period of time. The corresponding area detects the removal of the cooker sensor and the heating area stops heating.
EB/ EC	Communication fault	The power board does not receive a valid communication signal from the display board for 90 seconds.
H	Hot hob surface.	If the hob surface temperature is too high after the hob is turned off, it will display 'H' and the fan will delay working for two minutes.

NOTES ON ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Make sure there is sufficient air supply during cooking so that the cooker hood can work efficiently and with low operating noise.
- Adjust the fan speed to the amount of steam produced while cooking. Use the intensive mode only when necessary. The lower the fan speed, the less energy is consumed.
- If large amounts of steam are produced when cooking, select a higher fan speed in time. If the cooking steam has already spread throughout the kitchen, the cooker hood must be operated for longer.
- Switch off the cooker hood when it is no longer needed.
- Switch off the lighting when it is no longer needed.
- Clean the filter at regular intervals and replace it if necessary to increase the effectiveness of the ventilation system and prevent fire hazards.
- Always put the lid on when cooking to reduce cooking steam and condensation.

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 de los daños ocasionados por un uso indebido o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder a las instrucciones de uso más recientes y a más información sobre el producto.



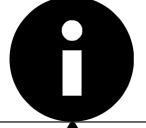
ÍNDICE

Instrucciones de seguridad para la placa de inducción	68
Instrucciones de seguridad del extractor	71
Funcionalidad	72
Dimensiones	73
Instalación	75
Elija la batería de cocina adecuada.	81
Descripción general del dispositivo 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691	82
Descripción general del dispositivo 10048692, 10048693, 10048694, 10048695	83
Puesta en funcionamiento	84
Consejos de cocción	88
Ajustes de calor	89
Limpieza y cuidado	90
Detección y reparación de anomalías	93
Códigos de error	95
Notas sobre protección del medio ambiente	96
Indicaciones sobre la retirada del aparato	96
Fabricante	96

INFORMACIÓN TÉCNICA

Número de artículo	10048688, 10048689, 10048690, 10048691, 10048786	10048692, 10048693	10048694, 10048695
Modo apagado	0,28 W	0,45 W	0,46 W
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz		
Encender/ Apagar	7335 W		

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA PLACA DE INDUCCIÓN

Símbolo	Explicación
	ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones graves o la muerte.
	PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones leves o daños al aparato.
	ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica.
	ADVERTENCIA: Riesgo de incendio.
	Nota: Ofrece consejos útiles e información para utilizar su campana extractora.
	ADVERTENCIA: Tenga cuidado con las superficies calientes.

Uso general y seguridad de la instalación

- Si el electrodoméstico presenta un fallo de funcionamiento, desenchúfelo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. No abra el aparato.
- No utilice la placa de cocción para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al enchufar electrodomésticos cerca de la placa de cocción.
- Asegúrese de que los cables de conexión no entren en contacto con superficies calientes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona cualificada, con el fin de evitar cualquier peligro.
- Apague las placas de cocción después de usarlas.
- Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos.
- Solo se debe utilizar utensilio de cocina apto para la cocción por inducción.
- Los utensilios de cocina deben tener una base plana y magnética. Los utensilios de cocina fabricados en aluminio, cobre, vidrio, cerámica o acero inoxidable no magnético no son adecuados a menos que tengan una base magnética.
- Aunque las zonas de cocción no se iluminen, la superficie de cristal puede calentarse debido al calor residual de los utensilios de cocina.
- Los niños no deben utilizar este aparato.

ADVERTENCIA: Riesgo de lesiones.

- El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su uso.
- No toque las zonas de cocción.
- Los niños mayores de 8 años, así como las personas con capacidades reducidas, pueden utilizar este aparato, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones.
- Cocinar sin supervisión en una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- Nunca deje la sartén sin vigilancia mientras fríe. Nunca apague el aceite o la grasa en llamas con agua.
- Apague la placa de cocción y sofocad las llamas utilizando una tapa o una manta ignífuga.
- Si la superficie de cristal está agrietada, apague y desenchufe el electrodoméstico para evitar una descarga eléctrica.
- **Advertencia para personas con marcapasos:** tenga en cuenta que se genera un campo electromagnético en las inmediaciones del dispositivo en funcionamiento. La posibilidad de que el funcionamiento del dispositivo se vea afectado es muy remota. En caso de duda, póngase en contacto con el fabricante del marcapasos o con su médico.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, tarjetas de crédito, relojes u otros dispositivos electrónicos, sobre la superficie de cocción, ya que podrían calentarse o sufrir daños a causa del campo magnético.



ADVERTENCIA: Riesgo de incendio.

¡No coloque objetos sobre las superficies de cocción!

- Las grasas y los aceites pueden incendiarse rápidamente si se calientan en exceso.
- Nunca coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción.
- No guarde materiales inflamables ni botes de aerosol en el cajón situado debajo de la placa de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.
- Supervise el proceso de cocción en todo momento. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse de forma continua.
- Nunca caliente sartenes vacías ni deje que los utensilios de cocina se sobrecalienten en las placas de inducción.
- Las placas de inducción pueden calentar rápidamente una sartén vacía hasta alcanzar temperaturas peligrosas, lo que puede dañar los utensilios de cocina o provocar un incendio.
- Asegúrese siempre de que haya algo (agua, aceite o comida) en la sartén antes de calentarla y supervise atentamente el proceso de calentamiento, especialmente cuando utilice aceite, ya que el rápido calentamiento de la inducción puede provocar que el aceite se inflame si se deja sin vigilancia.



ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.

- No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto.
- La instalación debe ser realizada por un electricista cualificado y el aparato debe conectarse únicamente a un circuito de 220-240 V correctamente conectado a tierra.

Seguridad durante la limpieza

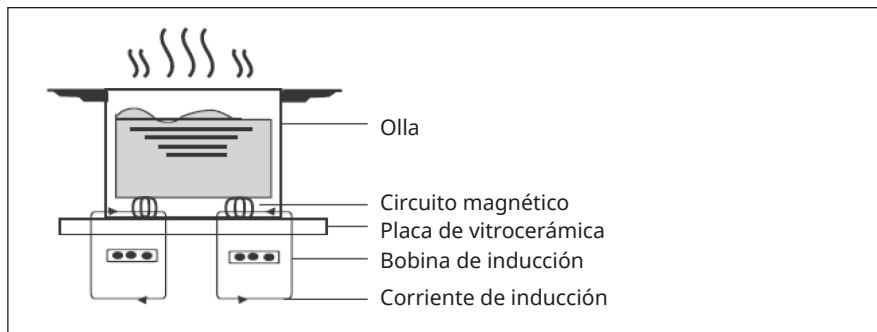
- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Por motivos de seguridad, no limpie el electrodoméstico con un chorro de vapor ni con una hidrolimpiadora de alta presión.
- Limpie la placa de cocción siguiendo las instrucciones de mantenimiento y limpieza que figuran en este manual.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento sin supervisión.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL EXTRACTOR

- El extractor está diseñado exclusivamente para eliminar el vapor y los humos de la cocina.
- Nunca flambee alimentos debajo o cerca de la campana extractora. ¡Peligro de incendio!
- No utilice el extractor sin que los filtros de grasa estén correctamente instalados.
- Limpie los filtros de grasa con regularidad para reducir el riesgo de incendio.
- Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en la estancia cuando se utilice al mismo tiempo que aparatos que funcionen con gas u otros combustibles.
- La salida de aire deberá cumplir con la normativa local; el aire de escape no debe dirigirse hacia un conducto de humos utilizado para aparatos de combustión.
- Limpie los filtros y las bandejas de recogida de líquido con regularidad, siguiendo las instrucciones de mantenimiento.
- Sustituya los filtros únicamente por piezas originales o homologadas.
- Asegúrese de que los conductos del extractor estén instalados de manera que se minimice la resistencia al flujo de aire.
- Tras la instalación, compruebe el funcionamiento correcto de todas las funciones.
- Encienda el extractor solo cuando sea necesario y ajuste la intensidad del ventilador en función de la intensidad de la cocción.
- Apague el extractor cuando los vapores de la cocción se hayan disipado.

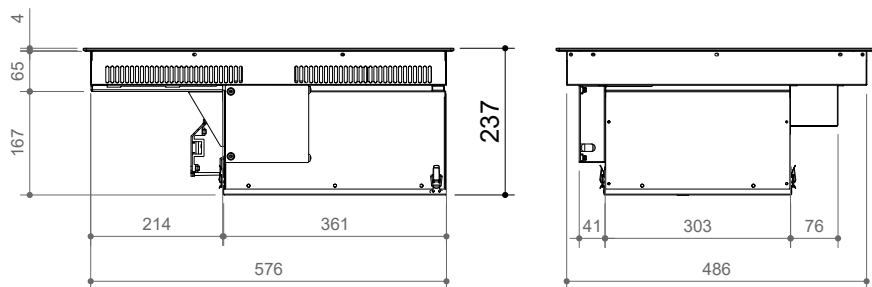
FUNCIONALIDAD

La cocina de inducción es una tecnología de cocción avanzada, eficiente y económica. Funciona con la ayuda de vibraciones electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarla indirectamente a través de la superficie de cristal. El cristal solo se calienta porque la olla lo calienta.

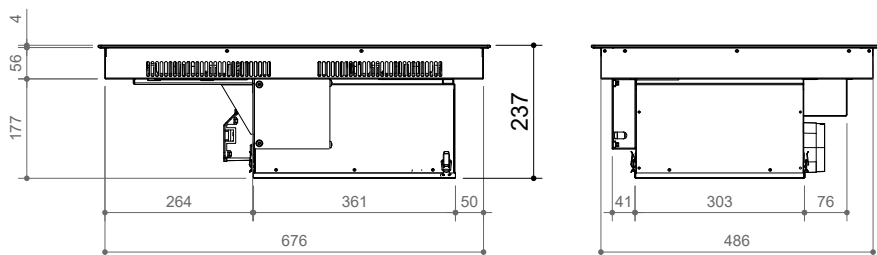


DIMENSIONES

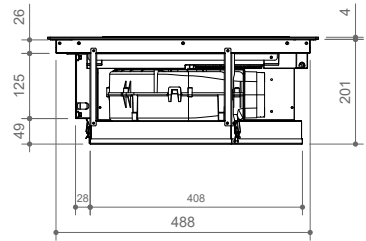
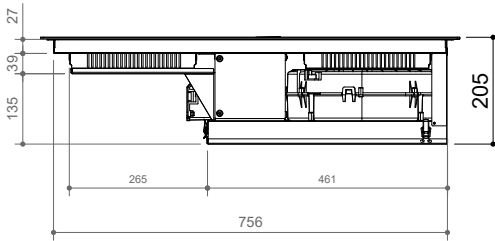
10048688, 10048689, 10048786



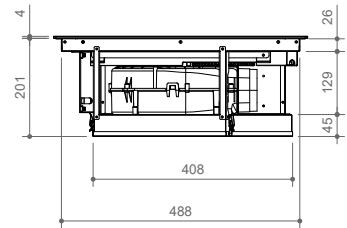
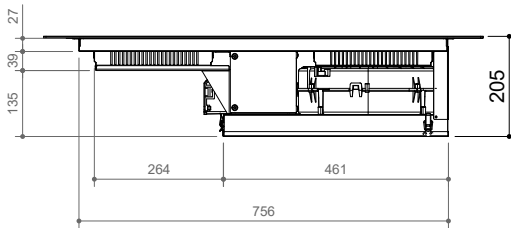
10048690, 10048691



10048692, 10048693



10048694, 10048695

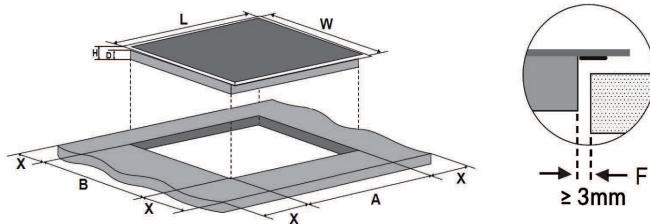


INSTALACIÓN

Elegir el lugar del recorte

Seleccione una zona plana y nivelada de la encimera que pueda soportar el peso de la placa de cocción y que cumpla con los espacios libres requeridos.

- Deje al menos 50 mm (dimensión X) de espacio libre en la parte trasera y a los lados entre el borde del recorte y cualquier pared vertical, salpicadero o armario alto, para permitir que el calor se disipe y garantizar que se pueda acceder a los mandos.
- Asegúrese de que haya un espacio libre de al menos 50 mm debajo de la placa de cocción y evite colocarla directamente encima de un lavavajillas, una lavadora-secadora o un cajón, a menos que instale un panel separador que ocupe todo el ancho.
- Material de la superficie de trabajo: Utilice laminado resistente al calor, madera maciza, piedra o laminado compacto con un grosor mínimo de 30 mm. Selle los bordes sin tratar del aglomerado para evitar la entrada de humedad.
- Soporte estructural: Si la encimera es delgada o frágil (por ejemplo, cuarzo de menos de 25 mm), coloque listones de madera a la izquierda y a la derecha de la abertura para que el cristal pueda apoyarse en un marco estable.
- Cableado eléctrico y tendido de cables: elija un lugar en el que el cable de alimentación pueda llegar a la caja de conexiones sin pasar por bordes afilados ni por las rejillas de ventilación del horno caliente.
- Si va a instalar un horno debajo, asegúrese de que sea un modelo empotrado con su propio ventilador de refrigeración y que esté homologado para su uso con la placa de cocción situada encima del horno.
- Seleccione una posición, anote las dimensiones que se indican en la tabla y compruebe de nuevo los espacios libres. A continuación, corte la abertura y selle los bordes antes de colocar la placa de cocción.



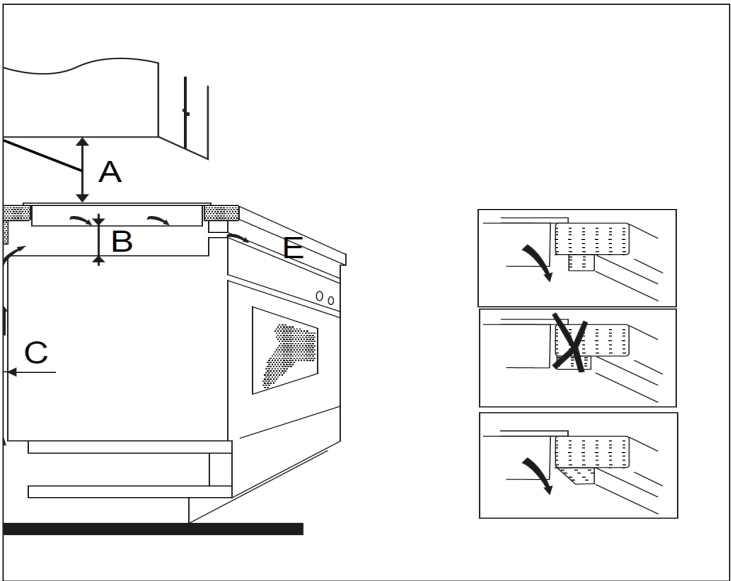
Dimensiones en mm

Artículo	L	W	H	A	B	X	F
10048688, 10048689, 10048786	600	520	60	585	500	mín. 50	mín. 3
10048690, 10048691	700	520	60	685	500	mín. 50	mín. 3
10048692, 10048693	805	520	60	770	500	mín. 50	mín. 3
10048694, 10048695	900	520	60	770	500	mín. 50	mín. 3

En todas las circunstancias, asegúrese de que la unidad esté adecuadamente ventilada y de que las aberturas de entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la unidad está en buenas condiciones antes de instalarla.



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



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

A	B	C	D	E
650	mín. 50	mín. 20	Abertura de entrada de aire	Salida de aire de 10 mm

Si detecta algún problema en el electrodoméstico (por ejemplo, ruidos extraños, olores, humo o un ventilador que no funciona correctamente), **desconecte inmediatamente la alimentación eléctrica** y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un técnico cualificado. Nunca siga utilizando una campana extractora que no funcione correctamente; lo haga por su seguridad y para evitar daños. No intente en ningún caso modificar o anular los dispositivos de seguridad. Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. Si tiene alguna duda o problema, solicite ayuda al centro de servicio técnico del fabricante.

Pasos de instalación (en modo extracción?)

1. Abra el paquete y saque el manual de instrucciones.
2. Coloque una toalla o un paño sobre la mesa. Coloque el vaso boca abajo sobre esta superficie.
3. Aplique la tira de sellado al borde inferior de la placa, dejando un espacio de unos 3 mm entre la tira y el borde del cristal. Selle todo el contorno. Corte el exceso y una los dos extremos de la tira.
4. Limpie la superficie de la salida de aire del motor con un paño, coloque la tira de sellado alrededor de la salida de aire y corte el exceso. Una los dos extremos de la tira de sellado.
5. Haga un orificio de unos 160 mm en la pared, en la dirección de la salida de aire.
6. Coloque el codo en ángulo recto sobre la salida de aire y, a continuación, introduzca el tubo cuadrado en el codo en ángulo recto.
7. Introduzca la placa de cocina en el armario inclinándola ligeramente.
8. Coloque el adaptador de cuadrado a redondo en el tubo cuadrado y encaje el tubo de escape exterior en el adaptador.
9. La instalación ya está completa.



Nota: Nunca instale la placa de cocina sin una junta. La entrada de líquido puede provocar el hinchamiento de la encimera, la corrosión de las piezas internas y posibles cortocircuitos.

Instalación (modo de recirculación)

La placa se puede instalar sobre una superficie con una parte superior plana de entre 30 y 40 mm de grosor. El armario situado debajo debe proporcionar espacio suficiente para la cámara de admisión, la cavidad del ventilador, los tubos de entrada y salida, etc., a fin de garantizar una buena ventilación y disipación del calor.

