

VEROSTEEL VICTORIA

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

10047402 10047403 10047404 10047405
10047406 10047182 10047183



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Produktdatenblätter 4
Sicherheitshinweise 8
Geräteübersicht und Bedienfeld 11
Installation 18
Anschlussdiagramm 21
Inbetriebnahme 23
Bedienung 24
Geräteschutz 29
Heizkapazitätstabelle 30
Reinigung und Pflege 31
Fehlersuche und Fehlerbehebung 33
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 34
Hinweise zur Entsorgung 36
Hersteller 36

English 37
Español 69
Français 101
Italiano 133

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047402, 10047403	10047182, 10047183
Stromversorgung	220–240 V ~ 50–60 Hz	
Produktlinie	Verosteel	

Artikelnummer	10047404	10047405	10047406
Stromversorgung	220–240 V ~ 50–60 Hz		
Produktlinie	Victoria		

PRODUKTDATENBLÄTTER

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047402 Verosteel, 10047404 Victoria		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn Links hinten Rechts vorn	23/14 16,5 16,5 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L B	Rechts hinten	27 16,4 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts hinten Rechts vorn	188,6 189,2 191,7 189,2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	189,7	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047403 Verosteel, 10047405 Victoria		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn Links hinten Rechts	20 16,5 20 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L B	n. z. n. z.	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts	177 189,2 184,5 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	183,6	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047406 Victoria		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Vorne Hinten	16,5 20 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L B	n. z. n. z.	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Vorne Hinten	189,2 184,5 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	186,9	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047183 Verosteel		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		5	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn Links hinten Rechts hinten Rechts vorn	23/14 16,5 27*16,5 16,5 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L B	Mitte	27 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Mitte Rechts hinten Rechts vorn	189,2 187,5 191,7 184,5 189,2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	188,4	Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen derjenigen Person zur Verfügung, die das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Sicherungsschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.

- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss permanent beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein und den Ausbruch eines Brandes zur Folge haben kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.



WARNUNG

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

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsstandards.



VORSICHT

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

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

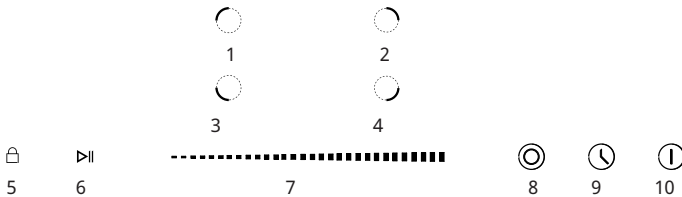
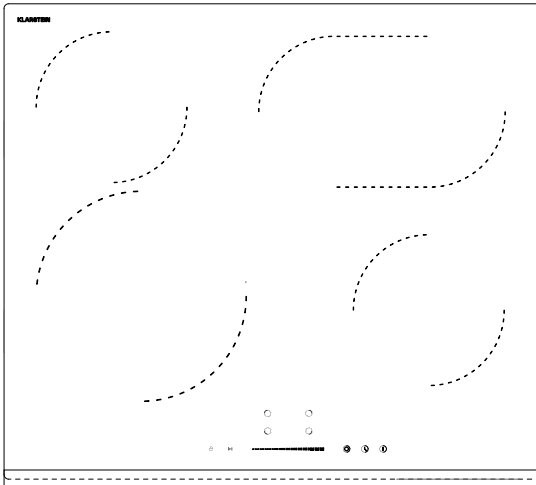
**WARNUNG**

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

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

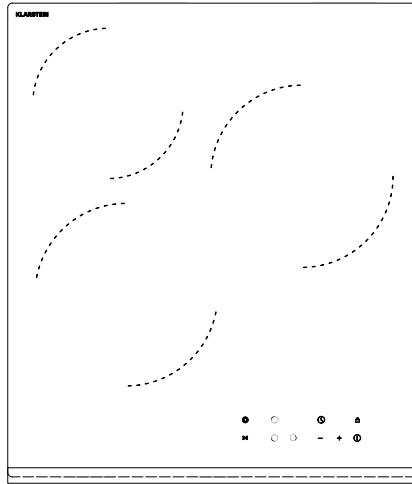
GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD

Modell 10047402



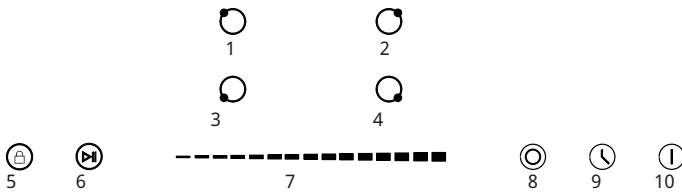
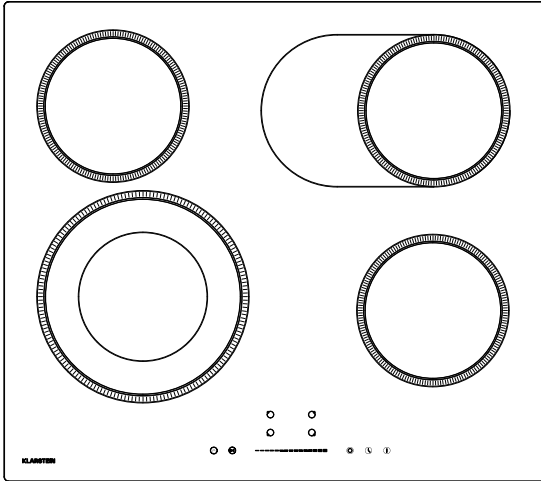
1	Wärmesteuerfunktion oben links	6	Stop & Go Funktion
2	Wärmesteuerfunktion oben rechts	7	Schieberegler für die Heizintensität/Timer-Regler
3	Wärmesteuerfunktion unten links	8	Bedienelement für erweiterte Zone
4	Wärmesteuerfunktion unten rechts	9	Timer
5	Kindersicherung	10	EIN/AUS

Modell 10047403



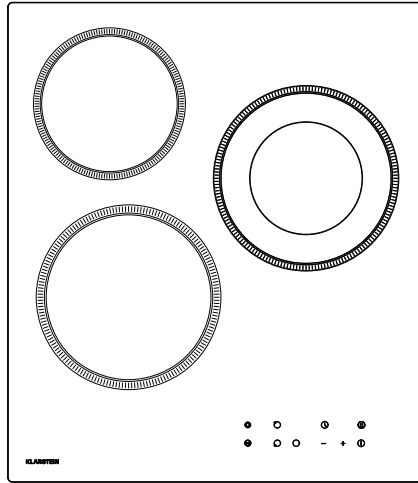
1	Wärmesteuerfunktion oben links	6	Timer
2	Wärmesteuerfunktion unten links	7	Kindersicherung
3	Wärmesteuerfunktion rechts	8	Temperatur/Timer reduzieren
4	Bedienelement für erweiterte Zone	9	Temperatur/Timer erhöhen
5	Stop & Go Funktion	10	EIN/AUS

Modell 10047404



1	Wärmesteuerfunktion oben links	6	Stop & Go Funktion
2	Wärmesteuerfunktion oben rechts	7	Schieberegler für die Heizintensität/Timer-Regler
3	Wärmesteuerfunktion unten links	8	Bedienelement für erweiterte Zone
4	Wärmesteuerfunktion unten rechts	9	Timer
5	Kindersicherung	10	EIN/AUS

Modell 10047405



1



2



3



4



5



6



7



8



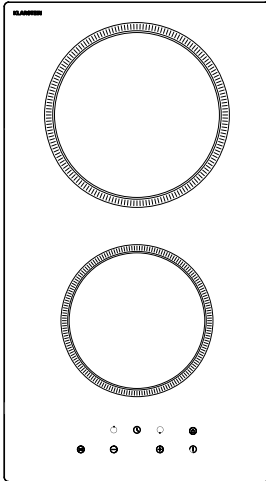
9



10

1	Bedienelement für erweiterte Zone	6	Wärmesteurfunktion unten links
2	Wärmesteurfunktion oben links	7	Wärmesteurfunktion rechts
3	Timer	8	Temperatur/Timer reduzieren
4	Kindersicherung	9	Temperatur/Timer erhöhen
5	Stop & Go Funktion	10	EIN/AUS

Modell 10047406



1



2



3



4



5



6

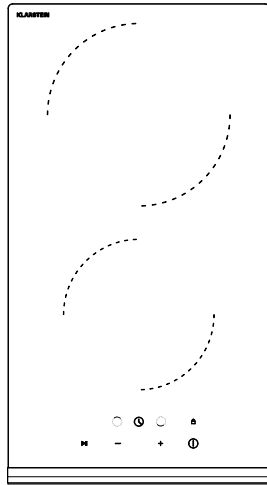


7



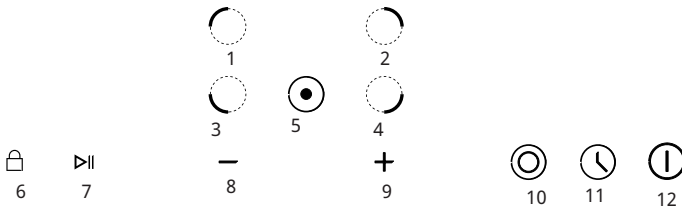
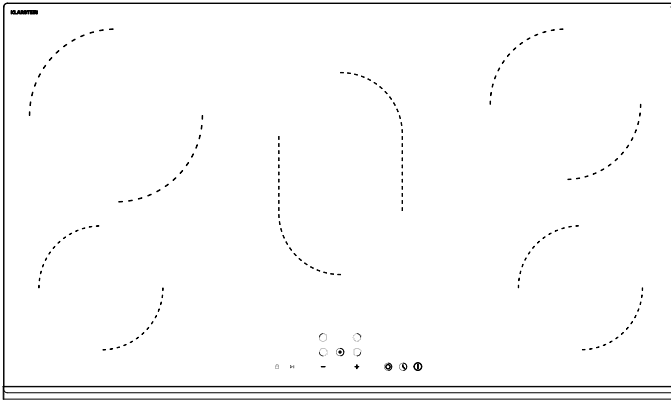
8

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



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

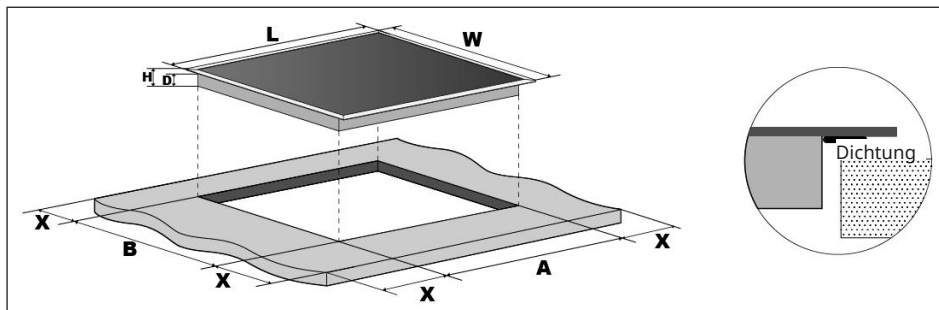
Modell 10047183



1	Wärmesteuerfunktion oben links	7	Stop & Go Funktion
2	Wärmesteuerfunktion oben rechts	8	Temperatur/Timer reduzieren
3	Wärmesteuerfunktion unten links	9	Temperatur/Timer erhöhen
4	Wärmesteuerfunktion unten rechts	10	Bedienelement für erweiterte Zone
5	Wärmesteuerfunktion Mitte	11	Timer
6	Kindersicherung	12	EIN/AUS

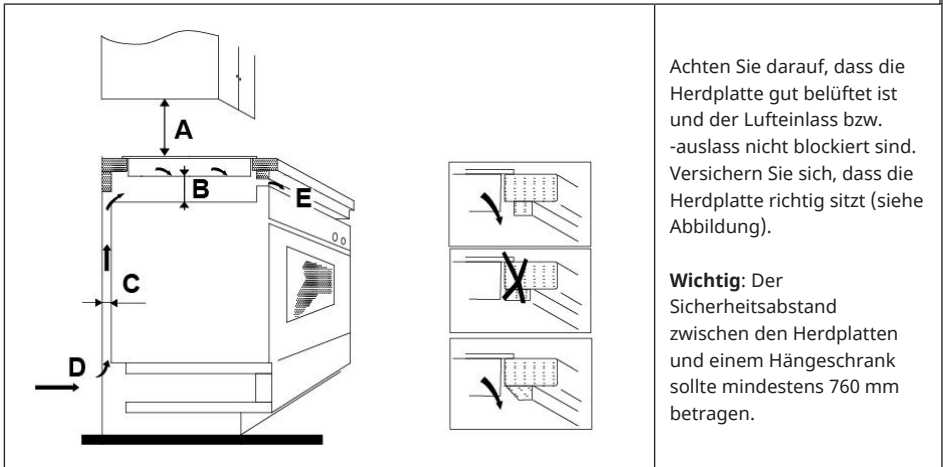
INSTALLATION

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend der Maße in der Tabelle und dem Schaubild zu. Lassen Sie um das Loch herum mindestens 50 mm Platz. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Verwenden Sie eine hitzeunempfindliche Arbeitsplatte, damit sie sich nicht durch die Hitze verformt, die vom Kochfeld ausgeht.



Abmessungen und Abstände (beide Modelle)

Artikelnummer	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047403	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047404	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047405	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047406	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (min.)
10047182	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (min.)
10047183	900	520	52	48	875±50	495±50	50 (min.)



Achten Sie darauf, dass die Herdplatte gut belüftet ist und der Lufteinlass bzw. -auslass nicht blockiert sind. Versichern Sie sich, dass die Herdplatte richtig sitzt (siehe Abbildung).

Wichtig: Der Sicherheitsabstand zwischen den Herdplatten und einem Hängeschrank sollte mindestens 760 mm betragen.

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

Anbringen der Schaumstoffdichtung

Bevor das Kochfeld in die Öffnung der Küchenarbeitsplatte eingesetzt wird, muss die mitgelieferte Schaumstoffdichtung (in einem Plastikbeutel) an der Unterseite des Ceranfeldes angebracht werden.

Bauen Sie das Kochfeld nicht ohne die Schaumstoffdichtung ein!

Die Dichtung sollte wie folgt am Kochfeld angebracht werden:

- Lösen Sie die Schutzfolie von der Dichtung.
- Befestigen Sie dann die Dichtung an der Unterseite des Glases entlang des Rands.
- Die Dichtung muss über die gesamte Länge des Glasrands angebracht werden und darf sich an den Ecken nicht überlappen.
- Achten Sie beim Anbringen der Dichtung darauf, dass das Glas nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.

Vor dem Anbringen der Halteklammern

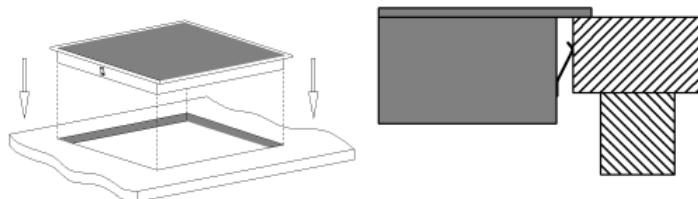
Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche platziert sein (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an.

Easy Fit Kits

Jedes Kochfeld wird mit einem Set Easy Fit Kits geliefert, das Befestigungsklammern und Schrauben enthält. Suchen Sie zunächst das Easy Fit Kit Paket.

Befestigung der Klammern am Kochfeld: Stecken Sie die Befestigungsklammern in die an 2 Seiten des Gehäuses vorgesehenen Befestigungslöcher, befestigen Sie die Klammer mit einer Schraube am Gehäuse und setzen Sie dann das Kochfeld in das Gehäuse/die Arbeitsplatte ein.

Befestigung des Kochfelds am Schrank: Setzen Sie das Kochfeld in das Gehäuse/ die Arbeitsplatte ein, wie in den Abbildungen unten gezeigt, und befestigen Sie es mit den Klammern an den Seiten.



Nach der Installation des Kochfelds

Vergewissern Sie sich, dass:

- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Schrankes zur Basis des Kochfelds gewährleistet ist
- unter dem Sockel des Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere angebracht wird, falls das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird
- Der Trennschalter muss leicht zugänglich sein. Die Wand und der Bereich über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

ANSCHLUSSDIAGRAMM

Warnhinweise



WARNUNG

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

Führen Sie die Installation niemals selbst durch.

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

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG

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

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

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

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

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

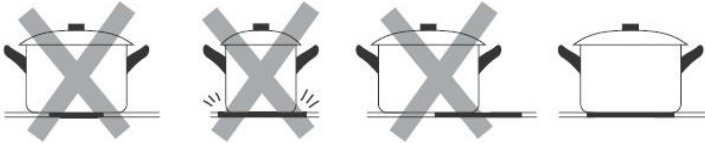
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einer qualifizierten Person mit entsprechendem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

INBETRIEBNAHME

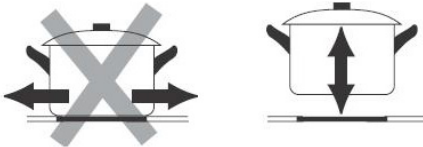
Das richtige Kochgeschirr



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfkantigen oder abgerundeten Böden.