- Realice una abertura cuadrada en la superficie de la mesa con las medidas adecuadas para su electrodoméstico. Consulte la sección «Medidas en mm» para obtener más información.
- Una vez perforado el orificio, retire con cuidado cualquier viruta o serrín antes de introducir el aparato, ya que estos podrían ser aspirados y afectar a su funcionamiento.
- Asegúrese de que la superficie de la mesa esté nivelada y perpendicular, y de que ningún elemento obstruya el espacio necesario para la instalación. Los muebles de cocina en contacto directo con el electrodoméstico deben ser resistentes al calor (mín. 80 °C).

Pasos de instalación (modo de recirculación)

1. Aplique la tira de sellado al borde inferior de la placa, dejando un espacio de unos 3 mm entre la tira y el borde del cristal. Selle todo el contorno. Corte el exceso y una los dos extremos de la tira.
2. Limpie la superficie de la salida de aire del motor con un paño, coloque la tira de sellado alrededor de la salida de aire, corte el exceso y una los dos extremos de la tira.
3. Haga un agujero cuadrado de 230 x 100 mm en el lateral del armario que da a la salida de aire.
4. Coloque el codo en ángulo recto sobre la salida de aire y, a continuación, introduzca el tubo cuadrado en el codo en ángulo recto.
5. Introduzca la placa de cocina en el armario inclinándola ligeramente.
6. Coloque el manguito acodado cuadrado, el tubo cuadrado, el codo de 90° para tubo cuadrado y el tubo de escape interior en los tubos correspondientes.
7. La instalación ha finalizado.
8. Coloque el conjunto de cristal interior, el filtro y el carbón activo en la unidad principal, en ese orden.



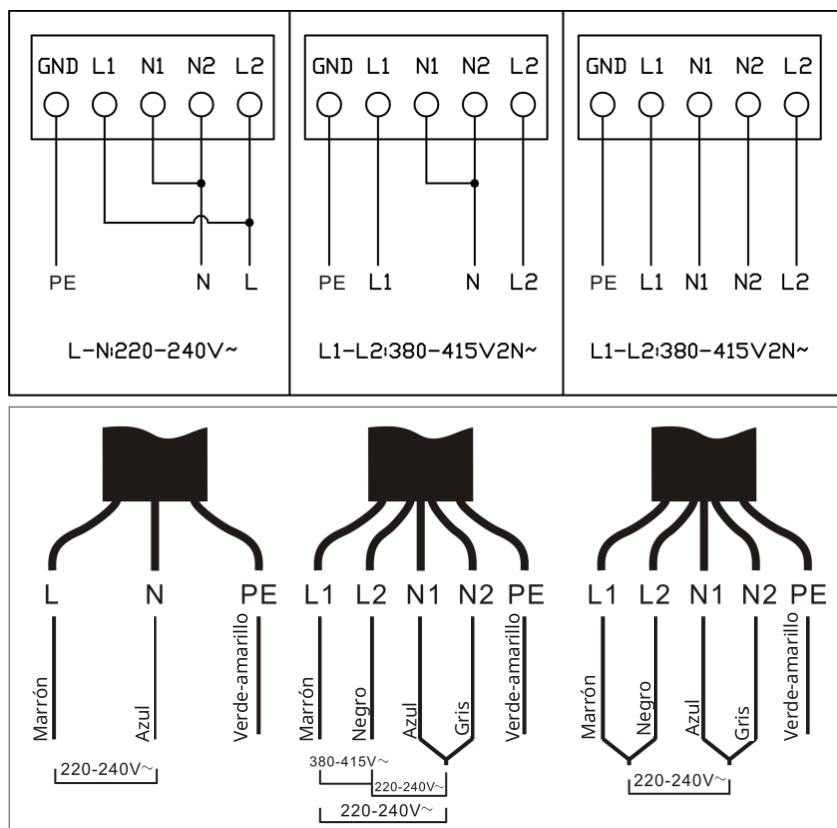
Nota: Todas las tuberías deben pasar por debajo de la base de los muebles y por dentro del zócalo de la cocina.

Cableado y conexión eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento. El incumplimiento de esta indicación podría provocar una descarga eléctrica y la muerte.
- El electrodoméstico debe ser instalado por personal cualificado, de conformidad con todos los requisitos de instalación eléctrica y la normativa local.
- Asegúrese de que la tensión de su red eléctrica coincida con la tensión indicada en la etiqueta de características técnicas del electrodoméstico.
- El cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para permitir retirar la placa de cocción de la superficie de trabajo, y debe colocarse de tal manera que se eviten daños o sobrecalentamientos provocados por el contacto con piezas o electrodomésticos situados debajo.
- La conexión a tierra del aparato es obligatoria; por lo tanto, todos los cables eléctricos y la conexión a tierra deben tener una sección transversal adecuada. Asegúrese de que la conexión a tierra sea eficaz.
- Al instalar la placa de cocción, asegúrese de utilizar un interruptor múltiple con una separación entre contactos de 3 mm o más.
- No se asumirá ninguna responsabilidad por los daños materiales o lesiones personales que se deriven del incumplimiento de estos requisitos.

Conexión eléctrica (modo de recirculación y extracción)

1. Si el electrodoméstico dispone de un cable de alimentación, se puede utilizar directamente. De lo contrario, se puede elegir un cable de alimentación adecuado entre los siguientes: H05VV-F, H05RN-F, H05RR-F o un cable de 5 conductores con toma de tierra. El diámetro del cable debe ser de al menos 1,5 mm².
2. Asegúrese de que el interruptor esté apagado antes de realizar el cableado.
3. Conecte el cable de alimentación al interruptor utilizando un destornillador, siguiendo el esquema de cableado que se muestra en la imagen siguiente.



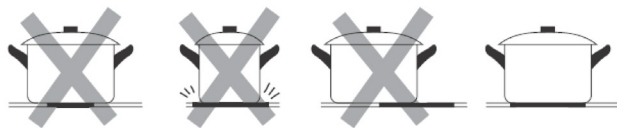
ELIJA LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA.



Nota: Utilice únicamente baterías de cocina adecuadas para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla. Levante siempre la olla de la placa de inducción. No arrastre la olla, ya que podría rayar el cristal.



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

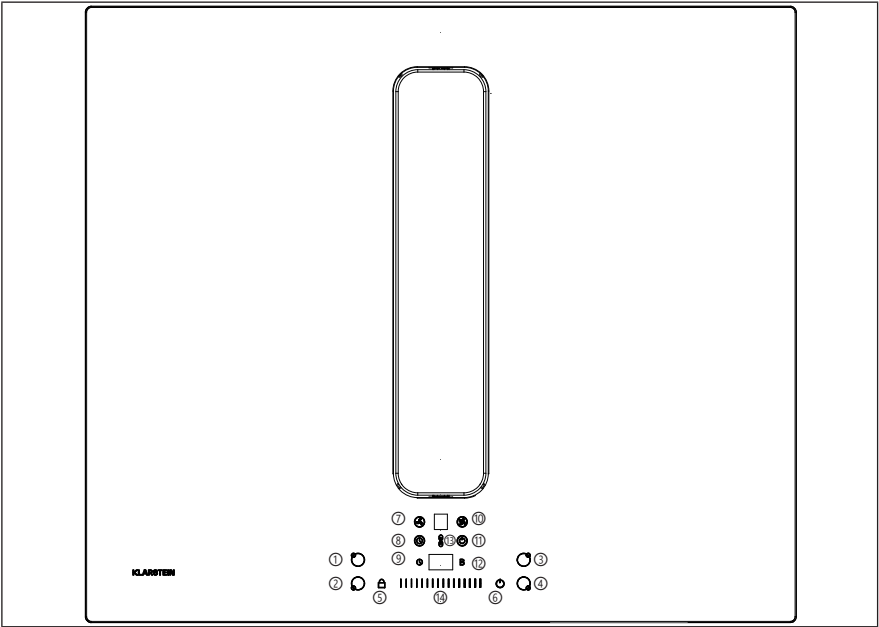


Asegúrate de que el fondo de la olla está nivelado, se asienta plano sobre la superficie de cristal y tiene el mismo tamaño que la placa de cocción. Utilice sólo ollas cuyo diámetro sea igual al marcado en la placa de cocción. Si se utiliza una olla un poco más grande, la energía se consume al máximo nivel de eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficacia puede ser menor de lo esperado. Las ollas con un diámetro inferior a 140 mm podrían no ser detectadas por la placa de inducción. Coloque siempre la olla en el centro de la placa.

Puede realizar una prueba de imán para comprobar la usabilidad. Mueva un imán en la dirección del fondo de la olla. Si el imán se siente atraído por ella, la olla es apta para la inducción.

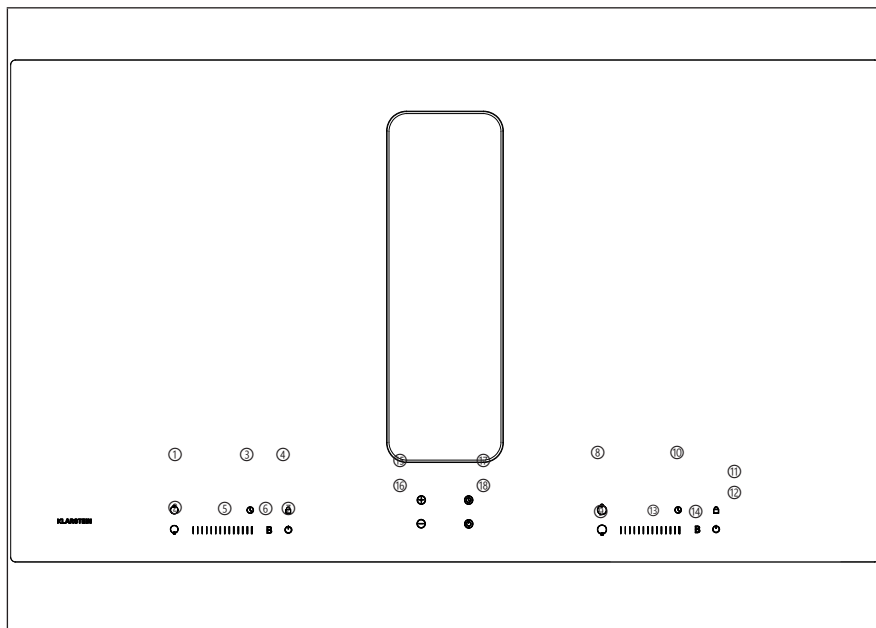


DESCRIPCIÓN GENERAL DEL DISPOSITIVO 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691



①	Zona de calor superior izquierda	⑧	Temporizador (campana extractora)
②	Zona de calor inferior izquierda	⑨	Temporizador (placa de inducción)
③	Zona de calor superior derecha	⑩	Alta velocidad (campana extractora)
④	Zona de calor inferior derecha	⑪	Encendido/Apagado (campana extractora)
⑤	Función de bloqueo de botones	⑫	Control boost para placa de inducción
⑥	Encendido/Apagado (placa de inducción)	⑬	Zonas de cocción flexibles
⑦	Baja velocidad (campana extractora)	⑭	Deslizador de intensidad de calor

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL DISPOSITIVO 10048692, 10048693, 10048694, 10048695



①	Zona de calor superior izquierda	⑩	Temporizador derecha (placa de inducción)
②	Zona de calor inferior izquierda	⑪	Función de bloqueo de botones derecha
③	Temporizador izquierda (placa de inducción)	⑫	Encendido/Apagado derecha (placa de inducción)
④	Función de bloqueo de botones izquierda	⑬	Deslizador de intensidad de calor derecha
⑤	Deslizador de intensidad de calor izquierda	⑭	Función boost derecha (placa de inducción)
⑥	Función boost izquierda (placa de inducción)	⑮	Aumentar la velocidad del ventilador (campana extractora)
⑦	Encendido/Apagado izquierda (placa de inducción)	⑯	Disminuir la velocidad del ventilador (campana extractora)
⑧	Zona de calor superior derecha	⑰	Temporizador (campana extractora)
⑨	Zona de calor inferior derecha	⑱	Encendido/Apagado (campana extractora)

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Primeros pasos

1. Pulse el botón de encendido/apagado situado en el panel de control de la placa de cocción. Aparecerá «->» en todas las pantallas. Si no selecciona un ajuste de calor en un minuto, tendrá que volver a empezar desde el paso uno.
2. Coloque los utensilios de cocina adecuados en la placa de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que tanto la placa de cocción como la parte inferior de los utensilios de cocina estén limpios y secos.
3. Cuando seleccione una zona de calentamiento, parpadeará una luz indicadora junto al botón correspondiente.
4. Seleccione un nivel de calor deslizando el control. Puede modificar la potencia de cocción en cualquier momento durante la preparación.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque la zona de calefacción que desea desactivar.
2. Apague la zona de cocción deslizando el control. Asegúrese de que la pantalla muestre «0».
3. Apague toda la placa de cocción pulsando el control Encendido/Apagado.



ADVERTENCIA: ¡Cuidado con las superficies calientes! Aparecerá una «H» para indicar que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. 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.

Uso de la función boost

Activar la función boost

1. Seleccione la zona con la función de boost.
2. Pulse la tecla «boost» y la pantalla mostrará «b».

Desactivación de la función boost

1. Para desactivar la función boost, seleccione la zona en la que está activada y pulse la tecla «boost».
2. Toque el control deslizante para cancelar la función de refuerzo y seleccione el nivel que desea establecer.
3. La función boost solo dura 5 minutos; transcurrido ese tiempo, la zona pasará automáticamente al nivel 9.

Función de bloqueo de botones

Puede bloquear los mandos para evitar que se utilicen involuntariamente (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando los controles están bloqueados, todos los botones excepto el control Encendido/Apagado están desactivados.

Para bloquear los mandos

Pulse el botón de bloqueo de teclado. El indicador del temporizador mostrará «Lo».

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas durante tres segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar su placa de inducción.



Nota: Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control Encendido/Apagado. Siempre puede utilizar esto para apagar la placa en caso de emergencia, pero primero debe desbloquearla.

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

1. Puede utilizarlo como minuterio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se cumpla el tiempo establecido.
2. También puede utilizarlo como temporizador de apagado automático para desactivar una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo.
 - El temporizador se puede programar para un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterio

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida y de que haya ajustado el temporizador después de completar el ajuste de potencia de la zona de cocción (la indicación de la zona «●» ya no debería parpadear).
2. Toque el botón del temporizador y la pantalla del temporizador mostrará «10» y «0» parpadeará.
3. Ajuste la hora deslizando el control del temporizador.
4. Pulse de nuevo el control del temporizador, el «1» parpadeará.
5. Ajuste la hora tocando el control deslizante del temporizador.
6. Una vez que se configura el temporizador, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.
7. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «--» cuando haya finalizado el tiempo programado.

Utilizar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento para la que desea configurar el temporizador.
2. Toque el control del temporizador y aparecerá el «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará. La indicación de zona «●» parpadeará.
3. Ajuste la hora tocando el control deslizante.
4. Toque de nuevo el control del temporizador y el «1» parpadeará.
5. Ajuste la hora tocando el control deslizante.
6. Una vez que se haya ajustado la hora, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.



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

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



Nota: Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se habían encendido anteriormente.

Si el temporizador está ajustado en más de una zona

1. Si el temporizador está programado para más de una zona, las zonas de cocción correspondientes se indicarán mediante puntos rojos. La pantalla del temporizador muestra el temporizador mínimo. El punto de la zona correspondiente parpadea.
2. Una vez que el temporizador haya terminado la cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador mínimo y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



Nota: Toque el control de selección de la zona de calentamiento y el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelación del temporizador

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desee cancelar.
2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará
3. Toque el control de selección de potencia para ajustar el temporizador a «00» y cancelar el temporizador.

Función de zona flexible

1. En función de las necesidades de cocción de cada situación, se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas independientes.
2. Está compuesto por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando la zona flexible está en funcionamiento, solo se activa el área cubierta por el recipiente.
3. Para asegurarse de que se detecte el recipiente y el calor se distribuya de manera uniforme, colóquelo correctamente en el centro.
4. Una placa de cocción con varias zonas flexibles. No se recomienda utilizar varias zonas para una sola sartén al mismo tiempo.
5. Asegúrese de colocar el recipiente en el centro de la zona de cocción y no coloque una olla en medio del puente. El recipiente ideal es una cacerola ovalada o rectangular.
6. Pulse las dos teclas de zona seleccionadas al mismo tiempo y la pantalla de zonas flexibles parpadeará.

Protección contra sobrecalentamiento

El aparato cuenta con protección interna contra el sobrecalentamiento. En cuanto el aparato detecta un sobrecalentamiento, se apaga automáticamente.

Detección de objetos pequeños

Si se utilizan utensilios de cocina que no tienen el tamaño adecuado o que no son aptos para la inducción (por ejemplo, de aluminio), o si se dejan otros objetos pequeños (por ejemplo, cuchillos, tenedores o llaves) sobre el aparato, este pasará automáticamente al modo de espera al cabo de un minuto. El ventilador del aparato sigue funcionando durante un minuto.

Protección de apagado automático

El aparato cuenta con una función de apagado automático. Se apaga automáticamente si se olvida de apagarlo después de cocinar. Los tiempos de funcionamiento establecidos de fábrica para los distintos niveles de potencia se indican en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo preestablecido (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira el recipiente del electrodoméstico, este deja de calentar inmediatamente y se apaga al cabo de 1 minuto.

Aviso de calentamiento residual

Cuando la placa de cocción lleve un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual.