Versichern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs flach ist, flach auf dem Kochfeld aufliegt und dieselbe Größe wie das Kochfeld hat. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie das Kochgeschirr immer auf das Kochfeld. Ziehen Sie es nicht auf der Kochzone hin und her, um die Platte nicht zu zerkratzen.

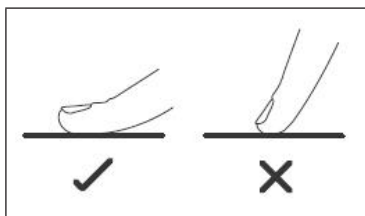
Vor der Verwendung des Keramikochfelds

- Lesen Sie sich die gesamte Bedienungsanleitung durch, insbesondere den Bereich „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich gegebenenfalls noch auf dem Keramikochfeld befindet.

BEDIENUNG

So bedienen Sie die Tasten richtig

- Die Tasten reagieren auf Berührung, Sie müssen keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie ihren Fingerballen, um sie anzutippen (siehe Bild).
- Jedes Mal, wenn eine Berührung wahrgenommen wird, vernehmen Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und sie nicht von einem Gegenstand (z. B. einem Topflappen) abgedeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann dafür sorgen, dass sich die Tasten nicht richtig bedienen lassen.



Mit dem Kochen beginnen

1. Nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet wurde. Halten Sie die EIN/AUS-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen Piepton hören, um das Kochfeld einzuschalten. Das Kochfeld schaltet nun in den Standby-Modus, und auf allen Anzeigen für die Heiz- und Timereinstellung wird "-" angezeigt
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

Einstellen der Heizeinstellung einer Kochzone

Bevor Sie die Heizeinstellung vornehmen können, müssen Sie die Kochzonenwahltaste berühren, um die gewünschte Kochzone zu aktivieren. Die Heizstufenanzeige der ausgewählten Zone blinkt, wenn sie aktiv ist, und Sie können dann die Heizstufe einstellen, beginnend mit der niedrigsten Einstellung:

Schiebe-Bedienelement

Schalten Sie das Cerankochfeld ein, drücken Sie die optionale Taste, um die Heizzone zu wählen, die Anzeige neben der Taste blinkt 5 Sekunden lang, während dieser Zeit kann die Leistung mit dem Schieberegler von Stufe 0 bis 9 eingestellt werden; schieben Sie den Regler von links nach rechts, um die Stufe zu erhöhen, schieben Sie ihn von rechts nach links, um die Stufe zu verringern.

Nur für 10047403, 10047405, 10047406, 10047182, 10047183

- Stellen Sie die Heizstufe ein, indem Sie die Taste + oder - berühren.
- Wenn Sie eine der beiden Tasten gedrückt halten, wird der Wert schnell von 0 bis 9 erhöht oder verringert.

Hinweise

- Wenn das Kochfeld nach dem Anschluss an das Stromnetz eingeschaltet wird, ertönt der Piepton einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann.
- Wenn sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet und innerhalb von 1 Minute keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Elektrokochfeld automatisch aus, wobei der Piepton einmal ertönt.
- Um das Kochfeld einzuschalten, halten Sie die EIN/AUS-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt; um es auszuschalten, drücken Sie einfach erneut die EIN/AUS-Taste.
- Die Leistungsstufe kann von 0 bis 9 eingestellt werden.
- Die Heizstufenanzeige der gewählten Zone blinkt während der Einstellung. Nach der Einstellung blinkt die Zahl 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, um die Einstellung zu bestätigen.

Ausschalten des Cerankochfelds

Sie können die Kochzone ausschalten, indem Sie den Wärmeregler auf Stufe 0 stellen, auf dem Display wird "-" angezeigt.

Sie können auch das gesamte Kochfeld ausschalten, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken.

Hinweis: Wenn die Stromversorgung während des Garvorgangs unterbrochen wird, werden alle Einstellungen gelöscht.

Nutzung des erweiterten Heizbereichs (10047183, 10047406, 10047405, 10047404, 10047402, 10047403)

Manche Cerankochfelder (10047183, 10047406, 10047405, 10047404, 10047402, 10047403) haben eine erweiterte Zone, die eine größere Kochfläche und zusätzliche Hitze für unterschiedliche Kochgeschirrgößen bietet.

Um die erweiterte Zone bei laufendem Betrieb des Kochfeldes zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Wählen und aktivieren Sie die Kochzone, die Sie als erweiterte Zone verwenden möchten: Berühren Sie die Zonenauswahlsteuerung, um sie

- auszuwählen und für die Einstellung zu aktivieren.
- Die zentrale Zone wird eingeschaltet, wenn die Heizstufe für die erweiterte Zone zuerst eingestellt wird.
 - Wenn die Heizzone ausgewählt und aktiv ist (die Leistungsanzeige blinkt), berühren Sie den Regler für die erweiterte Zone, um das erweiterte Heizelement zu aktivieren und eine große Heizfläche zu erhalten.

Hinweise:

Durch anhaltendes Berühren des Reglers laufen die erweiterten Zonen wie folgt:

Duale Zone: "Mitte - Dual - Mitte - Dual - Mitte ..."

Tripel-Zone: "Mitte - Dual - Tripel - Mitte - Dual - Triple - Mitte ..."

Wenn die Dual-Zone aktiv ist, wechselt die LED-Anzeige zwischen der Heizstufe und dem

Dual-Symbol. Wenn die Tripel-Tone aktiv ist, wechselt die LED-Anzeige zwischen der Heizstufe und dem Tripel-Symbol.

Verriegelung des Cerankochfelds

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

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

Die Bedienelemente sperren

Berühren Sie die Kindersicherungstaste etwa eine Sekunde lang. Auf der Timer-Anzeige wird "Lo" angezeigt und die Kindersicherung ist aktiviert.

Deaktivierung der Tastensperre

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Kindersicherungstaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Der Piepton ertönt einmal und die Anzeige "Lo" erlischt auf der Timer-Anzeige, die Kindersicherungsfunktion ist inaktiv.
- Sie können Ihr Induktionskochfeld jetzt wieder nutzen.

Im Kindersicherungsmodus sind alle Bedientasten außer der EIN/AUS-Taste und der Kindersicherungstaste deaktiviert: Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausschalten, müssen es aber bei der nächsten Benutzung wieder entsperren.

Hinweis: Wenn das Kochfeld bei aktiver Kindersicherung ausgeschaltet wird, ist die Kindersicherung auch beim späteren Einschalten des Kochfeldes aktiv.

Stop & Go Funktion

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

ausschalten.

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

Die Stop & Go-Funktion aktivieren

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

Die Stop & Go Funktion deaktivieren

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

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

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

Timer

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

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

Verwendung des Timers als Minutenzähler

4. Wenn Sie keine Kochzonen ausgewählt haben, berühren Sie die Timer-Steuertaste, wenn die Zahl in der Timer-Anzeige blinkt.
5. Stellen Sie dann den Minutenzähler wie unten beschrieben ein:
 - Drücken Sie die Timer-Taste einmal, während die Einerstelle auf der Timer-Anzeige blinkt, und verwenden Sie dann den Schieberegler/das + oder -, um die Ziffer des Minutenzählers einzustellen.
 - Drücken Sie die Timer-Taste erneut, während die Zehnerstelle in der Timer-Anzeige blinkt, und stellen Sie dann die Zehnerstelle des Minutenzählers ein, indem Sie den Schieberegler verschieben bzw. die Taste + oder - drücken.

Hinweis: Wenn Sie die Timer-Taste weiter drücken, funktioniert der Schieberegler wie folgt: "Einerstelle - Zehnerstelle - Einstellung bestätigen - Einerstelle ...".

6. Wenn der Minutenzähler eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Countdown und das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 30 Sekunden lang ein Signalton, und die Timeranzeige zeigt "- -" an. Jede Berührung der Funktionstasten während dieser Zeit beendet den Signalton.

Einstellung des Timers zum Ausschalten der Kochzone

1. Berühren Sie die Zonentaste, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Steuertaste, wenn die Zahl in der Timer-Anzeige blinkt.
3. Stellen Sie dann den Timer ein:
 - Drücken Sie die Timer-Steuertaste einmal, während die Einerstelle in der Timer-Anzeige blinkt, und stellen Sie dann die Einerstelle der Minutenzähler-Einstellung ein, indem Sie den Schieberegler verschieben bzw. die + oder - Taste drücken (wenn Sie eine der beiden Tasten gedrückt halten, wird der Wert schneller eingestellt).
 - Drücken Sie die Timer-Steuertaste einmal, während die Zehnerstelle in der Timer-Anzeige blinkt, und stellen Sie dann die Zehnerstelle der Minutenzähler-Einstellung ein, indem Sie den Schieberegler verschieben bzw. die + oder - Taste drücken (wenn Sie eine der beiden Tasten gedrückt halten, wird der Wert schneller eingestellt).

Hinweis: Wenn Sie die Timer-Taste weiter drücken, funktioniert der Schieberegler wie folgt: "Einerstelle - Zehnerstelle - Einstellung bestätigen - Einerstelle ...".

4. Wenn der Timer eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Countdown und das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet bei den Zonen auf, die mit einem Timer eingestellt sind. Sie können die Timer-Einstellung einer beliebigen, mit einem Timer versehenen Zone überprüfen, indem Sie diese Zone aktivieren.

Hinweis: Wenn mehr als eine Heizzone eine Timer-Einstellung hat, zeigt die Timer-Anzeige die niedrigste Zeit an. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt.

5. Am Ende der Timer-Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Die Standardeinstellung für den Minutenzähler und den Timer ist 30 Minuten.

Hinweis: Nach der Einstellung blinkt die die Timer-Anzeige 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, um die Einstellung zu bestätigen.

Hinweis: Der Minutenzähler und der Timer können gleichzeitig verwendet werden, die Timeranzeige zeigt die niedrigste Zeiteinstellung an. Wenn die niedrigste Einstellung der Minutenzähler ist, blinkt der rote Punkt neben der Timer-Anzeige. Wenn die niedrigste Einstellung die Timer-Einstellung ist, blinkt der rote Punkt der Leistungsanzeige der entsprechenden Kochzone.

Hinweis: Wenn die Anzeige die Timer-Einstellung der Kochzone anzeigt. Um die Einstellung des Minutenzählers zu überprüfen, drücken Sie den Timer-Regler, auf dem Display wird die Einstellung des Minutenzählers angezeigt.

GERÄTESCHUTZ

Überhitzungsschutz

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

Restwärme-Warnung

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

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

Überlaufschutz

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

Automatischer Abschaltenschutz

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

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

HEIZKAPAZITÄTSTABELLE

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

Heizstufe	Geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Schonendes Erwärmen von kleineren Mengen Lebensmittel • Schmelzen von Schokolade, Butter und Zubereitung von Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Köcheln • langsames Erwärmen
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Wiederaufwärmen • schnelles Köcheln • Kochen von Reis
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Kochen von Nudeln
9	<ul style="list-style-type: none"> • Wok-Braten (kurz anbraten) • Scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Aufkochen von Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE



VORSICHT

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

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


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

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

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

Kontakt: info@electronic-star.de

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Kontakt: info@electronic-star.de

Dear Customer,

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



CONTENTS

Product Data Sheets	38
Safety Instructions	42
Appliance Overview and Control Panel	45
Installation	52
Wiring Diagram	55
Getting Started	57
Operation	58
Device Protection	63
Heating Capacity Table	64
Cleaning and Care	65
Troubleshooting	67
Disposal Considerations	68
Manufacturer & Importer (UK)	68

TECHNICAL DATA

Item number	10047402, 10047403	10047182, 10047183
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Product line	Verosteel	

Item number	10047404	10047405	10047406
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Product line	Victoria		

PRODUCT DATA SHEETS

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047402 Verosteel, 10047404 Victoria		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Left Front Left Rear Right Front	23/14 16.5 16.5 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Right Rear	27 16.4 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right Rear Right Front	188.6 189.2 191.7 189.2 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	189.7	Wh/kg

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047403 Verosteel, 10047405 Victoria		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front Left Rear Right	20 16,5 20 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right	177 189.2 184.5 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	183.6	Wh/kg

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047406 Victoria		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Front Rear	16.5 20 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Front Rear	189.2 184.5 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	186.9	Wh/kg

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047183 Verosteel		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		5	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Left Front Left Rear Right Rear Right Front	23/14 16.5 27*16.5 16.5 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Center	27 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Center Right Rear Right Front	189.2 187.5 191.7 184.5 189.2 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	188.4	Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS

Risk of electrocution

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



CAUTION

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

General safety instructions

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

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

**WARNING**

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

Risk of electrocution

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

Health hazard

- This unit complies with electromagnetic safety standards.

**CAUTION**

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

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

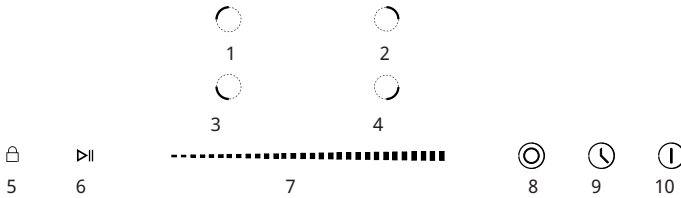
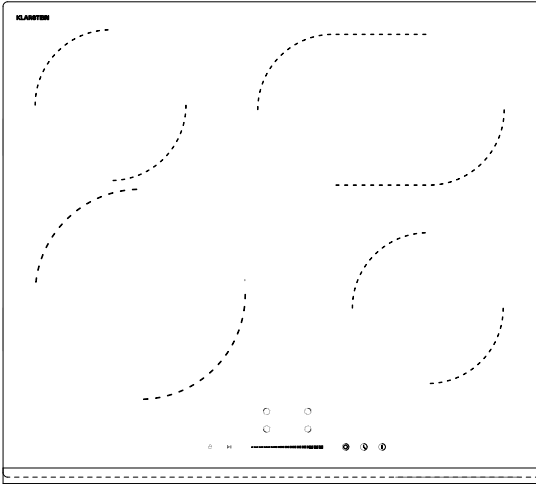
**WARNING**

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

- Never leave the device unattended while in use. Overcooking can cause smoke to develop and splashes of fat could ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave objects or other utensils on the appliance.
- Never use the appliance to warm up or heat the room.
- Always switch off the cooking zones and the hob after use as described in these operating instructions (e. g. by using the touch control).
- Do not allow children to play with, sit on, stand on or climb on the device.
- Do not store items of interest to children in the cupboards above the appliance. Children who climb onto the hob can seriously injure themselves.
- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the appliance is operating.
- Children or persons with reduced mental capacity should be instructed in the use of the appliance by a person responsible for them to ensure that they can use the appliance without endangering themselves or others.
- Do not repair or replace any parts of the appliance unless this is explicitly recommended in the operating instructions. All other repair and maintenance work should be carried out by a qualified electrician.
- Do not drop or place heavy objects on the cooking surface.
- Do not stand on the cooking surface.
- Do not use pots with sharp edges and do not drag them over the glass surface as this could scratch it.
- Do not use metal brushes or other aggressive cleaning agents to clean the surface, as this could scratch it.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- This appliance is intended for use in households and similar environments only, such as staff kitchens in shops, offices and other work environments, in farmhouses, by guests in hotels, motels and bed & breakfasts.
- Never touch the hobs with your bare hands during use.
- Children under the age of 8 should not be able to get near the appliance.

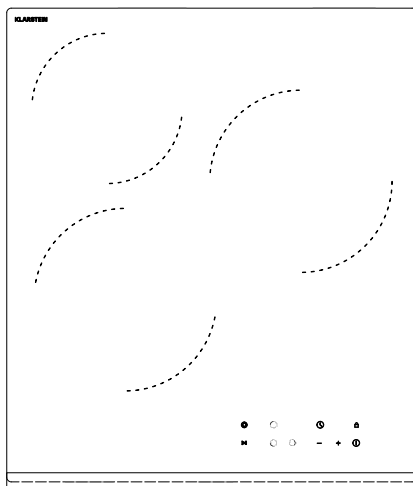
APPLIANCE OVERVIEW AND CONTROL PANEL

Model 10047402



1	Top left heat control function	6	Stop & Go function
2	Top right heat control function	7	Heat intensity slider/ Timer slider
3	Bottom left heat control function	8	Extended zone control function
4	Bottom right heat control function	9	Timer
5	Child Lock	10	ON/OFF