ADVERTENCIA: ¡Cuidado con las superficies calientes! Aparecerá una «H» para indicar que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Este símbolo desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura.

CONSEJOS DE COCCIÓN

**ADVERTENCIA: Riesgo de incendio.**

Tenga especial cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. A temperaturas muy elevadas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente, por lo que suponen un enorme riesgo de incendio.

Consejos para cocinar

- Reduzca el fuego cuando los alimentos empiecen a cocinarse.
- Utilizar una tapa de olla reduce el tiempo de preparación y ahorra energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de agua o grasa para reducir el tiempo de preparación.
- Inicie el proceso de cocción a fuego fuerte y reduzca el fuego en cuanto los alimentos se hayan calentado por completo.

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

- Cuando se cocina a fuego lento, el contenido de la olla se cuece por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C. De vez en cuando suben burbujas a la superficie del líquido de cocción. La cocción a fuego lento es la clave de las sopas deliciosas y los guisos delicados, ya que permite que el sabor se desarrolle sin cocer demasiado los alimentos. También debe preparar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- La preparación del arroz mediante el método de absorción puede requerir un ajuste de potencia más alto para garantizar que el arroz se cocine en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
2. Caliente una sartén.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y coloque el filete.
4. Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. La duración de la cocción depende del grosor del filete y de lo hecho que quiera que quede al final. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete (por ejemplo, con un tenedor o una cuchara de cocina) para comprobar su grado de cocción. Cuanto más firme esté, más cocida estará.
5. A continuación, coloque el filete en un plato caliente durante unos minutos para que repose y se ablande.

Comida salteada

1. Seleccione un wok poco profundo compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y los accesorios. El salteado debe ser rápido. Si tiene grandes cantidades de alimentos, fríelos en porciones y no todos a la vez.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharaditas de aceite.
4. Fría primero la carne y sáquela para mantenerla caliente.
5. Fría las verduras sin dejar de removerlas. Cuando las verduras estén calientes pero aún firmes al morderlas, reduzca el fuego de la placa, ponga la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para que todo se caliente.
7. Sirva la comida inmediatamente.



Nota: Si se coloca una olla no magnética (p. ej. de aluminio), una olla de tamaño inadecuado u objetos pequeños (p. ej. cuchillos, tenedores, llaves) sobre la placa de inducción, al cabo de un minuto el aparato entrará automáticamente al modo de espera. El ventilador enfriará la unidad durante otro minuto.

AJUSTES DE CALOR

Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	• Calentar pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate • A fuego lento • Calentamiento lento
3-4	• Calentamiento • Cocción rápida • Cocinar arroz
5-6	• Tortitas
7-8	• Fritura breve • Cocinar pasta
9	• Freír y dorar • Llevar la sopa a ebullición • Llevar el agua a ebullición

LIMPIEZA Y CUIDADO

Mantenimiento diario



Nota: Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y deje que se enfríe.

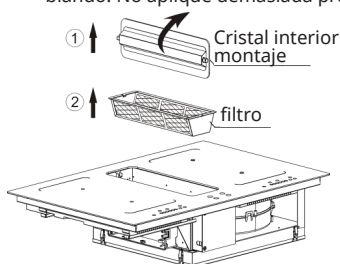
- Compruebe periódicamente que no se acumule polvo debajo del ventilador o en las aberturas de descarga, ya que esto podría obstruir la ventilación y reducir la eficiencia del sistema electrónico de la placa de cocción.
- La placa podría dañarse si caen sobre ella objetos duros y afilados. Por lo tanto, se recomienda mantener dichos objetos alejados de la placa de cocción.
- Nunca coloque sartenes calientes sobre la zona de control o el borde de la placa. No utilice sartenes con diseños o motivos en relieve en la base, ya que podrían rayar la placa.
- Nunca utilice un soporte para sartenes o una base para ollas para evitar dañar la placa.
- Nunca limpie la placa cuando su superficie esté caliente.
- No utilice limpiadores a vapor ni de alta presión.
- Cuando esté utilizando la campana extractora, no bloquee nunca la entrada de aire. Además, no deben entrar residuos de comida, sopa, etc., en la cámara de admisión.

Instrucciones de limpieza

- Apague el electrodoméstico y desenchúfelo antes de limpiarlo.
- Limpie el electrodoméstico únicamente cuando se haya enfriado por completo.
- Limpieza del cristal de la placa: seque las salpicaduras con una esponja húmeda o una toalla de papel, luego enjuague y seque. Si quedan manchas, aplique un poco de vinagre, luego enjuague y seque. Aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas de cocina y, a continuación, seque y abrillante la superficie con un paño suave o una toalla de papel.
- Los productos químicos pueden corroer y dañar el cristal al calentarse, y los vapores pueden ser peligrosos para la salud.
- No utilice los siguientes productos para limpiar la placa de cocción: polvos o detergentes abrasivos; productos en spray para hornos; productos blanqueadores; esponjas con superficies abrasivas; bolas de lana de acero; o esponjas sintéticas. Estos productos podrían dañar gravemente su placa de cocina.
- Limpie la superficie cuando esté completamente fría, excepto en el caso del azúcar seco, las sustancias almidonadas, la salsa de tomate y la leche, que deben eliminarse inmediatamente con un rascador.
- Los filtros de malla de la campana extractora deben limpiarse y cambiarse con regularidad. Los filtros son de metal, por lo que se recomienda no utilizar abrillantador, ya que este puede corroer el metal.

El método de limpieza es el siguiente:

1. Abra y retire los filtros, siguiendo los pasos ① y ② que se indican a continuación.
2. Sumerja los filtros en agua a una temperatura de entre 40 y 50 °C y déjelos en remojo durante unos 2-3 minutos con un detergente desengrasante, luego cepíllelos suavemente con un cepillo blando. No aplique demasiada presión para evitar dañarlos.

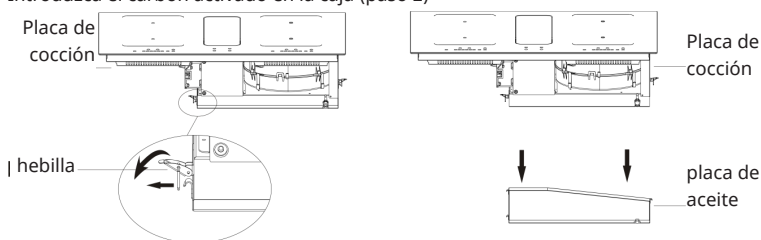


El colector de aceite del extractor debe limpiarse con regularidad. El método de limpieza es el siguiente:

1. Tal y como se muestra en la imagen siguiente, abra las cuatro hebillas de la placa de cocción y retire la bandeja recogegrasa con la mano.
2. Coloque el colector de aceite en agua a 40-50 °C y déjela en remojo durante unos 2-3 minutos con un detergente desengrasante. A continuación, cepíllelo suavemente con un cepillo suave. No aplique demasiada presión para evitar dañarlo.

Instalación de un filtro de carbón activo

Retire la rejilla de admisión de aire y los filtros, siguiendo las instrucciones del paso 1. Introduzca el carbón activado en la caja (paso 2)



Sustitución del motor

Utilice un destornillador para retirar la placa de aceite, la tapa de la rejilla de entrada de aire, la placa de entrada de aire del conducto de aire, el motor, la tapa de la caja de conexiones y la tapa de la caja de bornes, en el orden que se muestra en la imagen siguiente. A continuación, desconecte el cable del motor para sustituirlo.

Tabla de limpieza

Qué	Cómo	¡Importante!
Contaminación diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas y manchas causadas por el desbordamiento de alimentos y líquidos no azucarados)	3. Apague la placa de cocción. 4. Aplique un limpiador para placas calientes mientras la placa está templada (no caliente a alta temperatura). 5. Limpie la placa con un paño húmedo y séquela con una toalla. 6. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando se apaga la placa de cocción, el indicador «Superficie caliente» se apaga aunque 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.
Derrame de alimentos o líquidos sobre los controles	1. Apague 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».	• 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.
Residuos azucarados y salpicaduras en el cristal	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. 1. Apague la placa de cocción. 2. Sujete el rascador en un ángulo de 30° y rasque la suciedad en un rincón frío de la placa. 3. Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2-4 del apartado «Contaminación diaria».	• Elimine las manchas y salpicaduras inmediatamente, ya que son más difíciles de quitar una vez que se han enfriado. • Atención: ¡Peligro de lesiones! En cuanto se retire la cubierta de seguridad de la cuchilla para moquetas, sobresaldrá la cuchilla afilada. Manéjela con cuidado para no hacerse daño.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Posible solución
La placa de cocción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y está encendida. Compruebe si hay algún fusible fundido o roto. Si el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los controles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desactive el bloqueo de controles.
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 de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal. Sin embargo, el ruido debería ser más silencioso o desaparecer por completo al reducir la potencia de cocción.
La unidad emite sonidos de ventilador.	El ventilador integrado en la unidad se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede ocurrir que el ventilador siga funcionando durante algún tiempo después de haber apagado la unidad.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte el aparato de la red eléctrica mientras el ventilador del aparato esté en marcha.

Problema	Posible causa	Posible solución
Las ollas no se calientan.	1. La placa de inducción no detecta la batería de cocina porque no es adecuada para la cocción por inducción. 2. El aparato no detecta la batería de cocina porque ésta es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se encuentra en el centro de la misma.	Coloque la batería de cocina en el centro de la zona de cocción y asegúrese de que las dimensiones del fondo son las adecuadas para la zona.
El aparato o la zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error.	Error técnico.	Anote el código de error, desenchufe el aparato y póngase en contacto con el servicio técnico.

CÓDIGOS DE ERROR

Código de error	Posible causa	Descripción
E1	Sartén o cacerola defectuosa.	La sartén o la olla no es adecuada debido a su tamaño o material, o no está colocada exactamente en el centro de la zona de cocción.
E2	La tensión es demasiado alta.	La tensión es superior a 265 V CA.
E3	La tensión es demasiado baja.	El voltaje es inferior a 185 V CA.
E4	Cortocircuito del sensor de superficie.	Cuando el sensor IGBT detecta un circuito abierto, deja de funcionar.
E5	Cortocircuito del sensor IGBT	Cuando el sensor IGBT detecta un circuito abierto, deja de funcionar.
E6	Sobretensión del sensor IGBT.	El IGBT alcanza los 100 ± 5 °C durante 3 segundos (puede recuperarse automáticamente cuando la temperatura desciende a 50–70 °C).
E7	Sensor de superficie de la placa de cocción en circuito abierto	Tras 60 segundos de funcionamiento, el IGBT deja de funcionar cuando el circuito de detección de temperatura de la olla detecta un circuito abierto.
E8	Cortocircuito del sensor de la superficie de la placa de cocción.	El IGBT deja de funcionar cuando el circuito de detección de temperatura del recipiente ha detectado un cortocircuito.
E9	Protección contra alta temperatura del sensor de ollas.	El IGBT también deja de funcionar cuando el circuito de detección de temperatura de la olla supera un determinado valor.
EA	Protección contra la retirada o el fallo del sensor de olla.	Cuando se retira el sensor de la olla, toda la máquina se calienta durante un tiempo. La zona correspondiente detecta que se ha retirado el sensor de la cocina y la zona de cocción deja de calentar.
EB/ EC	Fallo de comunicación	La placa de potencia no recibe una señal de comunicación válida de la placa de pantalla durante 90 segundos.
H	Superficie de la placa caliente.	Si la temperatura de la superficie de la placa es demasiado alta después de apagarla, se mostrará «H» y el ventilador tardará dos minutos en ponerse en marcha.

NOTAS SOBRE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Asegúrese de que haya suficiente suministro de aire durante la cocción para que la campana extractora pueda funcionar eficazmente y con poco ruido de funcionamiento.
- Ajuste la velocidad del ventilador a la cantidad de vapor producida mientras cocina. Utilice el modo intensivo sólo cuando sea necesario. Cuanto menor sea la velocidad del ventilador, menor será el consumo de energía.
- Si se producen grandes cantidades de vapor durante la cocción, seleccione a tiempo una velocidad de ventilador más alta. Si el vapor de cocción ya se ha extendido por toda la cocina, la campana extractora debe funcionar durante más tiempo.
- Apague la campana extractora cuando ya no la necesite.
- Apague la iluminación cuando ya no sea necesaria.
- Limpie el filtro a intervalos regulares y sustitúyalo si es necesario para aumentar la eficacia del sistema de ventilación y evitar riesgos de incendio.
- Coloque siempre una tapa en la batería de cocina cuando cocine para reducir el vapor de la cocción y la condensación.

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,

Félicitations pour l'achat de votre 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. Veuillez scanner le code QR pour accéder aux dernières instructions d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



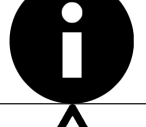
SOMMAIRE

Consignes de sécurité pour la plaque à induction	98
Consignes de sécurité pour la hotte	101
Fonctionnalité	102
Dimensions	103
Installation	105
Choix du bon ustensile de cuisson	111
Aperçu des appareils 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691	112
Aperçu des appareils 10048692, 10048693, 10048694, 10048695	113
Fonctionnement	114
Conseils de cuisson	118
Réglages de la chaleur	119
Nettoyage et entretien	120
Dépannage	123
Codes d'erreurs	125
Remarques sur la protection de l'environnement	126
Informations sur le recyclage	126
Fabricant	126

FICHE TECHNIQUE

Número d'article	10048688, 10048689, 10048690, 10048691, 10048786	10048692, 10048693	10048694, 10048695
Mode arrêt	0,28 W	0,45 W	0,46 W
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz		
Alimentation	7335 W		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA PLAQUE À INDUCTION

Symbole	Signification
	MISE EN GARDE : indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves voire mortelles.
	ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des blessures légères ou endommager l'appareil.
	MISE EN GARDE : Risque de choc électrique
	MISE EN GARDE : Risque d'incendie.
	Remarque : propose des conseils et des informations utiles pour l'utilisation de votre hotte.
	MISE EN GARDE : attention aux surfaces chaudes.

Utilisation générale et sécurité d'installation

- Débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service clientèle. N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.
- Faites attention lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité de la table de cuisson.
- Veillez à ce que les fils de connexion n'entrent pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée de manière équivalente, afin d'éviter tout danger.
- Éteignez les zones de cuisson après utilisation.
- Les panneaux de contrôle doivent toujours être propres et secs.
- Seuls les ustensiles de cuisine compatibles avec la cuisson par induction doivent être utilisés.
- Les ustensiles de cuisine doivent avoir une base plate et magnétique. Les ustensiles de cuisine en aluminium, en cuivre, en verre, en céramique ou en acier inoxydable non magnétique ne conviennent pas, à moins qu'ils ne soient dotés d'une base magnétique.
- Bien que les zones de cuisson ne brillent pas, la surface vitrée peut devenir chaude en raison de la chaleur résiduelle de l'ustensile de cuisson.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

MISE EN GARDE : Risque de blessure

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Ne pas toucher les zones de cuisson.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes à capacité réduite, peuvent utiliser cet appareil, à condition d'avoir été surveillés ou instruits.
- Cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la matière grasse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Ne jamais laisser une friture sans surveillance. Ne jamais éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Éteignez la plaque de cuisson et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- Si la surface en verre est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **Mise en garde pour les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque** : sachez qu'un champ électromagnétique est généré à proximité immédiate de l'appareil en fonctionnement. La possibilité que la fonction du stimulateur cardiaque soit affectée est très faible. En cas de doute, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, cartes de crédit, montres ou autres appareils électroniques sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir chauds ou être endommagés par le champ magnétique.




MISE EN GARDE : Risque d'incendie.

Ne rangez pas d'autres objets sur les surfaces de cuisson,

- Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer rapidement en cas de surchauffe.
- Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables ou de bombes aérosols dans le tiroir situé sous la table de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Le processus de cuisson doit être surveillé à tout moment. Les processus de cuisson de courte durée doivent être surveillés en permanence.
- Ne jamais faire chauffer des casseroles vides ou laisser des ustensiles de cuisine surchauffer sur les zones à induction.
- Les plaques à induction peuvent rapidement chauffer une casserole vide à des températures dangereuses, ce qui peut endommager les ustensiles de cuisine ou provoquer un incendie.
- Assurez-vous toujours qu'il y a quelque chose (eau, huile ou aliments) dans la casserole avant de la faire chauffer et surveillez attentivement le processus de chauffage, en particulier lorsque vous utilisez de l'huile, car le chauffage rapide de l'induction peut entraîner l'inflammation de l'huile s'il n'est pas surveillé.


MISE EN GARDE : Risque de choc électrique

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque électrique.

- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- L'installation doit être effectuée par un électricien qualifié et l'appareil doit être raccordé uniquement à un circuit de 220-240 V correctement mis à la terre.