Model 10047403



4



1



6



7



5



2



3



8



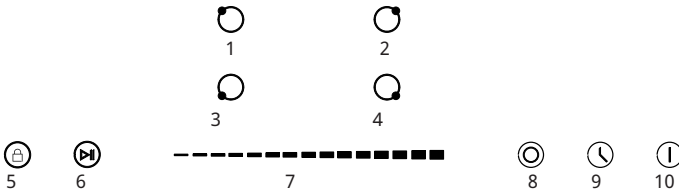
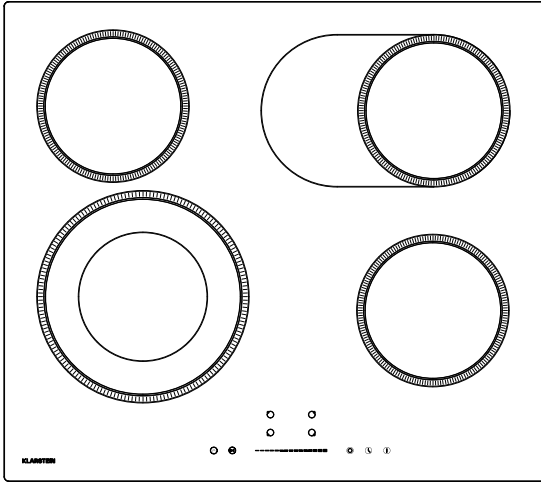
9



10

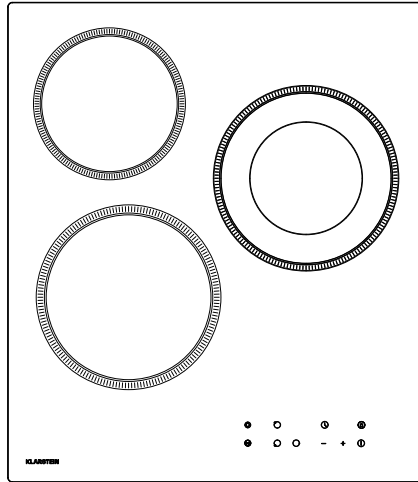
1	Top left heat control function	6	Timer
2	Bottom left heat control function	7	Child Lock
3	Right heat control function	8	Decrease temperature/ timer
4	Extended zone control function	9	Increase temperature/ timer
5	Stop & Go function	10	ON/OFF

Model 10047404



1	Top left heat control function	6	Stop & Go function
2	Top right heat control function	7	Heat intensity slider/ timer slider
3	Bottom left heat control function	8	Extended zone control function
4	Bottom right heat control function	9	Timer
5	Child Lock	10	ON/OFF

Model 10047405



1



2



3



4



5



6



7



8



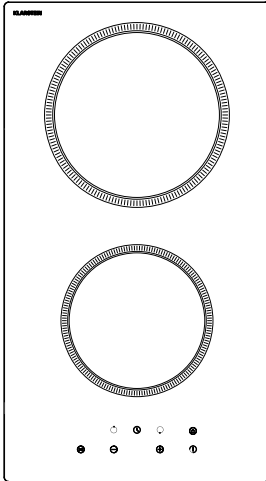
9



10

1	Extended zone control function	6	Bottom left heat control function
2	Top left heat control function	7	Right heat control function
3	Timer	8	Decrease temperature/timer
4	Child Lock	9	Increase temperature/timer
5	Stop & Go function	10	ON/OFF

Model 10047406



1



2



3



4



5



6

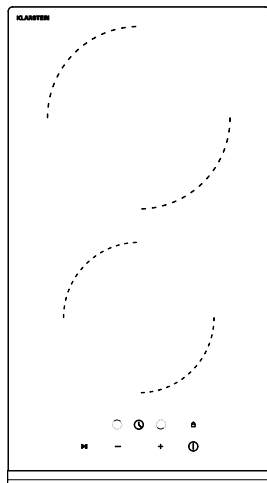


7



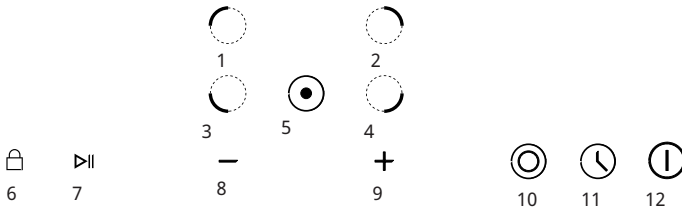
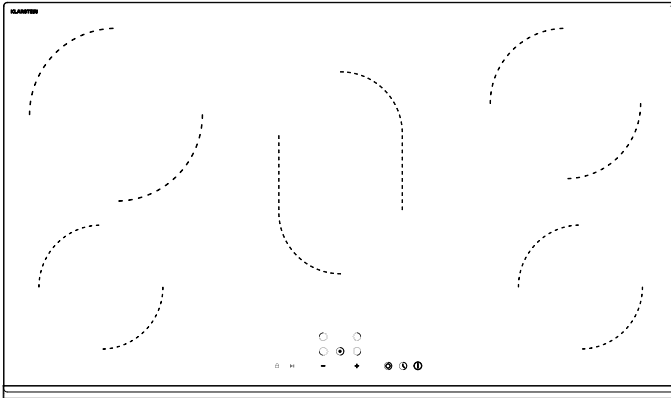
8

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



1	Upper heat control function	5	Stop & Go function
2	Lower heat control function	6	Decrease temperature/ timer
3	Timer	7	Increase temperature/ timer
4	Child Lock	8	ON/OFF

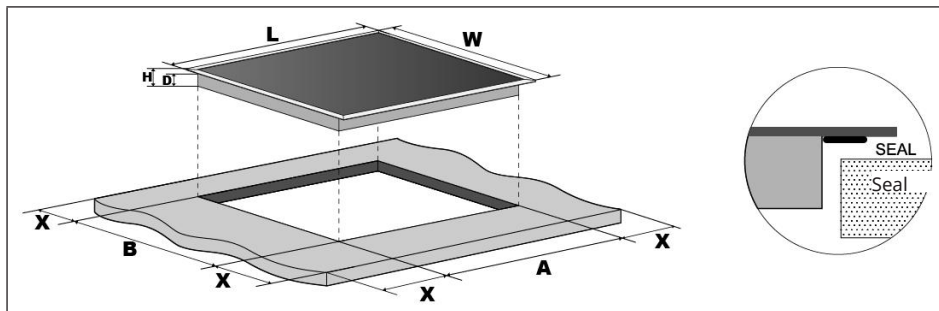
Model 10047183



1	Top left heat control function	7	Stop & Go function
2	Top right heat control function	8	Decrease temperature/ timer
3	Bottom left heat control function	9	Increase temperature/ timer
4	Bottom right heat control function	10	Extended zone control function
5	Center heat control function	11	Timer
6	Child Lock	12	ON/OFF

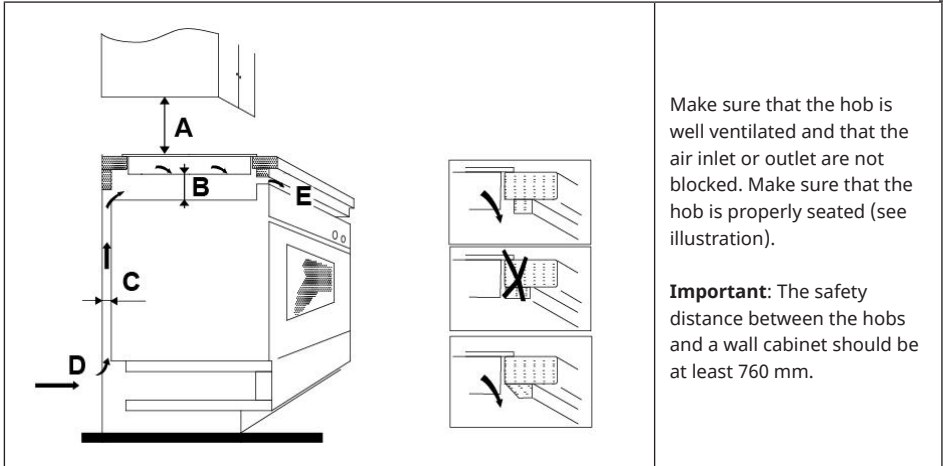
INSTALLATION

Cut the worktop according to the measurements in the table and the diagram. Leave at least 50 mm space around the hole. Make sure that the worktop is at least 30 mm thick. Use a heat-resistant worktop so that it is not deformed by the heat coming from the hob.



Dimensions and distances (both models)

Item number	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047403	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047404	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047405	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047406	288	520	48	265±50	495±50	50 (min.)	
10047182	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (min.)
10047183	900	520	52	48	875±50	495±50	50 (min.)



Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet or outlet are not blocked. Make sure that the hob is properly seated (see illustration).

Important: The safety distance between the hobs and a wall cabinet should be at least 760 mm.

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

Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the foam gasket supplied (in a plastic bag) must be fitted to the underside of the ceramic glass. Do not install the hob without the foam gasket!

The gasket should be fitted to the hob as follows:

- Remove the protective film from the seal.
- Then attach the seal to the underside of the glass, next to the edge.
- The seal must be applied along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the seal, ensure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

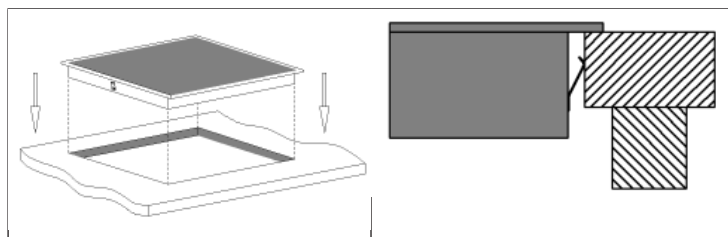
Before locating the fixing brackets

The appliance should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force to the controls protruding from the hob.

Easy Fit Kits

Each cooktop comes with a package of Easy Fit Kits containing fixing clips and screws. Locate the Easy Fit Kit package first. Fixing the clips to the hob: Insert the fixing clips into the fixing holes provided on 2 sides of the casing, fix the clip to the casing with a screw, then insert the hob into the cabinet/worktop.

Fix the hob to the cabinet: Insert the hob into the cabinet/work surface as shown in the diagrams below, the attached clips on the sides can secure your hob securely.



After Installing the Hob

Make sure that:

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer. The wall and the area above the work surface must be heat-resistant.
- To avoid damage, the intermediate layer and the adhesive must be heat-resistant.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.

WIRING DIAGRAM

Cautions

**WARNING**

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

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

**WARNING**

Risk of injury! This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

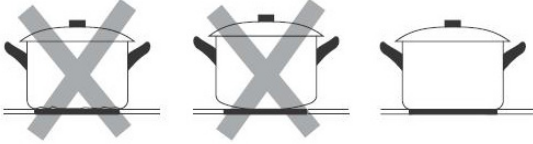
Note: Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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

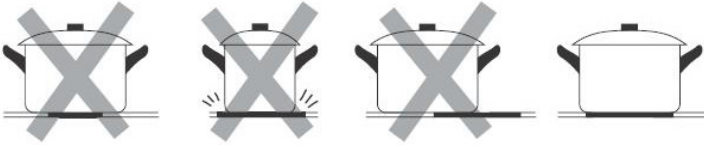
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must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

GETTING STARTED

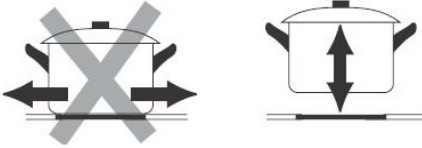
The right cookware



Do not use cookware with sharp or rounded bottoms.



Make sure that the bottom of the cookware is flat, lies flat on the hob and is the same size as the hob. Always place the cookware in the centre of the cooking zone.



Always lift the cookware onto the hob. Do not pull it back and forth on the cooking zone to avoid scratching the plate.

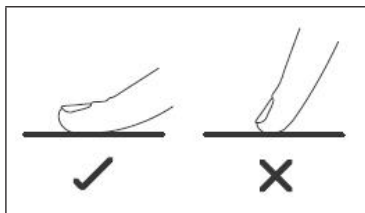
Before using the ceramic hob

- Read the entire operating instructions, especially the "Safety instructions" section.
- Remove the protective foil that may still be on the ceramic hob.

OPERATION

To operate the buttons correctly

- The buttons respond to touch, you do not need to apply pressure.
- Use the ball of your finger to tap them (see picture).
- Each time a touch is detected, you will hear a beep.
- Make sure that the buttons are always clean and dry and that they are not covered by any object (e.g. a pot holder). Even a thin film of water can mean that the buttons cannot be operated properly.



Start cooking

1. After the hob has been connected to the power supply and switched on. Press and hold the ON/OFF control knob for about 3 seconds until you hear a „beep“ to switch on the hob. The hob will now go into standby mode and all the heat setting and timer setting displays will show „-“
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
 - Make sure that the base of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

Adjusting the heat setting of a cooking zone

Before you can adjust the heat setting, you must touch the cooking zone selection button to activate the cooking zone you want to use.

The heat setting indicator of the selected zone will flash when it is active, then you could adjust its heat level from below:

Slider controller

Switch on the ceramic hob, press the optional key to select the heating zone, the indicator next to the key will flash for 5 seconds, during this period its power can be adjusted from level 0 to 9 by means of the slider; slide a scontroller from left to right, it's increasing steps, slide from right to left, it's decreasing steps.

Only for 10047403, 10047405, 10047406, 10047182, 10047183

- Adjust the heat setting by touching the + or - button.
- If you press and hold either button, the value will increase or decrease rapidly
- from 0 to 9 in a circle.

Notes

- After connecting to the mains, when the hob is switched on, the buzzer will beep once, all the indicators will light up for 1 second and then go out.
- When the hob is in standby mode, if there is no exercise within 1 minute, the electric hob will automatically switch off, with the buzzer beeping once.
- To switch the hob on, press and hold the ON/OFF control button for about 3 seconds; to switch it off, simply press the ON/OFF button again.
- The power level can be set from 0 to 9.
- The heat level indicator of the selected zone will flash during adjustment. After setting, the number will flash for 5 seconds and then stop flashing to confirm the setting.

Switching off the ceramic hob

You can switch off the cooking zone by setting the heat control to level 0, the display will show „-“.

You can also switch off the entire hob by pressing the ON/OFF control knob.

Note: If the power is cut during cooking, all settings will be cancelled.

Use the extended heating area (10047183, 10047406,10047405,10047404,10047402,10047403)

Some ceramic hobs (10047183, 10047406,10047405,10047404,10047402,10047403) has extended zones that can provide a larger cooking area and additional heat to suit different pan sizes.

To use the extended zone when the hob is in operation, follow the steps below:

1. Select and activate the cooking zone you want to use as an extended zone:Touch the zone selection control to select and activate it for setting.
2. The central zone is switched on when the heat level for the extended zone is first set.
3. When the heating zone is selected and active (power level indicator is flashing), touch the extended zone control knob to activate the extended heating element to obtain a large heating area.

Notes:

By continuously touching the control knob, the extended zones will work at the following consequence:

Dual zone: “Central-Dual-Central-Dual-Central zone...”

Triple zone: “Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central zone...”.

When Dual Zone is active, its LED display alternates between the heat setting and

dual symbol; when Triple Zone is active, its LED display alternates between the power setting and triple symbol.

Locking the ceramic hob

You can lock the controls to prevent unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking zones) by activating the Child Lock function. When the controls are locked, all other touch control buttons are disabled except for the ON/OFF and Child Lock buttons.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button for about one second. The timer display will show „Lo“ and the Child Lock function will be active.

To unlock the controls

1. Ensure that the hob is switched on.
2. Press and hold the Child Lock control knob for around 3 seconds, the buzzer will beep once and „Lo“ will disappear from the Timer display, the Child Lock function is inactive.
3. You can now use your hob.

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

Note: If the hob is switched off while the child lock function is active, the child lock function will still be active when the hob is switched on later.

Stop & Go function

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

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

Activate the Stop & Go function

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

Deactivate the Stop & Go function.

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

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

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

Timer

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

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

Using the timer as a minute minder

4. If you have not selected any cooking zones, touch the timer control button when the number in the timer display is flashing.
5. Then set the minute counter as described below:
 - Press the timer control button once while the single digit on the timer display is flashing, then use the slider/ the + or - to adjust the single digit of the minute counter setting.
 - Press the timer control button again while the tens digit in the timer indicator is flashing, then adjust the tens digit of the minute minder setting by sliding the slider control/ pressing the + or - button.

Note: If you keep pressing the timer control button, the slider will work as follows: "Single digit - Tens digit - Confirm setting - Single digit -...".

6. When the minute counter is set, it immediately starts counting down and the display shows the remaining time.
7. The buzzer will sound for 30 seconds and the timer display will show "--" when the set time has elapsed. Any effective touching of the control buttons during this time would end the buzzer beeps.

Setting the timer for switching off the cooking zone

1. Touch the zone selector to select the zone for which you want to set the timer.
2. Touch the timer control button while the number in the timer display is flashing.
3. Then adjust the timer setting:
 - Press the timer control button once while the single digit in the timer display is flashing, then adjust the single digit of the minute minder setting by sliding the slider control/ pressing the + or - button (if you press and hold either of the two buttons, the value will adjust more rapidly).

- Press the timer control button again while the tens digit in the timer display is flashing, then adjust the tens digit of the minute minder setting by sliding the slider control/ pressing the + or - button (if you press and hold either of the two buttons, the value will adjust more rapidly).

Note: If you keep pressing the timer control button, the slider will work at the bottom: "Single digit - tens - confirm setting - single digit -...".