Sécurité lors du nettoyage

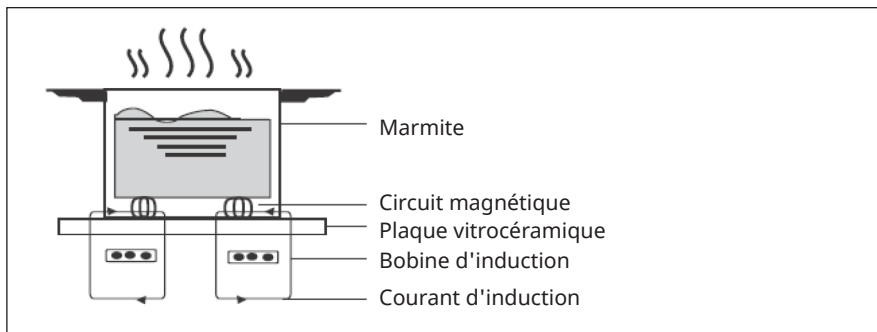
- Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet de vapeur ou un nettoyeur à haute pression.
- Nettoyez la plaque de cuisson conformément aux instructions d'entretien et de nettoyage de ce manuel.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA HOTTE

- L'extracteur est destiné à évacuer uniquement les vapeurs et les fumées de cuisson.
- Ne jamais faire flamber des aliments sous ou à proximité de l'extracteur. Risque d'incendie
- N'utilisez pas l'extracteur sans filtres à graisse correctement installés.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse pour réduire les risques d'incendie.
- Assurez une ventilation adéquate de la pièce en cas d'utilisation simultanée avec des appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles.
- L'évacuation de l'air doit être conforme aux réglementations locales ; l'air évacué ne doit pas être dirigé vers un conduit de fumée utilisé pour des appareils de combustion.
- Nettoyer régulièrement les filtres et les bacs de récupération des liquides conformément aux instructions d'entretien.
- Remplacez les filtres uniquement par des pièces d'origine ou approuvées.
- Veillez à ce que les conduits d'extraction soient installés de manière à minimiser la résistance au passage de l'air.
- Après l'installation, vérifiez que toutes les fonctions fonctionnent en toute sécurité.
- N'activez l'extracteur qu'en cas de besoin et réglez les niveaux de ventilation en fonction de l'intensité de la cuisson.
- Éteignez l'extracteur lorsque les vapeurs de cuisson se sont dissipées.

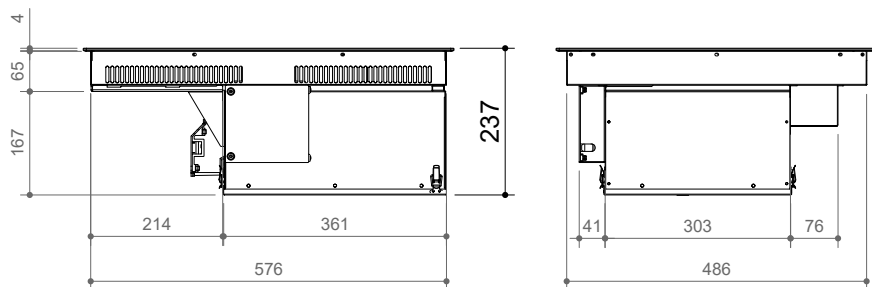
FONCTIONNALITÉ

La cuisson par induction est une technologie de cuisson avancée, efficace et abordable. Elle fonctionne à l'aide de vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. Le verre ne chauffe que par contact avec la casserole.

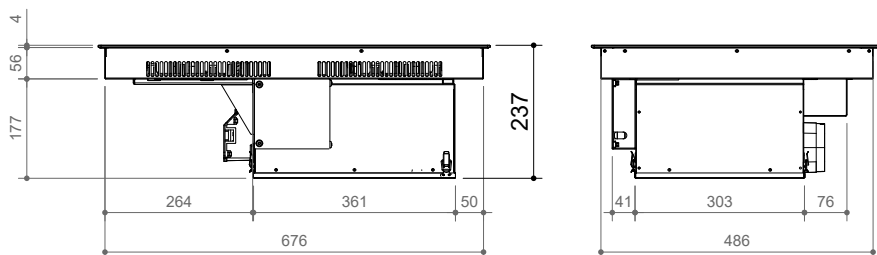


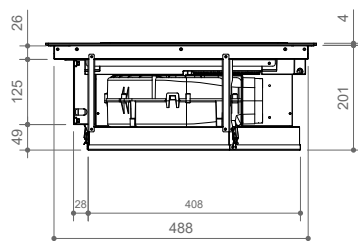
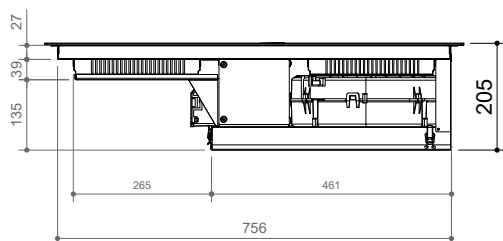
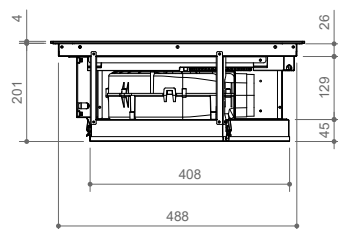
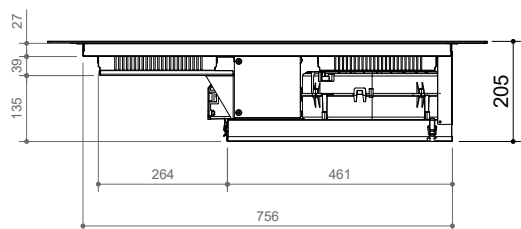
DIMENSIONS

10048688, 10048689, 10048786



10048690, 10048691



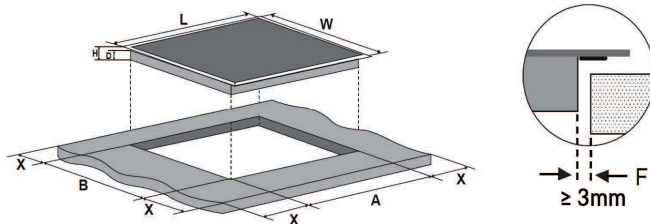
10048692, 10048693**10048694, 10048695**

INSTALLATION

Choix de l'emplacement de la découpe

Choisissez une partie plane et horizontale du plan de travail qui puisse supporter le poids de la table de cuisson et qui respecte les dégagements requis.

- Laissez un espace arrière et latéral d'au moins 50 mm (dimension X) entre le bord de la découpe et une paroi verticale, un dossier ou un meuble haut pour permettre à la chaleur de se dissiper et pour s'assurer que les commandes restent accessibles.
- Laissez un espace libre d'au moins 50 mm sous la table de cuisson et évitez de la placer directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge séchant ou d'un tiroir, à moins d'installer un panneau de séparation sur toute la largeur.
- Matériau du plan de travail : Utilisez un stratifié résistant à la chaleur, du bois massif, de la pierre ou un stratifié compact d'au moins 30 mm d'épaisseur. Scellez les bords bruts des panneaux de particules pour empêcher la pénétration de l'humidité.
- Soutien structurel : Si le plan de travail est mince ou fragile (par exemple, quartz <25 mm), ajoutez des lattes de bois à gauche et à droite de l'ouverture afin que le verre repose sur un cadre stable.
- Acheminement de l'alimentation et des câbles : choisissez un endroit où le câble d'alimentation peut atteindre la boîte de jonction sans traverser d'arêtes vives ou d'évents de four chauds.
- Si vous installez un four en dessous, assurez-vous qu'il s'agit d'un modèle encastrable doté de son propre ventilateur de refroidissement et qu'il est homologué pour une utilisation sur table de cuisson.
- Choisissez une position, marquez les dimensions indiquées dans le tableau et vérifiez à nouveau les dégagements. Découpez ensuite l'ouverture et scellez les bords avant d'insérer la plaque de cuisson.



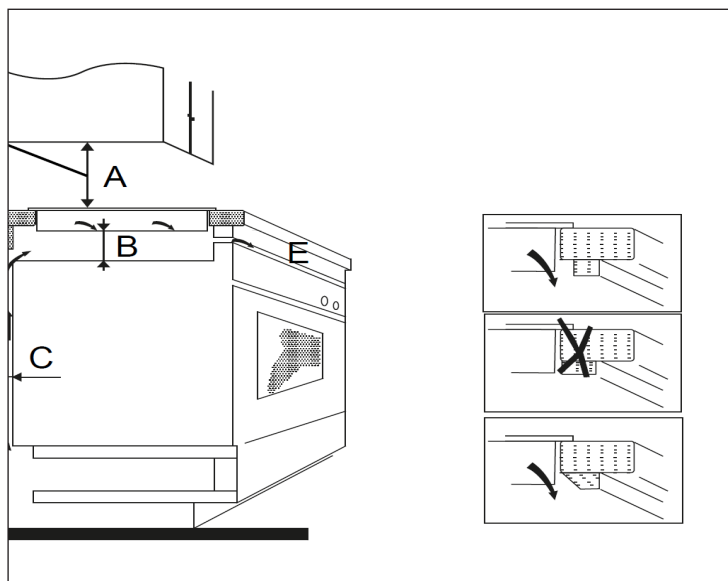
Dimensions

Article	L	W	H	A	B	X	F
10048688, 10048689, 10048786	600	520	60	585	500	min. 50	min. 3
10048690, 10048691	700	520	60	685	500	min. 50	min. 3
10048692, 10048693	805	520	60	770	500	min. 50	min. 3
10048694, 10048695	900	520	60	770	500	min. 50	min. 3

Dans tous les cas, assurez-vous que l'appareil est correctement ventilé et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que l'appareil est en bon état avant de l'installer.



Remarque : La distance de sécurité entre la surface de cuisson et l'armoire murale située au-dessus de la surface de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



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

A	B	C	D	E
650	min. 50	min. 20	Ouverture d'entrée d'air	Sortie d'air 10 mm

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, tels que des bruits inhabituels, des odeurs, de la fumée ou un dysfonctionnement du ventilateur, **débranchez-le immédiatement** et contactez le service clientèle ou un technicien qualifié. N'utilisez jamais une hotte aspirante qui fonctionne mal – c'est pour votre sécurité et pour éviter tout dommage. Ne tentez jamais de modifier ou de neutraliser les dispositifs de sécurité. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine. En cas de doute ou de problème, demandez l'aide du service après-vente du fabricant.

Étapes d'installation (mode extraction)

1. Ouvrez l'emballage et sortez le mode d'emploi.
2. Placez une serviette ou un chiffon sur la table. Placez le verre face vers le bas sur cette surface.
3. Appliquez le joint d'étanchéité sur le bord inférieur de la plaque de cuisson, en laissant un espace d'environ 3 mm entre le joint et le bord de la vitre. Appliquez le joint sur toute la circonférence. Coupez tout excédent et joignez les deux extrémités de la bande.
4. Nettoyez la surface de sortie d'air du moteur avec un chiffon, collez la bande d'étanchéité autour de la sortie d'air et coupez tout excédent. Joindre les deux extrémités de la bande d'étanchéité.
5. Percez un trou d'environ 160 mm de diamètre dans le mur, en direction de la sortie d'air.
6. Placez le coude à angle droit sur la sortie d'air, puis insérez le tuyau carré dans le coude à angle droit.
7. Inclinez la plaque de cuisson dans le plan de travail.
8. Placez l'adaptateur carré-rond sur le tuyau carré et placez le conduit d'évacuation extérieur sur l'adaptateur.
9. L'installation est maintenant terminée.



Remarque : Ne jamais installer la table de cuisson sans joint. La pénétration de liquide peut entraîner le gonflement du plan de travail, la corrosion des pièces internes et des courts-circuits potentiels.

Installation (mode recyclage)

La table de cuisson peut être installée sur une surface plane d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm. Le placard situé en dessous doit offrir suffisamment d'espace pour le caisson d'entrée, la cavité du ventilateur, les tuyaux d'entrée et de sortie, etc. afin d'assurer une bonne ventilation et une bonne dissipation de la chaleur.

- Créez une ouverture carrée dans le plan de travail avec les mesures correctes pour votre appareil. Voir la section « Mesures en mm » pour plus de détails.
- Après avoir découpé un trou dans le plan de travail, éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois avant d'insérer l'appareil, car ils pourraient être aspirés et compromettre son fonctionnement
- Assurez-vous que le plan de travail est de niveau et d'équerre, et qu'aucune partie n'obstrue l'espace d'installation requis. Les éléments de cuisine en contact direct avec l'appareil doivent être résistants à la chaleur (min. 80°C).

Étapes d'installation (mode recyclage)

1. Appliquez le joint d'étanchéité sur le bord inférieur de la plaque de cuisson, en laissant un espace d'environ 3 mm entre le joint et le bord de la vitre. Appliquez le joint sur toute la circonférence. Coupez tout excédent et joignez les deux extrémités de la bande.
2. Nettoyez la surface de sortie d'air du moteur avec un chiffon, collez la bande d'étanchéité autour de la sortie d'air, coupez l'excédent et joignez les deux extrémités de la bande.
3. Découpez un trou carré de 230 x 100 mm dans le côté du placard faisant face à la sortie d'air.
4. Placez le coude à angle droit sur la sortie d'air, puis insérez le tuyau carré dans le coude à angle droit.
5. Inclinez la plaque de cuisson dans le plan de travail.
6. Placer le manchon à coude carré, le tuyau carré, le coude à 90° du tuyau carré et le tuyau d'échappement intérieur sur les tuyaux correspondants.
7. L'installation est terminée.
8. Placez la vitre intérieure, le filtre et le charbon actif dans l'unité principale dans cet ordre.



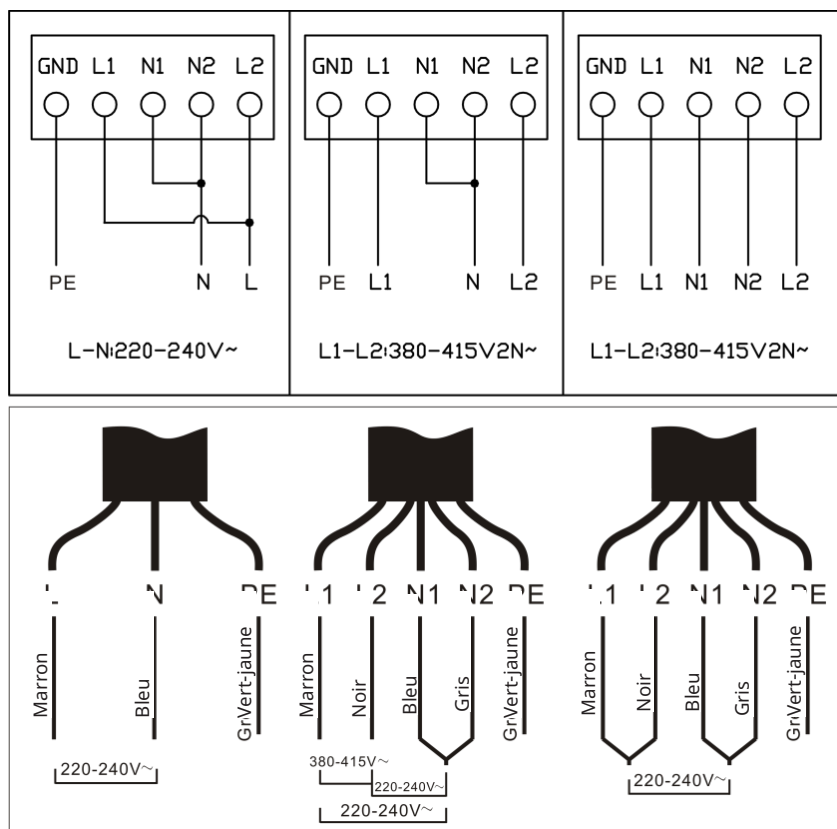
Remarque : Tous les conduits doivent être acheminés sous le socle du meuble et à l'intérieur du caisson de la cuisine.

Câblage et raccordement électrique

- Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de maintenance. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.
- L'appareil doit être installé par du personnel qualifié, conformément à toutes les exigences en matière d'installation électrique et aux réglementations locales.
- Assurez-vous que la tension de votre réseau électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et doit être positionné de manière à éviter tout dommage ou surchauffe causé par le contact avec des pièces ou des appareils situés en dessous.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire ; par conséquent, tous les fils électriques et la mise à la terre doivent avoir une section appropriée. Veiller à ce que la mise à la terre soit efficace.
- Lors de l'installation de la table de cuisson, veillez à utiliser un interrupteur multiple avec une séparation des contacts de 3 mm ou plus.
- Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages matériels ou corporels résultant du non-respect de ces exigences.

Raccordement électrique (mode recirculation et extraction)

1. Si l'appareil dispose d'un câble d'alimentation, il peut être utilisé directement. Sinon, vous pouvez choisir un câble d'alimentation approprié parmi les suivants : H05VV-F, H05RN-F, H05RR-F ou un câble à 5 conducteurs avec mise à la terre. Le diamètre du câble doit être d'au moins 1,5 mm².
2. S'assurer que l'interrupteur est éteint avant de procéder au câblage.
3. Connectez le cordon d'alimentation à l'interrupteur à l'aide d'un tournevis conformément au schéma de câblage illustré dans l'image ci-dessous.



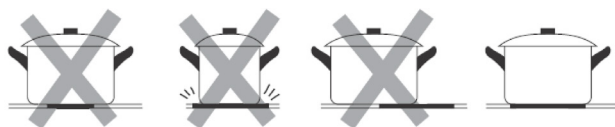
CHOIX DU BON USTENSILE DE CUISSON



Remarque : utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole. Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction. Ne faites pas glisser la casserole, vous risqueriez de rayer le verre.