4. When the timer is set, it will immediately start counting down and the display will show the remaining time.

Note: The red dot next to the power level indicator will light up for those zones that are set with a timer. You can check the timer setting of any timer-set zone by activating that zone.

Note: If more than one heating zone has a timer setting, the timer display will show the lowest time. The red dot next to the power level indicator will flash.

5. At the end of the cooking timer, the relevant cooking zone is automatically switched off.

Note: The default setting for the minute reminder and the timer is 30 minutes.

Note: After setting, the setting in the timer display will flash for 5 seconds and then stop flashing to confirm the setting.

Note: The minute reminder and timer can be used at the same time, the timer indicator will show the lowest time setting. If the lowest setting is the minute reminder, the red dot next to the timer indicator will flash. If the lowest setting is the timer setting, the red dot of the corresponding cooking zone power level indicator will flash.

Note: When the indicator shows the timer setting of the cooking zone. To check the minute reminder setting, press the timer control, the display will show the minute reminder setting.

DEVICE PROTECTION

Over-temperature protection

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

Residual heat warning

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

Overflow protection

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

Auto Shutdown protection

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

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

HEATING CAPACITY TABLE

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

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Gentle heating of smaller quantities of food• Melting chocolate, butter and preparing foods that burn quickly• Simmering• Slow heating
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sautéing• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Wok roast (stir-fry)• Searing• Bringing soup to a boil• Bringing water to a boil

CLEANING AND CARE



CAUTION

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

What	How	Important!
<p>Daily contamination on the glass (fingerprints, marks and stains caused by overflowing, non-sugary food and liquids)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the hob. 2. Spray a special cleaner for glass ceramic hobs on the surface while it is still warm but no longer hot. 3. Wipe with a damp cloth and dry the surface with a paper or cloth towel. 4. Switch the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the hob is switched off, the 'Hot surface' indicator turns off even though the hob surface is still hot. Be careful not to burn yourself! • Do not use scouring pads or abrasives as they may damage the finish. Check the package to see if your cleaning agent is suitable for ceramic hobs. • Do not leave any cleaner residue on the hob, otherwise the glass may tarnish.

<p>Overcooked, melted or hot, sugary residues and splashes on the glass.</p>	<p>Remove the dirt with a carpet knife, razor blade or scraper for ceramic hobs, but be careful not to burn yourself on the hot hob.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the hob. 2. Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt into a cold corner of the hob. 3. Remove the dirt with a cloth or kitchen towel. 4. Follow steps 2-4 under "Daily contamination". 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the stains and splashes immediately, as they are harder to remove once they have become cold. • Caution: Risk of injury! As soon as the safety cover is removed from the carpet knife, the sharp knife sticks out. Handle it carefully so that you do not injure yourself.
<p>Spilled food or liquids on the function buttons.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the hob. 2. Soak the residues. 3. Wipe the buttons with a damp cloth, soft sponge or kitchen towel. 4. Follow steps 2-4 under "Daily contamination". 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may start to beep, switch itself off and the buttons may stop working as long as there is liquid on them. Make sure the buttons are clean and dry before switching the hob back on.

TROUBLESHOOTING

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

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)

Manufacturer:

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

Contact: info@electronic-star.de

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Contact: info@electronic-star.de

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Ficha técnica del producto	70
Indicaciones de seguridad	74
Visión general del aparato y panel de control	77
Instalación	84
Diagrama de cables	87
Primeros pasos	89
Puesta en funcionamiento	90
Protección del aparato	95
Tabla de potencia calorífica	96
Limpieza y cuidado	97
Detección y reparación de anomalías	99
Indicaciones sobre la retirada del aparato	100
Fabricante	100

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047402, 10047403	10047182, 10047183
Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Línea de productos	Verosteel	

Número de artículo	10047404	10047405	10047406
Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Línea de productos	Victoria		

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047402 Verosteel, 10047404 Victoria		
Tipo de placa	Vitrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción y/o zonas		4	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho	23/14 16,5 16,5 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeada a los 5 mm más próximos	L W	Trasero derecho	27 16.4 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Trasero derecho Delantero derecho	188,6 189,2 191,7 189,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	189,7	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047403 Verosteel, 10047405 Victoria		
Tipo de placa	Vidrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción y/o zonas		3	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Derecha	20 16,5 20 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeada a los 5 mm más próximos	L W	N/A N/A	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Derecha	177 189,2 184,5 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	183,6	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047406 Victoria		
Tipo de placa	Vitrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción y/o zonas		2	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frente Trasera	16,5 20 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeada a los 5 mm más próximos	L W	N/A N/A	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frente Trasera	189,2 184,5 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	186,9	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047183 Verosteel		
Tipo de placa	Vidrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción y/o zonas		5	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Trasero derecho Delantero derecho	23/14 16,5 27*16,5 16,5 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeada a los 5 mm más próximos	L W	Centro	27 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Centro Trasero derecho Delantero derecho	189,2 187,5 191,7 184,5 189,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	188,4	Wh/kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de electrocución

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



PRECAUCIÓN

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

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.
- No coloque nunca materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Facilite esta información a la persona que instale la unidad, ya que puede ahorrar costes de instalación.
- Instale el aparato de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento para evitar daños materiales y personales.
- Solamente una persona cualificada debe instalar y poner a tierra este aparato.
- Conecte el aparato a un circuito que disponga de un disyuntor que permita la desconexión completa del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta de la unidad puede invalidar todos los derechos de garantía.
- Este aparato solo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que estén supervisados y hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes.
- No se permite que los niños realicen tareas de limpieza y mantenimiento de los usuarios, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico del cliente o una persona con cualificación similar para evitar daños materiales o personales.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Supervise siempre el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe estar permanentemente supervisado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina, ya que cocinar —sobre todo con aceite o grasa— puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar un incendio provocado por grasa con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o la tapa de una olla.



ADVERTENCIA

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

Riesgo de electrocución

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

Peligro para la salud

- Esta unidad cumple las normas de seguridad electromagnética.



ATENCIÓN;

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

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



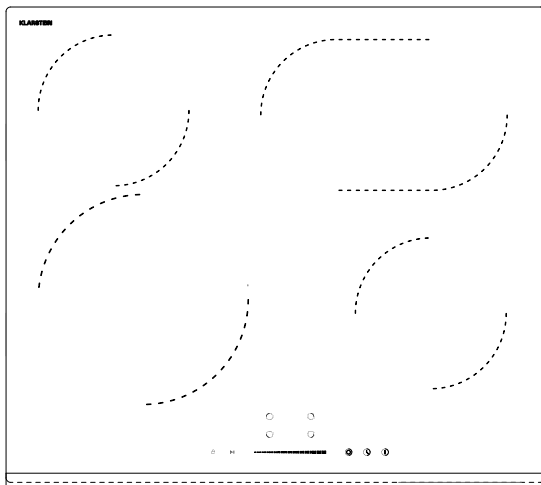
ADVERTENCIA

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

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

VISIÓN GENERAL DEL APARATO Y PANEL DE CONTROL

Modelo 10047402



1

2

3

4

5

6

7

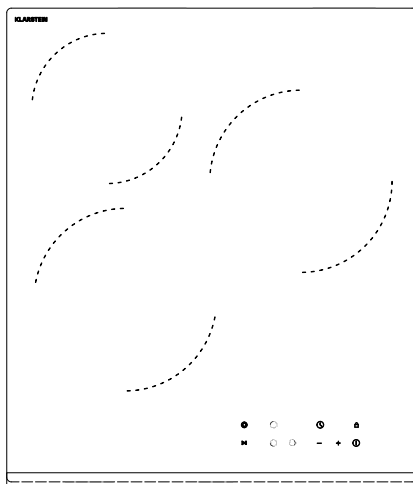
8

9

10

1	Función de control del calor en la parte superior izquierda	6	Función Stop & Go
2	Función de control del calor en la parte superior derecha	7	Deslizador de intensidad de calor/ Deslizador de temporizador
3	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	8	Función de control de zona ampliada
4	Función de control del calor en la parte inferior derecha	9	Temporizador
5	Seguro para niños	10	Botón ON/OFF (encender/apagar)