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

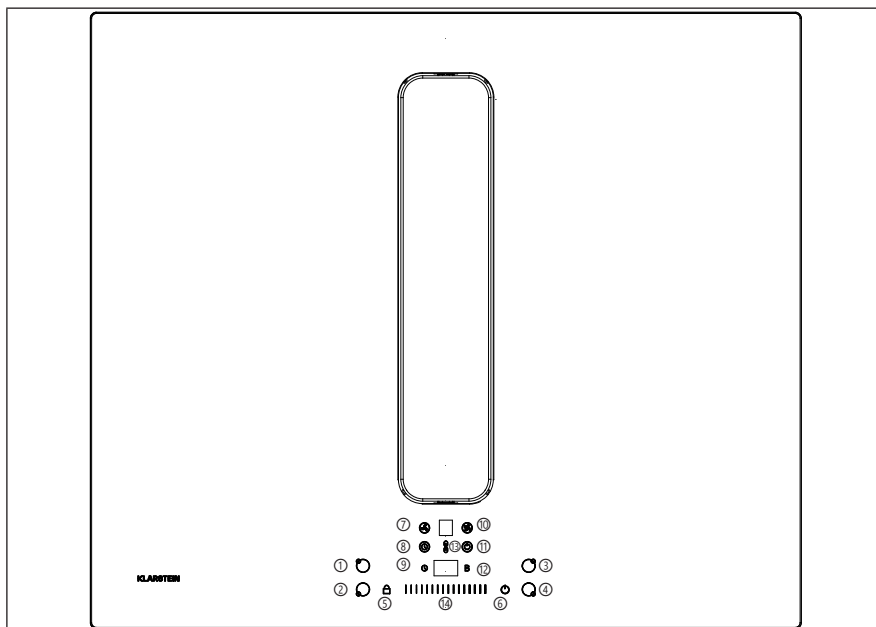


Assurez-vous que le fond de votre casserole est plat, qu'il repose bien sur la surface en verre et qu'il est de la même taille que la plaque de cuisson. N'utilisez que des casseroles dont le diamètre correspond au marquage de la plaque de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie est consommée au niveau d'efficacité le plus élevé. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table de cuisson à induction. Placez toujours la casserole au centre de la plaque de cuisson.

Vous pouvez effectuer un test de l'aimant pour vérifier la facilité d'utilisation. Déplacez un aimant en direction du fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.

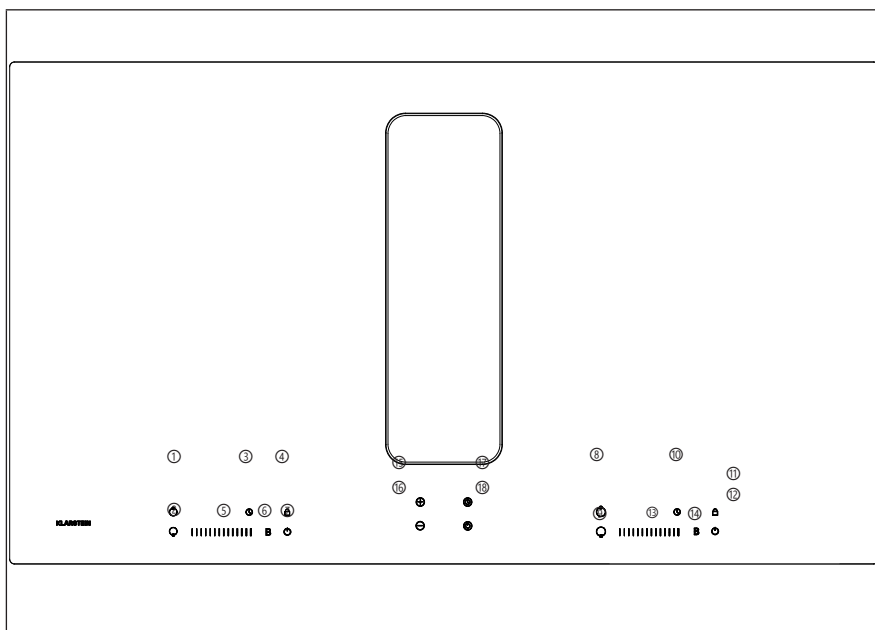


APERÇU DES APPAREILS 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691



①	Zone de cuisson supérieure gauche	⑧	Minuterie (extracteur)
②	Zone de cuisson en bas à gauche	⑨	Minuterie (Plaque de cuisson à induction)
③	Zone de cuisson supérieure droite	⑩	Vitesse élevée (extracteur)
④	Zone de cuisson en bas à droite	⑪	Marche/Arrêt (extracteur)
⑤	Fonction de verrouillage parental	⑫	Contrôle de la fonction Boost de la plaque de cuisson à induction
⑥	Marche / arrêt (Plaque de cuisson à induction)	⑬	Zones de cuisson flexibles
⑦	Vitesse lente (extracteur)	⑭	Curseur de l'intensité de la chaleur

APERÇU DES APPAREILS 10048692, 10048693, 10048694, 10048695



①	Zone de cuisson supérieure gauche	⑩	Minuterie de droite (Plaque de cuisson à induction)
②	Zone de cuisson en bas à gauche	⑪	Fonction de verrouillage parental droite
③	Minuterie de gauche (Plaque de cuisson à induction)	⑫	Marche / arrêt (Plaque de cuisson à induction)
④	Fonction de verrouillage parental gauche	⑬	Curseur de l'intensité de la chaleur à droite
⑤	Curseur de l'intensité de la chaleur à gauche	⑭	Fonction boost à droite (plaque de cuisson à induction)
⑥	Fonction boost à gauche (plaque de cuisson à induction)	⑮	Augmenter la vitesse de ventilation (extracteur)
⑦	Marche / arrêt à gauche (Plaque de cuisson à induction)	⑯	Réduire la vitesse de ventilation (extracteur)
⑧	Zone de cuisson supérieure droite	⑰	Minuterie (extracteur)
⑨	Zone de cuisson en bas à droite	⑱	Marche/Arrêt (extracteur)

FONCTIONNEMENT

Pour commencer

1. Appuyez sur le bouton On/Off (Marche/Arrêt) du panneau de commande de la table de cuisson. la mention « - » s'affiche sur tous les écrans. Si vous ne sélectionnez pas de réglage de chaleur dans la minute qui suit, vous devrez recommencer à l'étape 1.
2. Placez les ustensiles de cuisine appropriés sur la plaque de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que la plaque de cuisson et le dessous de l'ustensile sont propres et secs.
3. Lorsque vous sélectionnez un champ de chauffage, un témoin lumineux clignote à côté du bouton correspondant.
4. Sélectionnez le niveau de chaleur en faisant glisser la commande. Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson.

En fin de cuisson

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



MISE EN GARDE : attention aux surfaces chaudes ! La lettre « H » apparaîtra pour indiquer que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi 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.

Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone dotée de la fonction « boost.»
2. Appuyez sur la touche « boost » et l'écran affichera « b ».

Annulation de la fonction Boost

1. Pour désactiver la fonction boost, sélectionnez la zone concernée et appuyez sur la touche « boost ».
2. Touchez le curseur pour annuler la fonction boost et sélectionnez le niveau souhaité.
3. La fonction boost ne dure que 5 minutes ; après cela, la zone passera automatiquement au niveau 9.

Fonction de verrouillage parental

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

Lorsque les touches sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande Keylock. L'indicateur de la minuterie affiche « Lo »

Pour déverrouiller les commandes

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



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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

1. Vous pouvez l'utiliser comme une minuterie de rappel. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
2. Vous pouvez également l'utiliser comme minuterie d'arrêt pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé.
 - Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme alarme

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée et que vous avez réglé le minuteur après avoir terminé le réglage de la puissance de la zone de cuisson (l'indication de la zone « ● » ne doit plus clignoter).
2. Appuyez sur la commande de la minuterie et l'écran de la minuterie affichera « 10 » avec le « 0 » clignotant.
3. Réglez la durée en faisant glisser le curseur de la minuterie.
4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le « 1 » clignote.
5. Réglez la durée en touchant le curseur de la minuterie.
6. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
7. L'avertisseur émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « -- » une fois le temps programmé écoulé.

Réglage de la minuterie pour arrêter une ou plusieurs zones de cuisson

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



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

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



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

Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone

1. Si la minuterie est réglée pour plus d'une zone, les zones de cuisson concernées sont indiquées par des points rouges. L'affichage des minutes indique la durée restante la plus courte. Le point de la zone correspondante clignote.
2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone concernée s'éteindra. La nouvelle durée restante la plus courte s'affiche ensuite et le voyant de la zone correspondante clignote.



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

Annulation de la minuterie

1. Touchez la commande de sélection de zone de chauffage que vous souhaitez annuler.
2. Touchez la commande de la minuterie pour faire clignoter le voyant.
3. Touchez la commande de sélection de la puissance et réglez la minuterie sur 00 pour annuler la minuterie.

Fonction de zone flexible

1. Selon les besoins de cuisson dans chaque situation, cela peut être utilisé comme une seule zone ou deux zones individuelles.
2. Il est composé de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque la zone flexible est activée, seule la zone recouverte par les ustensiles de cuisson est activée.
3. Pour que l'ustensile de cuisson soit détecté et que la chaleur soit répartie uniformément, centrez-le correctement.
4. Une plaque de cuisson à zones multiples modulables. Il n'est pas recommandé d'utiliser plusieurs zones pour une même poêle simultanément.
5. Veillez à placer les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson unique et ne placez pas une casserole au milieu de la zone de pont. L'ustensile de cuisine idéal est une casserole ovale ou rectangulaire.
6. Appuyez simultanément sur la touche de sélection des deux zones et l'affichage de la zone flexible clignotera.

Protection contre la surchauffe

L'appareil est doté d'une protection interne contre la surchauffe. Dès que l'appareil détecte une surchauffe, il s'éteint automatiquement.

Détection de petits objets

En cas d'utilisation d'ustensiles de cuisine qui ne sont pas de la bonne taille ou qui ne conviennent pas à l'induction (par exemple, l'aluminium) ou si d'autres petits objets (par exemple, des couteaux, des fourchettes, des clés) sont laissés sur l'appareil, celui-ci passera automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur de l'appareil continue de fonctionner pendant une minute.

Protection par arrêt automatique

L'appareil est doté d'une fonction d'arrêt automatique. Il s'éteint automatiquement si vous oubliez de l'éteindre après la cuisson. Les durées de fonctionnement réglées en usine pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps pré-réglé (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque l'ustensile de cuisson est retiré de l'appareil, celui-ci cesse immédiatement de chauffer et s'éteint au bout d'une minute.

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il persiste une certaine chaleur résiduelle.



MISE EN GARDE : attention aux surfaces chaudes ! La lettre « H » apparaît pour indiquer que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Ce symbole disparaît lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.

CONSEILS DE CUISSON

**MISE EN GARDE** : Risque d'incendie.

Soyez particulièrement prudent lorsque vous faites une friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et présentent donc un risque d'incendie considérable.

Conseils pour la cuisine

- Réduire le feu lorsque les aliments commencent à cuire.
- L'utilisation d'un couvercle de casserole permet de réduire le temps de préparation et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduire la quantité d'eau ou de graisse pour diminuer le temps de préparation.
- Commencez la cuisson à feu vif et réduisez le feu dès que les aliments sont complètement réchauffés.

Mijoter, cuire du riz

- Lors du mijotage, le contenu de la casserole est cuit en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C. Des bulles remontent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est la clé de délicieuses soupes et de ragoûts délicats, car il permet à la saveur de se développer sans trop cuire les aliments. Les sauces à base d'œufs et de farine épaissies doivent cuire en dessous du point d'ébullition.
- La préparation du riz à l'aide de la méthode d'absorption peut nécessiter un réglage de puissance plus élevé pour garantir la cuisson du riz dans le temps recommandé.

Saisir un steak

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes.
2. Faire chauffer une poêle à frire.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Verser un peu d'huile dans la poêle chaude et y placer le steak.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de la saisie dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak (par exemple à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère de cuisine) pour vérifier le degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Placer ensuite le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se repose et s'attendrisse.

Sauter les aliments

1. Choisir un wok peu profond ou une grande casserole compatible avec l'induction.
2. Préparez tous les ingrédients et accessoires. La cuisson doit être rapide. Si vous avez de grandes quantités d'aliments, faites-les frire par portions et non en une seule fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à café d'huile.
4. Faites d'abord sauter la viande, puis retirez-la et gardez-la au chaud.
5. Faire revenir les légumes en remuant. Lorsque les légumes sont chauds mais encore fermes sous la dent, réduire le feu de la cuisinière, placer la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
6. Mélanger délicatement les ingrédients pour s'assurer que tout est réchauffé.
7. Servez immédiatement les aliments.



Remarque : Si une casserole non magnétique (par exemple en aluminium), une casserole de taille inappropriée ou de petits objets (par exemple des couteaux, des fourchettes, des clés) sont placés sur la table de cuisson à induction, l'appareil passe automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidit l'appareil pendant une minute supplémentaire.

RÉGLAGES DE LA CHALEUR

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	• Réchauffer de petites quantités de nourriture • Fondre du chocolat • Mijotage • Chauffage lent
3-4	• Réchauffage • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	• Crêpes
7-8	• Friture brève • Cuisson des pâtes
9	• Frire et saisir • Porter la soupe à ébullition • Porter de l'eau à ébullition

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien quotidien



Remarque : avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.

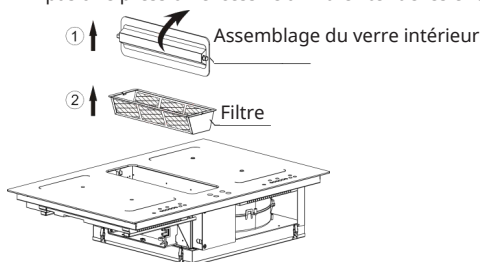
- Vérifiez régulièrement que la poussière ne s'accumule pas sous le ventilateur ou dans les ouvertures d'évacuation, car cela pourrait obstruer la ventilation et réduire l'efficacité du système électronique de la plaque de cuisson.
- La plaque de cuisson peut être endommagée si des objets durs et pointus tombaient dessus. Il est donc recommandé d'éloigner ces objets de la table de cuisson.
- Ne posez jamais de casseroles chaudes sur la zone de commande ou sur le bord de la table de cuisson. N'utilisez pas de casseroles dont le fond présente un dessin ou un motif en relief, car elles pourraient rayer la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais de support de casserole ou de chaudière pour ne pas endommager la table de cuisson.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson lorsque sa surface est chaude.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression.
- Lorsque la hotte aspirante est en marche, ne jamais obstruer l'entrée d'air. De plus, les résidus alimentaires, la soupe, etc. ne doivent pas pénétrer dans le caisson d'admission.

Instructions de nettoyage

- Veuillez éteindre l'appareil et le débrancher avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi.
- Nettoyage de la plaque vitrocéramique : Essuyez les éclaboussures avec une éponge humide ou un essuie-tout, puis rincez et séchez. Si des taches persistent, appliquez un peu de vinaigre, puis rincez et séchez. Appliquez une petite quantité de nettoyant pour plaques de cuisson, puis séchez et polissez la surface avec un chiffon doux ou du papier absorbant.
- Les produits chimiques peuvent corroder et endommager le verre lorsqu'ils sont chauffés, et leurs vapeurs peuvent être dangereuses pour la santé.
- N'utilisez pas les produits suivants pour nettoyer la table de cuisson : Poudres ou détergents abrasifs ; produits en spray pour les fours ; produits blanchissants ; éponges à surface abrasive ; billes de laine d'acier ; ou synthétiques. Ces produits peuvent gravement endommager votre table de cuisson.
- Nettoyez la surface lorsqu'elle est complètement froide, sauf pour le sucre séché, les substances sirupeuses, la sauce tomate et le lait, qui doivent être enlevés immédiatement à l'aide d'un grattoir.
- Les filtres à mailles de la hotte aspirante doivent être nettoyés et changés régulièrement. Les filtres étant en métal, il est conseillé de ne pas utiliser de liquide de rinçage, car celui-ci peut corroder le métal.

La méthode de nettoyage est la suivante :

1. Ouvrez et retirez les filtres, en vous référant aux étapes ① et ② ci-dessous.
2. Plongez les filtres dans de l'eau à 40-50 °C et laissez-les tremper pendant environ 2 à 3 minutes avec un détergent dégraissant, puis brossez-les délicatement avec une brosse douce. N'exercez pas une pression excessive afin d'éviter de les endommager.



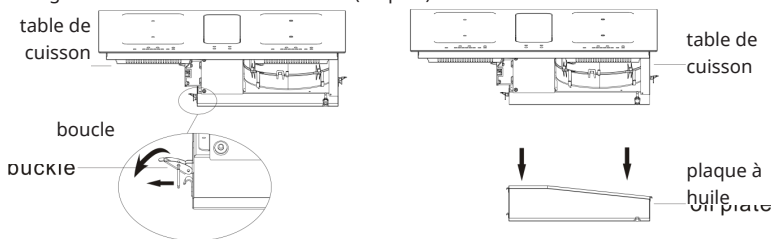
La plaque d'huile de la hotte doit être nettoyée régulièrement. La méthode de nettoyage est la suivante :

1. Comme le montre l'image ci-dessous, ouvrez les quatre boucles de la table de cuisson et retirez la plaque à huile à la main.
2. Placez la boîte à huile dans de l'eau à 40-50 °C et la faire tremper pendant 2 à 3 minutes avec un dégraissant. Ensuite, brossez-la délicatement avec une brosse douce. N'exercez pas une pression trop forte pour éviter de l'endommager.

Installation du filtre à charbon actif

Retirez la grille d'entrée d'air et les filtres, en vous référant à l'étape 1.

Charger le charbon actif dans le boîtier (étape 2)



Remplacement du moteur

À l'aide d'un tournevis, retirez la plaque d'huile, le couvercle du filet d'entrée d'air, la plaque d'entrée d'air du conduit d'air, le moteur, le couvercle de la boîte de jonction et le couvercle de la boîte à bornes dans l'ordre indiqué sur l'image ci-dessous. Débranchez ensuite le fil du moteur pour le remplacer.

Table de nettoyage

Ce qu'il faut faire	Comment	Important !
Contamination quotidienne de la vitre (empreintes digitales, marques et taches causées par des aliments et des liquides non sucrés qui débordent)	3. Éteignez la plaque chauffante. 4. Vaporiser un nettoyant pour plaque chauffante lorsque la plaque est encore tiède mais pas trop chaude. 5. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la plaque avec une serviette. 6. Remettre en marche la plaque de cuisson	• Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, le voyant « Surface chaude » s'éteint même si la plaque 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 céramique. • Ne laissez aucun résidu de nettoyant sur la plaque, sinon le verre pourrait se ternir.
Des aliments ou des liquides ont été renversés sur les touches de fonction.	1. Éteignez la plaque chauffante. 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 »	• 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 les plaques en marche.
Résidus et éclaboussures de sucre trop cuit, fondu ou chaud sur le verre.	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. 1 Éteignez la plaque chauffante. 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 »	• Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures, car elles sont plus difficiles à éliminer une fois froides. • Attention : risque de blessure ! Dès que le couvercle de sécurité est retiré du couteau à tapis, le couteau tranchant ressort. Manipulez-le avec précaution pour ne pas vous blesser.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution potentielle
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est branchée sur le secteur et allumée. Vérifier si un fusible n'est pas inversé ou cassé. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Désactiver le verrouillage des touches.
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 table de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	Ceci est normal. Toutefois, le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous réduisez le réglage de la chaleur.
L'appareil émet des sons de ventilateur.	Le ventilateur intégré à l'appareil s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut arriver que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique lorsque le ventilateur de l'appareil fonctionne encore.

Problème	Cause possible	Solution potentielle
Les casseroles ne chauffent pas.	1. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. 2. L'appareil ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la table de cuisson ou qu'elle n'est pas centrée sur la table de cuisson.	Placez la casserole au centre de la table de cuisson et assurez-vous que les dimensions du fond sont adaptées à la table de cuisson.
L'appareil ou la table de cuisson s'est éteint inopinément, un son retentit et un code d'erreur s'affiche.	Erreur technique.	Veuillez noter le code d'erreur, débrancher l'appareil et contacter le service clientèle.

CODES D'ERREURS

Code erreur	Cause possible	Description
E1	Poêle ou casserole défectueuse.	La casserole ou la poêle n'est pas adaptée de par sa taille ou son matériau, ou elle n'est pas placée précisément au milieu de la zone de cuisson.
E2	La tension est trop élevée.	La tension est supérieure à 265 V CA.
E3	La tension d'entrée est trop faible.	La tension est inférieure à 185 V CA.
E4	Circuit ouvert du capteur IGBT.	Lorsque le capteur IGBT détecte un circuit ouvert, il cesse de fonctionner.
E5	Court-circuit du capteur IGBT.	Lorsque le capteur IGBT détecte un court-circuit, il cesse de fonctionner.
E6	Surchauffe du capteur IGBT	L'IGBT atteint 100 ± 5 °C pendant 3 secondes (il peut se rétablir automatiquement lorsque la température diminue de 50°C à 70°C).
E7	Capteur de surface de la plaque de cuisson : circuit ouvert.	Après 60 secondes de fonctionnement, l'IGBT s'arrête lorsque le circuit de détection de température de la casserole a détecté un circuit ouvert.
E8	court-circuit du capteur de surface de la table de cuisson	L'IGBT cesse de fonctionner lorsque le circuit de détection de température de la casserole détecte un court-circuit.
E9	Protection du détecteur de casserole contre les hautes températures	L'IGBT cesse de fonctionner lorsque le circuit de détection de température du potentiomètre dépasse une certaine valeur.
EA	Retrait de casserole ou protection contre la défaillance	Lorsque le capteur de cassrole est retiré, l'ensemble de la machine chauffe pendant un certain temps. La zone correspondante détecte le retrait du capteur de casserole et la zone de chauffage s'arrête de chauffer.
EB/ EC	Erreur de communication	La carte d'alimentation ne reçoit pas de signal de communication valide du tableau d'affichage pendant 90 secondes.
H	Surface de cuisson chaude.	Si la température de la surface de la plaque de cuisson est trop élevée après l'arrêt de celle-ci, un « H » s'affichera et le ventilateur cessera de fonctionner pendant deux minutes.

REMARQUES SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'air pendant la cuisson afin que la hotte puisse fonctionner efficacement et avec un faible niveau sonore.
- Réglez la vitesse du ventilateur en fonction de la quantité de vapeur produite pendant la cuisson. N'utilisez le mode intensif qu'en cas de nécessité. Plus la vitesse du ventilateur est faible, moins vous consommez d'énergie.
- Si de grandes quantités de vapeur sont produites lors de la cuisson, sélectionnez à temps une vitesse de ventilateur plus élevée. Si la vapeur de cuisson s'est déjà répandue dans toute la cuisine, la hotte doit fonctionner plus longtemps.
- Éteignez la hotte lorsqu'elle n'est plus nécessaire.
- Éteignez l'éclairage lorsqu'il n'est plus nécessaire.
- Nettoyez le filtre à intervalles réguliers et remplacez-le si nécessaire afin d'accroître l'efficacité du système de ventilation et de prévenir les risques d'incendie.
- Mettez toujours un couvercle pendant la cuisson pour réduire la vapeur et la condensation.

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,

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



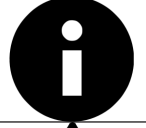
INDICE

Avvertenze di sicurezza del piano cottura a induzione	128
Avvertenze di sicurezza della cappa	131
Funzionalità	132
Dimensioni	133
Installazione	135
Scegliere le stoviglie giuste	141
Panoramica del dispositivo 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691	142
Panoramica del dispositivo 10048692, 10048693, 10048694, 10048695	143
Utilizzo	144
Consigli per la cottura	148
Impostazioni di riscaldamento	149
Pulizia e manutenzione	150
Risoluzione dei problemi	153
Codici di errore	155
Note sulla tutela dell'ambiente	156
Avviso di smaltimento	156
Produttore	156

INFORMAZIONI TECNICHE

Numero articolo	10048688, 10048689, 10048690, 10048691, 10048786	10048692, 10048693	10048694, 10048695
Modalità spenta	0,28 W	0,45 W	0,46 W
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz		
Potenza	7335 W		

AVVERTENZE DI SICUREZZA DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Simbolo	Spiegazione
	AVVERTENZA: indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare lesioni gravi o la morte.
	ATTENZIONE: indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare lesioni minori o danni al dispositivo.
	AVVERTENZA: rischio di scosse elettriche.
	AVVERTENZA: rischio di incendio!
	Nota: offre consigli e informazioni utili per l'utilizzo del dispositivo.
	AVVERTENZA: attenzione alle superfici calde.

Sicurezza generale per l'uso e l'installazione

- In caso di malfunzionamento del dispositivo, scollegarlo e contattare il servizio clienti. Non aprire il dispositivo.
- Non utilizzare il piano cottura per riscaldare l'ambiente.
- Prestare attenzione quando si collegano dispositivi elettrici vicino al piano cottura.
- Assicurarsi che i cavi di collegamento non entrino in contatto con superfici calde.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Mantenere sempre puliti e asciutti i pannelli di controllo.
- Utilizzare solo pentole adatte alla cottura a induzione.
- Le pentole devono avere una base piatta e magnetica. Le pentole in alluminio, rame, vetro, ceramica o acciaio inox non magnetico non sono adatte, a meno che non abbiano una base magnetica.
- Sebbene le zone di cottura non diventino incandescenti, la superficie in vetro può scaldarsi a causa del calore residuo trasmesso dalle pentole.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.

AVVERTENZA: pericolo di lesioni

- Il dispositivo e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare le zone di cottura.
- L'uso di questo dispositivo è consentito a bambini di età superiore agli 8 anni e a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza o abbiano ricevuto istruzioni adeguate.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante la cottura con olio o grassi: sussiste il pericolo di incendio.
- Non lasciare mai il dispositivo senza sorveglianza durante la frittura. Non spegnere mai fiamme generate da olio o grassi con acqua.
- Spegnerle il piano cottura e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- Se la superficie in vetro è crepata, spegnere il dispositivo e scollegarlo per evitare scosse elettriche.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker:** tenere presente che nelle immediate vicinanze del dispositivo in funzione viene generato un campo elettromagnetico. La possibilità che la funzione del pacemaker sia compromessa è molto remota. In caso di dubbio, contattare il produttore del pacemaker o il proprio medico.
- Non mettere oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi, carte di credito, orologi o altri dispositivi elettronici sulla superficie di cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi o essere danneggiati dal campo magnetico.



AVVERTENZA: rischio di incendio!

Non riporre oggetti sulle superfici di cottura!

- Grasso e olio possono prendere fuoco rapidamente se si surriscaldano.

- Non mettere mai oggetti combustibili sul piano cottura.
- Non conservare materiali infiammabili o bombolette spray in un cassetto situato sotto il piano cottura.
- Non usare pulitori a vapore.
- Il processo di cottura deve essere tenuto costantemente sotto controllo. Un processo di cottura breve deve essere tenuto costantemente sotto controllo.
- Non riscaldare mai padelle vuote o lasciare che le pentole si surriscaldino sulle zone a induzione.
- I piani cottura a induzione possono riscaldare rapidamente una padella vuota a temperature pericolose, che possono danneggiare le pentole o provocare un incendio.
- Assicurarsi sempre che ci sia qualcosa (acqua, olio o alimenti) nella pentola prima di riscaldarla e monitorare attentamente il processo di riscaldamento, soprattutto quando si utilizza l'olio, poiché il riscaldamento rapido dell'induzione può portare alla combustione dell'olio se lasciato incustodito.



AVVERTENZA: rischio di scosse elettriche.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifica equivalente, al fine di evitare pericoli di natura elettrica.

- Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza.
- L'installazione deve essere eseguita da un elettricista qualificato e il dispositivo deve essere collegato solo a un circuito da 220-240 V con messa a terra adeguata.

Sicurezza durante la pulizia

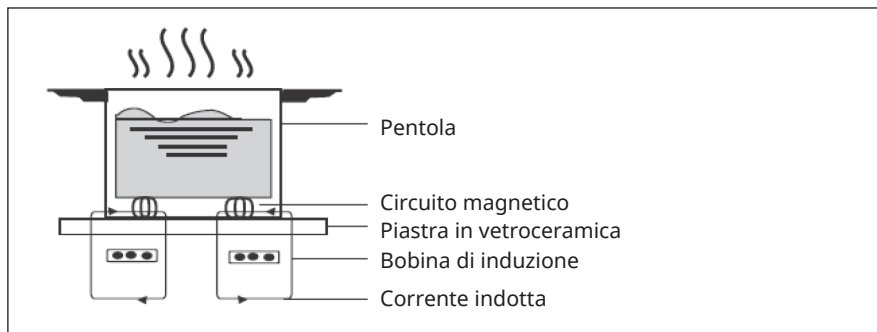
- Spegnerne sempre il dispositivo prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza, non pulire il dispositivo con un getto di vapore o un'idropulitrice.
- Pulire il piano cottura seguendo le istruzioni di manutenzione e pulizia contenute nel presente manuale.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

AVVERTENZE DI SICUREZZA DELLA CAPPA

- La cappa è destinata esclusivamente alla rimozione di vapori e fumi di cottura.
- Non fiammeggiare (cottura flambé) mai gli alimenti sotto o vicino alla cappa. Pericolo di incendio.
- Non utilizzare la cappa aspirante se i filtri antigrasso non sono installati correttamente.
- Pulire regolarmente i filtri antigrasso per ridurre il rischio di incendio.
- Assicurare un'adeguata ventilazione del locale se vengono utilizzati contemporaneamente dispositivi a gas o con altri combustibili.
- Lo scarico dell'aria deve essere conforme alle normative locali vigenti; l'aria di scarico non deve essere convogliata in una canna fumaria utilizzata per apparecchi a combustione.
- Pulire regolarmente i filtri e le vaschette di raccolta dei liquidi secondo le istruzioni di manutenzione.
- Sostituire i filtri solo con parti originali o approvate.
- Assicurarsi che il condotto di aspirazione sia installato in modo da ridurre al minimo la resistenza al flusso d'aria.
- Dopo l'installazione, verificare il funzionamento sicuro di tutte le funzioni.
- Attivare la cappa solo se necessario e regolare i livelli della ventola in base alle necessità.
- Spegnerla la cappa solo quando i vapori di cottura sono stati completamente aspirati.

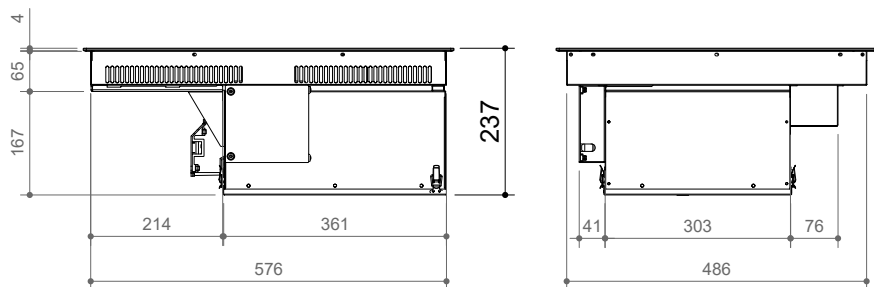
FUNZIONALITÀ

La cottura a induzione è una tecnologia avanzata, efficiente e conveniente. Funziona con l'aiuto di vibrazioni elettromagnetiche e trasferisce il calore direttamente alla pentola invece di riscaldarla indirettamente attraverso la superficie di vetro. Il vetro si scalda solo perché la pentola lo riscalda.

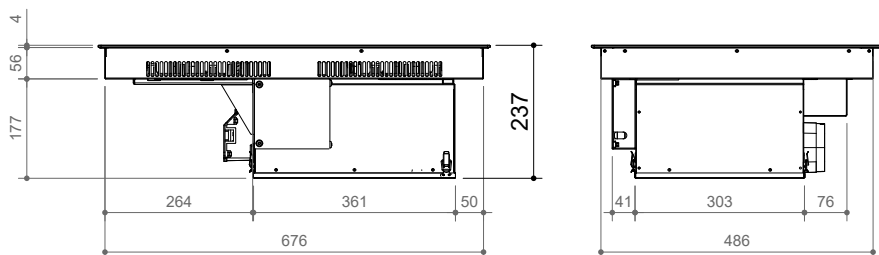


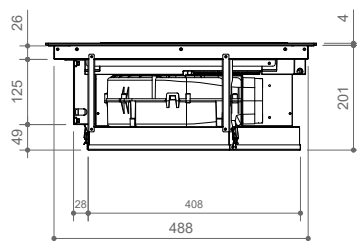
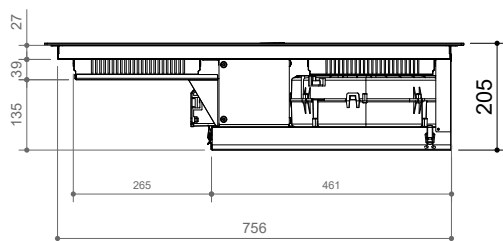
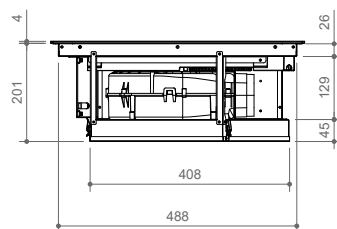
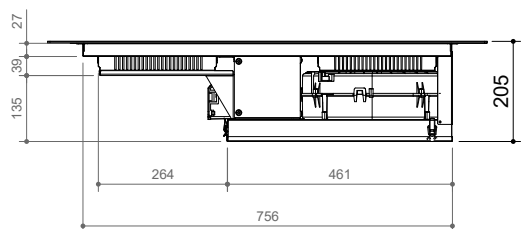
DIMENSIONI

10048688, 10048689, 10048786



10048690, 10048691



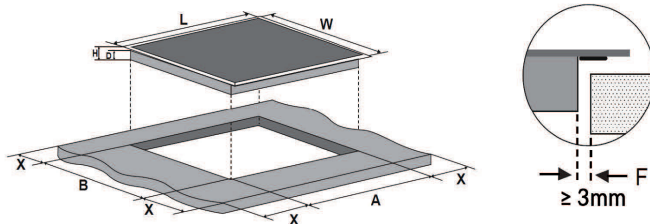
10048692, 10048693**10048694, 10048695**

INSTALLAZIONE

Scelta della posizione per il foro di incasso

Scegliere una sezione del piano di lavoro piana e livellata che possa sostenere il peso del piano cottura e che rispetti le distanze richieste.

- Lasciare uno spazio libero di almeno 50 mm (dimensione X) tra il bordo del foro di incasso e qualsiasi parete verticale, schienale o mobile della cucina. Questo spazio è necessario per consentire la dissipazione del calore e garantire l'accessibilità ai comandi.
- Assicurarsi che sotto il piano cottura vi sia un'intercapedine libera di almeno 50 mm ed evitare di posizionarlo direttamente sopra una lavastoviglie, un'asciugatrice o un cassetto, a meno che non si monti un pannello di separazione a tutta larghezza.
- Materiale della superficie di lavoro: utilizzare laminato resistente al calore, legno massiccio, pietra o laminato compatto di almeno 30 mm di spessore. Sigillare i bordi del truciolato grezzo per evitare l'ingresso di umidità.
- Supporto strutturale: se il piano di lavoro è sottile o fragile (ad es. quarzo <25 mm), aggiungere dei listelli di legno a sinistra e a destra dell'apertura, in modo che il vetro possa poggiare su un telaio stabile.
- Alimentazione e passaggio dei cavi: scegliere una posizione che consenta al cavo di alimentazione di raggiungere la scatola di derivazione senza passare su spigoli vivi o in prossimità delle prese d'aria calde del forno.
- Se si installa un forno sotto al piano cottura, assicurarsi che sia un modello da incasso con una propria ventola di raffreddamento e che sia omologato per l'uso con un piano cottura sopra il forno.
- Selezionare una posizione, segnare le dimensioni indicate nella tabella e verificare nuovamente le distanze. Quindi realizzare il foro e sigillare i bordi prima di inserire il piano cottura.



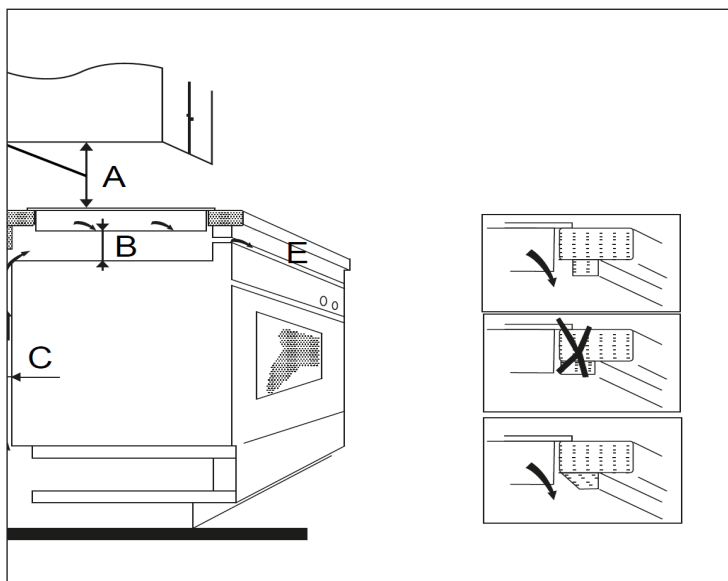
Dimensioni in mm

Articolo	L	W	H	A	B	X	F
10048688, 10048689, 10048786	600	520	60	585	500	min. 50	min. 3
10048690, 10048691	700	520	60	685	500	min. 50	min. 3
10048692, 10048693	805	520	60	770	500	min. 50	min. 3
10048694, 10048695	900	520	60	770	500	min. 50	min. 3

In ogni caso, assicurarsi che l'unità sia adeguatamente ventilata e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che l'unità sia in buone condizioni prima di installarla.



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



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

A	B	C	Prof.	E
650	min. 50	min. 20	Apertura di ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 10 mm

In caso di problemi con il dispositivo, come rumori insoliti, odori, fumo o malfunzionamento della ventola, **scollegare immediatamente l'alimentazione** e contattare il servizio clienti o un tecnico qualificato. Per garantire la sicurezza e prevenire danni, non continuare mai a utilizzare una cappa malfunzionante. Non tentare mai di modificare o aggirare i dispositivi di sicurezza. Utilizzare solo pezzi di ricambio e accessori originali. In caso di dubbi o problemi, rivolgersi al centro di assistenza del produttore.

Passaggi per l'installazione (modalità di scarico)

1. Aprire la confezione e tirare fuori il manuale di istruzioni.
2. Posizionare un asciugamano o un panno sul piano di lavoro. Appoggiare il vetro rivolto verso il basso su questa superficie.
3. Applicare la guarnizione sul bordo del fondo del piano cottura, lasciando circa 3 mm tra guarnizione e bordo del vetro. Applicare la guarnizione su tutta la circonferenza. Tagliare l'eventuale eccesso e unire le due estremità della guarnizione.
4. Pulire la superficie dell'uscita dell'aria del motore con un panno, incollare la guarnizione intorno all'uscita dell'aria e tagliare il materiale in eccesso. Unire le due estremità della guarnizione.
5. Realizzare un foro di circa 160 mm nella parete in direzione dell'uscita dell'aria.
6. Posizionare il gomito ad angolo retto sull'uscita dell'aria e inserire il tubo a sezione quadrata.
7. Inserire il piano cottura nel mobile inclinandolo.
8. Posizionare l'adattatore quadrato-rotondo sul tubo a sezione quadrata e montare il tubo di scarico esterno sull'adattatore.
9. L'installazione è ora completa.



Nota: non installare mai il piano cottura senza una guarnizione. L'ingresso di liquidi può causare il rigonfiamento del piano di lavoro, la corrosione delle parti interne e potenziali cortocircuiti.

Installazione (modalità di ricircolo)

Il piano cottura può essere installato su una superficie di spessore compreso tra 30 e 40 mm. Il mobile sottostante deve offrire spazio sufficiente per l'alloggiamento del plenum di aspirazione, del vano della ventola, dei condotti di ingresso e uscita, ecc., al fine di garantire una buona ventilazione e dissipazione del calore..

- Creare un'apertura quadrata nella superficie del piano di lavoro con le misure corrette per il dispositivo. Per i dettagli, vedere la sezione "Misure in mm".
- Dopo aver praticato il foro, rimuovere con cura eventuali trucioli o segatura prima di inserire il dispositivo, poiché potrebbero essere aspirati e comprometterne il funzionamento.
- Assicurarsi che la superficie d'installazione sia piana e perfettamente squadrata e che nulla ostruisca lo spazio di installazione richiesto. I mobili della cucina a diretto contatto con il dispositivo devono essere resistenti al calore (min. 80 °C).

Passaggi per l'installazione (modalità di ricircolo)

1. Applicare la guarnizione sul bordo del fondo del piano cottura, lasciando circa 3 mm tra guarnizione e bordo del vetro. Applicare la guarnizione su tutta la circonferenza. Tagliare l'eventuale eccesso e unire le due estremità della guarnizione.
2. Pulire la superficie dell'uscita dell'aria del motore con un panno, incollare la guarnizione intorno all'uscita dell'aria, tagliare il materiale in eccesso e collegare le due estremità della guarnizione.
3. Praticare un foro quadrato di 230 x 100 mm sul lato del mobile rivolto verso l'uscita dell'aria.
4. Posizionare il gomito ad angolo retto sull'uscita dell'aria e inserire quindi il tubo a sezione quadrata nel gomito stesso.
5. Inserire il piano cottura nel mobile inclinandolo.
6. Innestare il raccordo di giunzione, il condotto, il gomito a 90° e il tubo di scarico interno sui relativi tubi.
7. L'installazione è terminata.
8. Inserire all'interno del dispositivo il gruppo del vetro interno, il filtro antigrasso e il filtro a carboni attivi, rispettando la sequenza indicata.



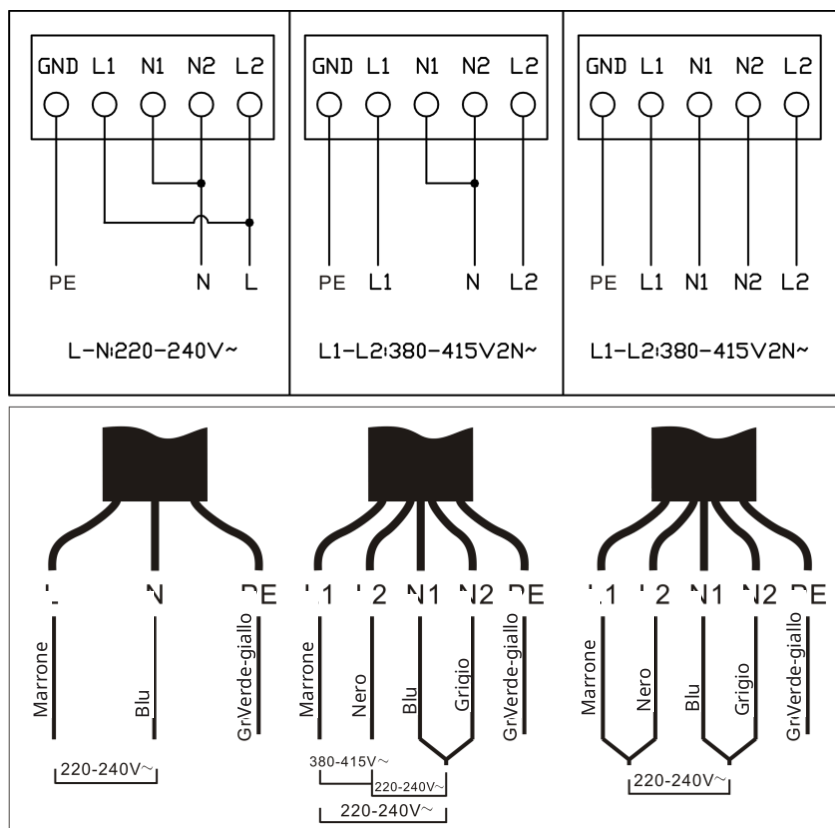
Nota: tutti i tubi devono essere posati sotto la base dei mobili e all'interno dell'alzata dello zoccolo della cucina.

Cablaggio e collegamento elettrico

- Scollegare il dispositivo prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione. La mancata osservanza di questa precauzione può provocare scosse elettriche e morte.
- Il dispositivo deve essere installato da personale qualificato in conformità a tutti i requisiti di installazione elettrica e alle normative locali.
- Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sull'etichetta del dispositivo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere di estrarre il piano cottura dal piano di lavoro e deve essere posizionato in modo da evitare danni o surriscaldamenti dovuti al contatto con parti o dispositivi sottostanti.
- La messa a terra del dispositivo è obbligatoria; pertanto, tutti i cavi elettrici e la messa a terra devono avere una sezione adeguata. Assicurarsi che la messa a terra sia efficiente.
- Quando si installa il piano cottura, assicurarsi di utilizzare un interruttore multiplo con una separazione dei contatti di almeno 3 mm.
- Si declina ogni responsabilità per danni a cose o persone derivanti dalla mancata osservanza di questi requisiti.

Collegamento elettrico (modalità di ricircolo e scarico)

1. Se il dispositivo dispone di un cavo di alimentazione, può essere utilizzato direttamente. Altrimenti, è possibile scegliere un cavo di alimentazione adatto tra i seguenti: H05VV-F, H05RN-F, H05RR-F o un cavo a 5 conduttori con messa a terra. Il diametro del cavo deve essere di almeno 1,5 mm².
2. Assicurarsi che l'interruttore sia spento prima di effettuare il cablaggio.
3. Collegare il cavo di alimentazione all'interruttore utilizzando un cacciavite secondo lo schema di cablaggio mostrato nella figura sottostante.



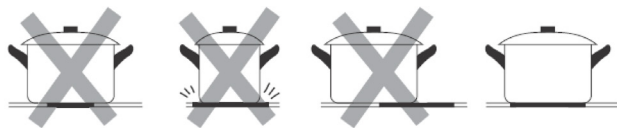
SCEGLIERE LE STOVIGLIE GIUSTE



Nota: utilizzare solo pentole con un fondo adatto all'induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola. Sollevare sempre la pentola dal piano cottura a induzione. Non tirare la pentola per non graffiare il vetro.



Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi taglienti o con fondo arrotondato.

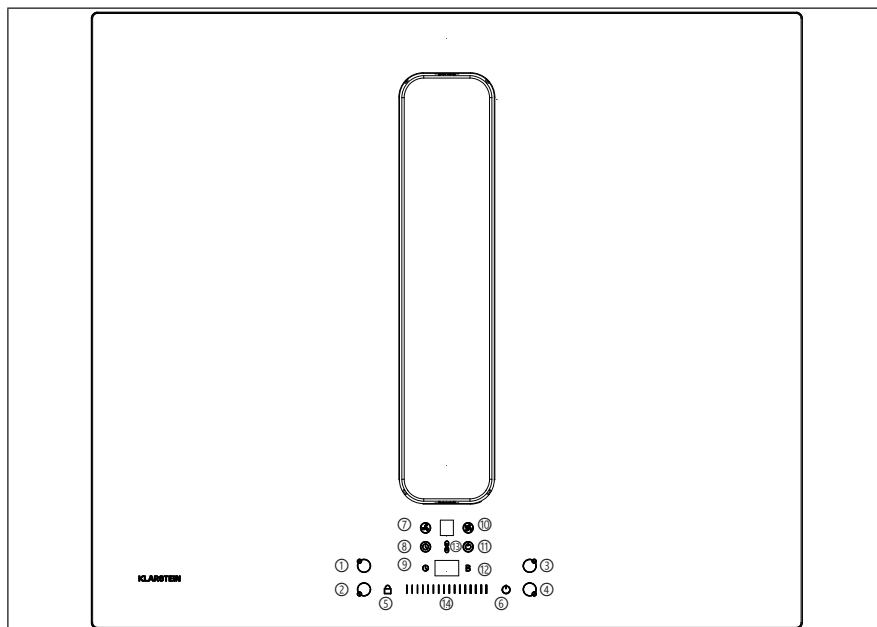


Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, appoggi sulla superficie di vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare solo pentole il cui diametro corrisponda alla marcatura sul piano di cottura. Se si utilizza una pentola leggermente più grande, l'energia viene sfruttata al massimo livello di efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Le pentole con un diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura a induzione. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.

È possibile eseguire un test magnetico per verificare se la pentola è adatta. Muovere una calamita in direzione del fondo della pentola. Se la calamita è attratta, significa che la pentola è adatta all'induzione.

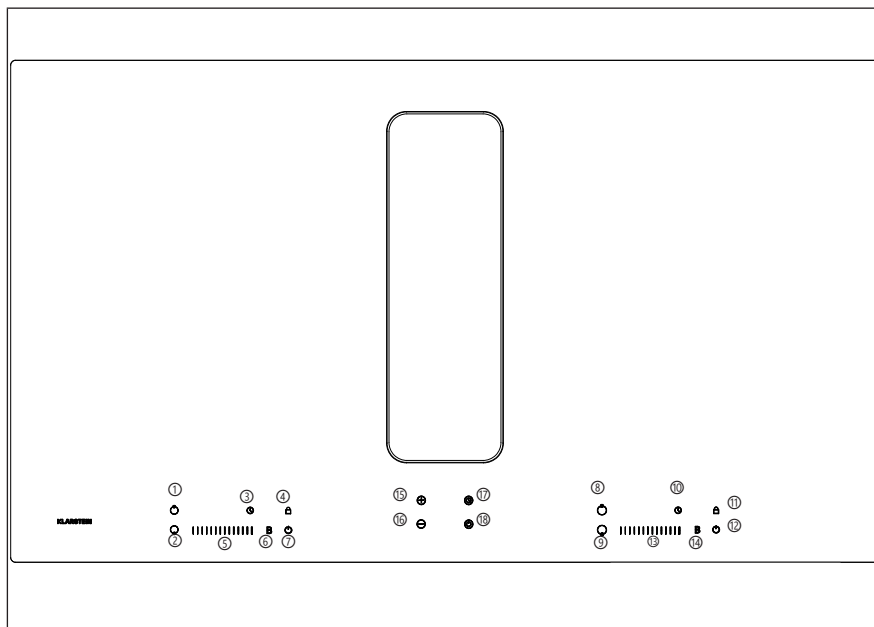


PANORAMICA DEL DISPOSITIVO 10048688, 10048689, 10048786, 10048690, 10048691



①	Zona riscaldante in alto a sinistra	⑧	Timer (cappa)
②	Zona riscaldante in basso a sinistra	⑨	Timer (piano cottura a induzione)
③	Zona riscaldante in alto a destra	⑩	Velocità alta (cappa)
④	Zona riscaldante in basso a destra	⑪	On/Off (cappa)
⑤	Funzione di blocco per i bambini	⑫	Controllo boost per il piano cottura a induzione
⑥	On/Off (piano cottura a induzione)	⑬	Zone di cottura flessibili
⑦	Velocità bassa (cappa)	⑭	Cursore dell'intensità del calore

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO 10048692, 10048693, 10048694, 10048695



①	Zona riscaldante in alto a sinistra	⑩	Timer lato destro (piano cottura a induzione)
②	Zona riscaldante in basso a sinistra	⑪	Funzione di blocco per i bambini lato destro
③	Timer lato sinistro (piano cottura a induzione)	⑫	On/Off lato destro (piano cottura a induzione)
④	Funzione di blocco per i bambini lato sinistro	⑬	Cursore dell'intensità del calore lato destro
⑤	Cursore dell'intensità del calore lato sinistro	⑭	Funzione boost lato destro (piano cottura a induzione)
⑥	Funzione boost lato sinistro (piano cottura a induzione)	⑮	Aumentare la velocità della ventola (cappa)
⑦	On/Off lato sinistro (piano cottura a induzione)	⑯	Ridurre la velocità della ventola (cappa)
⑧	Zona riscaldante in alto a destra	⑰	Timer (cappa)
⑨	Zona riscaldante in basso a destra	⑱	On/Off (cappa)

UTILIZZO

Procedere all'uso

1. Premere il tasto On/Off sul pannello di controllo del piano cottura. Tutti gli schermi mostrano "-". Se non si seleziona un'impostazione di calore entro un minuto, occorre ricominciare dal primo passaggio.
2. Posizionare la pentola adeguata sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che la zona di cottura e il fondo della pentola siano puliti e asciutti.
3. Quando si seleziona una zona di cottura, accanto al relativo tasto lampeggia una spia luminosa.
4. Selezionare un'impostazione di calore muovendo il cursore. È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Al termine della cottura

1. Scegliere la zona di riscaldamento che si desidera spegnere.
2. Spegnerla la zona di cottura facendo scorrere il cursore. Assicurarsi che il display mostri "0".
3. Spegnerla l'intero piano cottura toccando il tasto On/Off.



AVVERTENZA: attenzione alle superfici calde! L'indicazione "H" indica che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata. 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.

Utilizzo della funzione boost

Attivare la funzione boost

1. Selezionare la zona con la funzione boost.
2. Toccando il tasto "boost", il display mostra "b".

Disattivare la funzione boost

1. Per disattivare la funzione boost, selezionare la zona con la funzione boost e toccare il tasto "boost".
2. Toccare il cursore per annullare la funzione boost e selezionare il livello desiderato.
3. La funzione boost può durare solo 5 minuti; dopodiché, la zona passa automaticamente al livello 9.

Funzione di blocco per i bambini

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).

Quando sono bloccati, tutti i comandi, tranne On/Off, sono disattivati.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando per bloccare i tasti. L'indicatore del timer mostra "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuto il controllo del blocco dei tasti per tre secondi.
3. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura.



Nota: quando il piano cottura è in modalità di blocco dei tasti, tutti i comandi sono disattivati, tranne On/Off. È sempre possibile usare questo tasto per spegnere il piano cottura in caso di emergenza, ma prima è necessario sbloccarlo.

Impostare il timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

1. Si può usare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
2. In alternativa, è possibile utilizzarlo come timer di spegnimento per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo.
 - È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

Usare il timer come contaminuti

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso e che sia stato impostato il contaminuti dopo aver completato l'impostazione della potenza della zona di cottura (l'indicazione della zona "●" non deve più lampeggiare).
2. Premere il tasto del timer e il display del timer mostrerà "10" e "0" lampeggerà.
3. Impostare il timer facendo scorrere il cursore.
4. Toccando nuovamente il comando del timer, "1" lampeggerà.
5. Impostare la durata toccando il cursore del timer.
6. Una volta impostato il timer, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente.
7. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicazione del timer mostra "--" allo scadere del tempo impostato.

Usare il timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona per la quale si desidera impostare il timer.
2. Toccare il comando del timer e sul display del timer apparirà "10", e "0" lampeggia. L'indicazione della zona "●" lampeggia.
3. Impostare la durata toccando il cursore.
4. Toccando nuovamente il comando del timer, "1" lampeggia.
5. Impostare la durata toccando il cursore.
6. Una volta impostata la durata, il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente.



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

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



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

Se il timer è impostato su più di una zona

1. Se il timer è impostato su più di una zona, le zone di cottura interessate sono indicate da punti rossi. Il display del timer mostra la durata più breve. Il punto della zona corrispondente lampeggia.
2. Una volta scaduto il timer, la zona interessata si spegne. Quindi viene mostrato il nuovo timer più breve e il punto della zona corrispondente lampeggia.



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

Annullamento del timer

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

Funzione della zona flessibile.

1. A seconda delle esigenze di cottura in ogni situazione, può essere utilizzata come zona singola o come due zone singole.
2. La zona è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando la zona flessibile è in funzione, si attiva solo l'area coperta dalle pentole.
3. Per garantire il rilevamento della pentola e la distribuzione uniforme del calore, centrarla correttamente.
4. Un piano cottura con più zone flessibili. Non è consigliabile utilizzare contemporaneamente più zone per una singola pentola.
5. Assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura singola e di non mettere una pentola al centro della zona combinata. La pentola ideale è ovale o rettangolare.
6. Premendo contemporaneamente il tasto di selezione delle due zone, il display della zona flessibile lampeggia.

Protezione contro il surriscaldamento

L'unità è dotata di una protezione interna contro il surriscaldamento. Non appena l'unità rileva un surriscaldamento, si spegne automaticamente.

Rilevamento di piccoli oggetti

Se si utilizzano pentole di dimensioni non adeguate o non adatte all'induzione (ad es. alluminio) o si lasciano sul dispositivo altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), dopo un minuto il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby. La ventola dell'unità continua a funzionare per un minuto.

Spegnimento automatico di sicurezza

L'unità è dotata di una funzione di spegnimento automatico. Si spegne automaticamente se ci si dimentica di spegnerlo dopo la cottura. I tempi di funzionamento impostati in fabbrica per i vari livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando le pentole vengono rimosse dal dispositivo, questo smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne dopo 1 minuto.

Avviso di calore residuo

Quando il piano cottura è in funzione da un po' di tempo, rimane un certo calore residuo.



AVVERTENZA: attenzione alle superfici calde! L'indicazione "H" indica che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata. Questo simbolo scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura.

CONSIGLI PER LA COTTURA

**AVVERTENZA:** rischio di incendio!

Prestare particolare attenzione quando si frigge, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature molto elevate, l'olio e il grasso possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano quindi un enorme rischio di incendio.

Consigli per cucinare

- Ridurre il calore quando gli alimenti iniziano a cuocere.
- L'uso di un coperchio riduce il tempo di preparazione e fa risparmiare energia perché trattiene il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di acqua o di grasso per ridurre i tempi di preparazione.
- Iniziare il processo di cottura con un'impostazione di calore alta e ridurre il calore non appena gli alimenti si sono completamente riscaldati.

Sobbollire, cuocere il riso

- Quando si cuoce a fuoco lento, il contenuto della pentola viene cotto al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C. Di tanto in tanto salgono delle bolle sulla superficie del liquido di cottura. Sobbollire è la chiave per ottenere deliziose zuppe e stufati delicati, perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo gli alimenti. È inoltre consigliabile preparare le salse a base di uova e quelle addensate con la farina al di sotto del punto di ebollizione.
- La preparazione del riso con il metodo ad assorbimento può richiedere un'impostazione di potenza più elevata per garantire che cuocia nel tempo consigliato.

Scottare la bistecca

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Scaldare una padella.
3. Sfregare entrambi i lati della bistecca con dell'olio. Versare un po' d'olio nella padella calda e poi adagiarvi la bistecca.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. La durata dipende dallo spessore della bistecca e dalla cottura che si desidera ottenere alla fine. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere sulla bistecca (ad esempio con una forchetta o un cucchiaio da cucina) per verificarne la cottura. Più risulta soda, più è cotta.
5. Mettere quindi la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla riposare e ammorbidire.

Saltare in padella

1. Scegliere un wok o una padella grande compatibile con l'induzione.
2. Preparare tutti gli ingredienti e gli accessori. Questo tipo di cottura deve essere veloce. Se ci sono grandi quantità di alimenti, friggerli in diverse porzioni e non tutti in una volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Soffriggere prima la carne e poi toglierla e tenerla al caldo.
5. Saltare le verdure mescolando. Quando le verdure sono calde ma ancora sode, ridurre il calore del piano cottura, mettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che tutto si sia riscaldato.
7. Servire immediatamente.



Nota: se sul piano cottura a induzione viene collocata una pentola non magnetica (ad esempio in alluminio), una pentola di dimensioni sbagliate o piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), il dispositivo passa automaticamente in modalità standby dopo un minuto. La ventola raffredda il dispositivo per un altro minuto.

IMPOSTAZIONI DI RISCALDAMENTO

Livello di potenza	Adatto per
1-2	• Scaldare piccole quantità di alimenti • Sciogliere il cioccolato fondente • Sobbollire • Riscaldare lentamente
3-4	• Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere il riso
5-6	• Pancake
7-8	• Friggere brevemente • Cuocere la pasta
9	• Friggere e scottare • Portare a ebollizione la zuppa • Portare a ebollizione l'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione giornaliera



Nota: prima di procedere alla pulizia, staccare sempre la spina dalla presa e lasciare raffreddare il dispositivo.

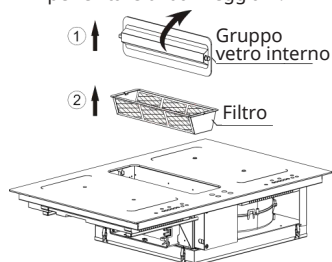
- Controllare periodicamente che la polvere non si accumuli sotto la ventola o nelle aperture di scarico, in quanto potrebbe ostruire la ventilazione e ridurre l'efficienza del sistema elettronico del piano cottura.
- Il piano cottura potrebbe danneggiarsi in caso di caduta di oggetti duri e taglienti. Si raccomanda pertanto di tenere tali oggetti lontani dal piano cottura.
- Non appoggiare mai pentole calde sull'area di comando o sul bordo del piano cottura. Non utilizzare pentole con disegni o motivi in rilievo sul fondo, perché potrebbero graffiare il piano cottura.
- Non utilizzare mai un supporto per pentole o un sostegno per bollitori, per evitare di danneggiare il piano cottura.
- Non pulire mai il piano cottura quando la sua superficie è calda.
- Non usare un pulitore a vapore o ad alta pressione.
- Quando la cappa è in funzione, non bloccare mai l'ingresso. Inoltre, assicurarsi che residui di alimenti, zuppa, ecc. non finiscano nel plenum di aspirazione.

Istruzioni per la pulizia

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere il dispositivo e staccare la spina.
- Pulire il dispositivo solo quando si è completamente raffreddato.
- Pulizia del vetro del piano cottura: rimuovere gli schizzi con una spugna umida o un tovagliolo di carta, quindi sciacquare e asciugare. Se rimangono delle macchie, applicare un po' di aceto, quindi risciacquare e asciugare. Applicare una piccola quantità di detergente specifico per piani cottura, quindi asciugare e lucidare la superficie con un panno morbido o della carta assorbente.
- Il riscaldamento di prodotti chimici può corrodere e danneggiare il vetro; inoltre, i fumi possono essere dannosi per la salute.
- Non utilizzare i seguenti prodotti per la pulizia del piano cottura: polveri o detergenti abrasivi; prodotti spray per forni; prodotti sbiancanti; spugne con superfici abrasive; sfere di lana d'acciaio o sintetiche. Questi prodotti potrebbero danneggiare seriamente il piano cottura.
- Pulire la superficie quando è completamente fredda, ad eccezione di zucchero secco, sostanze sciroppose, salsa di pomodoro e latte, che devono essere rimossi immediatamente con un raschietto.
- I filtri a rete della cappa devono essere puliti e sostituiti regolarmente. I filtri sono realizzati in metallo; si raccomanda pertanto di non utilizzare il brillantante, poiché potrebbe corrodere le superfici metalliche.

Il metodo di pulizia è il seguente:

1. Aprire e smontare i filtri, facendo riferimento ai passaggi ① e ② seguenti.
2. Immergere i filtri in acqua a 40-50 °C per circa 2-3 minuti con un detergente sgrassante, quindi spazzolarli delicatamente con una spazzola morbida. Non esercitare una pressione eccessiva per evitare di danneggiarli.

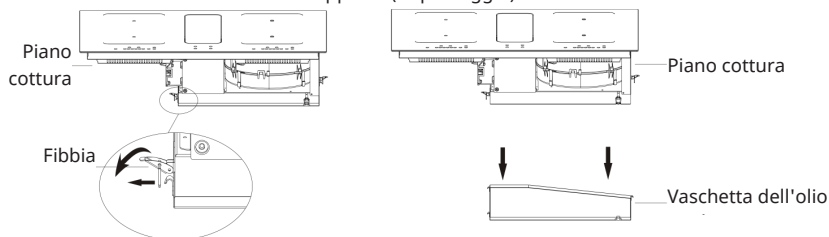


La vaschetta dell'olio della cappa deve essere pulita regolarmente. Il metodo di pulizia è il seguente:

1. Come mostrato nella figura sottostante, aprire le quattro fibbie sul piano cottura e rimuovere la vaschetta dell'olio.
2. Immergere la vaschetta dell'olio in acqua a 40-50 °C per circa 2-3 minuti con un detergente sgrassante. Quindi, strofinare delicatamente con una spazzola morbida. Non esercitare una pressione eccessiva per evitare di danneggiarla.

Installazione del filtro ai carboni attivi

Fare riferimento al 1° passaggio per rimuovere la rete di aspirazione dell'aria e i filtri. Caricare il filtro a carbone attivo nel supporto (2° passaggio).



Sostituire il motore

Utilizzare un cacciavite per rimuovere la vaschetta dell'olio, la rete di protezione dell'ingresso aria, il convogliatore d'aria, il motore, il coperchio della scatola di derivazione e il coperchio della morsetti, seguendo l'ordine indicato nell'immagine sottostante. Quindi scollegare il filo del motore per sostituire il motore.

Tabella per la pulizia

Cosa	Come	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni e macchie causati dal rovesciamento di alimenti e liquidi non zuccherati)	3. Spegnerne il piano cottura. 4. Spruzzare un detergente per piani cottura quando è ancora caldo ma non più bollente. 5. Pulire con un panno umido e asciugare il piano con uno strofinaccio. 6. Riaccendere il piano.	• Quando il piano è spento, l'indicatore "Superficie calda" si spegne anche se è ancora caldo. Fare attenzione a non bruciarsi! • Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi per non danneggiare la finitura. Controllare la confezione per verificare se il detergente è adatto ai piani in ceramica. • Non lasciare residui di detergente sul piano, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Alimenti o liquidi versati sui tasti funzione.	1. Spegnerne 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".	• Il piano può emettere un segnale acustico, spegnersi e i tasti possono smettere di funzionare in presenza di liquido. Prima di riaccendere le zone, accertarsi che i tasti siano puliti e asciutti.
Residui e schizzi di zucchero troppo cotti, fusi o caldi sul vetro.	Rimuovere lo sporco con un taglierino per tappeti, una lametta o un raschietto per piani cottura in ceramica, facendo attenzione a non scottarsi sul piano cottura caldo. 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere il raschietto con 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".	• 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il piano cottura non può essere acceso.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e acceso. Verificare che un fusibile non sia invertito o rotto. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non rispondono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco dei tasti.
I tasti sono difficili da utilizzare.	I tasti sono ricoperti 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.	Per la pulizia sono state utilizzate pentole con bordi affilati, spugne abrasive o detergenti.	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.
Il dispositivo emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	È normale. Tuttavia, il rumore dovrebbe diventare più silenzioso o scomparire completamente quando si riduce l'impostazione del calore.
L'unità emette il rumore della ventola.	La ventola integrata nell'unità si è attivata per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. Può accadere che la ventola continui a funzionare per qualche tempo dopo aver spento l'unità.	Ciò è normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare il dispositivo dall'alimentazione quando la ventola è ancora in funzione.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Le pentole non si riscaldano.	1. Il dispositivo non è in grado di rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. 2. Il dispositivo non è in grado di rilevare la pentola perché o è troppo piccola per il piano cottura o non si trova al centro del piano cottura.	Posizionare la pentola al centro del piano cottura e verificare che le dimensioni del fondo siano adatte al piano cottura.
Il dispositivo o il piano cottura si è spento inaspettatamente, si sente un suono e viene visualizzato un codice di errore.	Errore tecnico.	Annotare il codice di errore, scollegare il dispositivo e contattare il servizio clienti.

CODICI DI ERRORE

Codici di errore	Possibile causa	Descrizione
E1	Padella o pentola difettosa.	La padella o la pentola non è adatta a causa di dimensioni o materiale, o non è posizionata esattamente al centro dell'area di cottura.
E2	La tensione è troppo alta.	La tensione è superiore a 265 V CA.
E3	La tensione è troppo bassa.	La tensione è inferiore a 185 V CA.
E4	Circuito aperto del sensore dell'IGBT.	Quando il sensore dell'IGBT rileva un circuito aperto, smette di funzionare.
E5	Cortocircuito del sensore dell'IGBT.	Quando il sensore dell'IGBT rileva un cortocircuito, smette di funzionare.
E6	Sovratemperatura del sensore dell'IGBT.	L'IGBT raggiunge 100 ± 5 °C per 3 secondi (può tornare a funzionare automaticamente quando la temperatura diminuisce a 50-70 °C).
E7	Circuito aperto del sensore di superficie del piano cottura.	Dopo 60 secondi di funzionamento, l'IGBT smette di funzionare quando il circuito di rilevamento della temperatura della pentola rileva un circuito aperto.
E8	Cortocircuito del sensore di superficie del piano cottura.	L'IGBT smette di funzionare quando il circuito di rilevamento della temperatura della pentola rileva un cortocircuito.
E9	Protezione da sovratemperatura del sensore delle pentole.	L'IGBT smette di funzionare quando il circuito di rilevamento della temperatura della pentola misura un valore superiore a un determinato livello.
EA	Protezione per rimozione o guasto del sensore delle pentole.	Quando il sensore delle pentole viene rimosso, l'intero dispositivo si riscalda per un certo periodo di tempo. L'area corrispondente rileva la rimozione del sensore delle pentole e l'area smette di riscaldare.
EB/EC	Errore di comunicazione	La scheda di alimentazione non riceve un segnale di comunicazione valido dalla scheda del display per 90 secondi.
H	Superficie calda del piano cottura.	Dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura della superficie è troppo alta, viene mostrata una "H" e la ventola continua a funzionare per due minuti.

NOTE SULLA TUTELA DELL'AMBIENTE

- Durante la cottura, assicurarsi che vi sia un flusso d'aria sufficiente affinché la cappa possa funzionare in modo efficiente e con una bassa rumorosità.
- Regolare la velocità della ventola in base alla quantità di vapore prodotta durante la cottura. Utilizzare la modalità intensiva solo se necessario. Minore è la velocità della ventola, minore è il consumo di energia.
- Se durante la cottura si producono grandi quantità di vapore, selezionare tempestivamente una velocità di ventilazione maggiore. Se il vapore di cottura si è già diffuso nella cucina, la cappa deve essere azionata più a lungo.
- Spegnerla la cappa quando non serve più.
- Spegnerla la luce quando non serve più.
- Pulire il filtro a intervalli regolari e sostituirlo in base alle necessità per aumentare l'efficacia del sistema di ventilazione e prevenire il rischio di incendio.
- Mettere sempre il coperchio sulle pentole durante la cottura per ridurre il vapore e la condensa.

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