Modelo 10047403



4



1



6



7



5



2



3



8



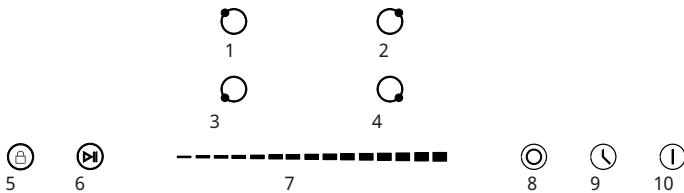
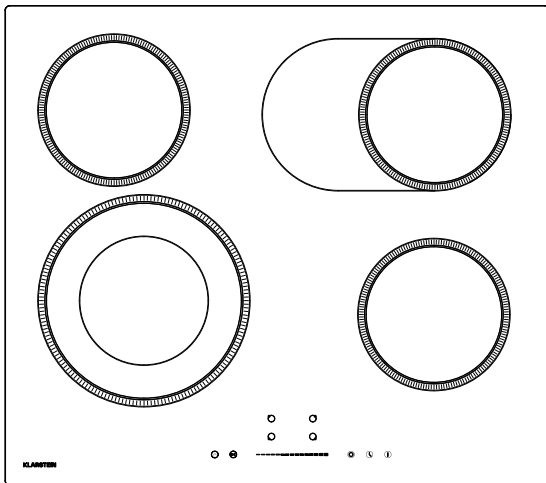
9



10

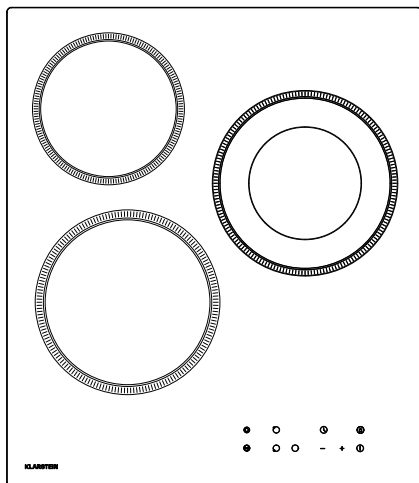
1	Función de control del calor en la parte superior izquierda	6	Temporizador
2	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	7	Seguro para niños
3	Función de control del calor en la parte derecha	8	Disminuir temperatura/temporizador
4	Función de control de zona ampliada	9	Subir temperatura/temporizador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

Modelo 10047404



1	Función de control del calor en la parte superior izquierda	6	Función Stop & Go
2	Función de control del calor en la parte superior derecha	7	Deslizador de intensidad de calor/ Deslizador de temporizador
3	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	8	Función de control de zona ampliada
4	Función de control del calor en la parte inferior derecha	9	Temporizador
5	Seguro para niños	10	Botón ON/OFF (encender/apagar)

Modelo 10047405



1



2



3



4



5



6



7



8



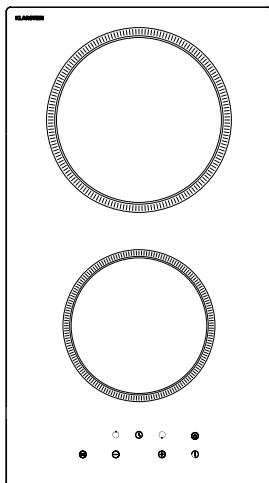
9



10

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

Modelo 10047406



1



2



3



4



5



6

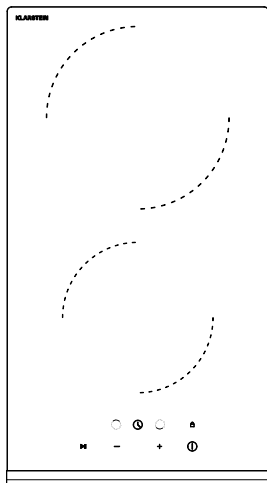


7



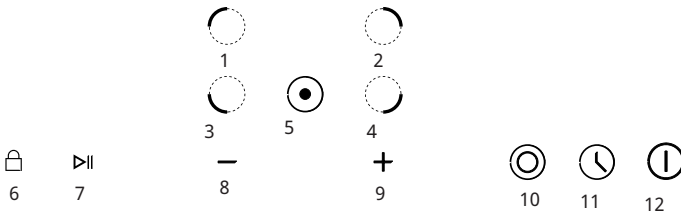
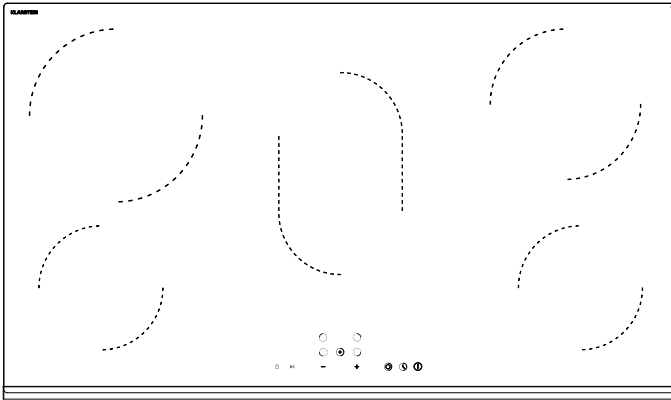
8

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



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

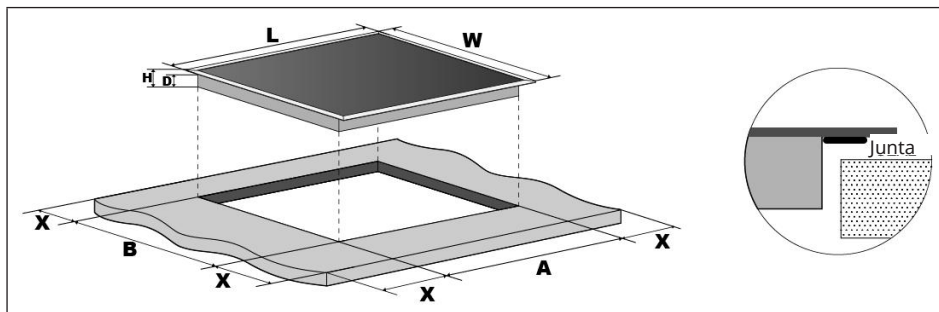
Modelo 10047183



1	Función de control del calor en la parte superior izquierda	7	Función Stop & Go
2	Función de control del calor en la parte superior derecha	8	Disminuir temperatura/temporizador
3	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	9	Subir temperatura/temporizador
4	Función de control del calor en la parte inferior derecha	10	Función de control de zona ampliada
5	Función de control de calor central	11	Temporizador
6	Seguro para niños	12	Botón ON/OFF (encender/apagar)

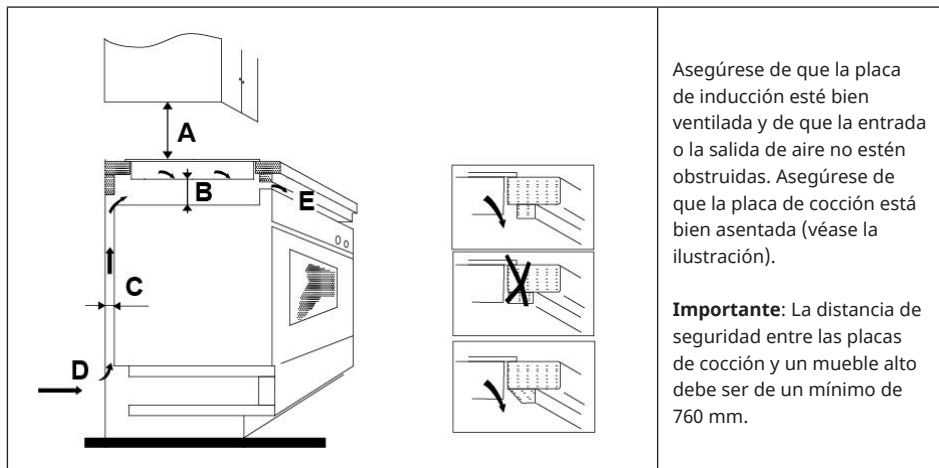
INSTALACIÓN

Corte la encimera según las medidas de la tabla y el diagrama. Deje al menos 50 mm de espacio alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Utilice una encimera resistente al calor para que no se deforme con el calor procedente de la placa de cocción.



Dimensiones y distancias (ambos modelos)

Número de artículo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (mín.)
10047403	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (mín.)
10047404	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (mín.)
10047405	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (mín.)
10047406	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (mín.)
10047182	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (mín.)
10047183	900	520	52	48	875±50	495±50	50 (mín.)



Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada o la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de cocción está bien asentada (véase la ilustración).

Importante: La distancia de seguridad entre las placas de cocción y un mueble alto debe ser de un mínimo de 760 mm.

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

Instalación de la junta de espuma

Antes de introducir la placa de cocción en el hueco de la encimera de cocina, deberá colocar la junta de espuma suministrada (en una bolsa de plástico) en la parte inferior del cristal cerámico.

No instale la placa de cocción sin la junta de espuma.

La junta debe colocarse en la placa de cocción como se indica a continuación:

- Retire la lámina protectora de la junta.
- A continuación, fije la junta en la parte inferior del cristal, junto al borde.
- La junta debe aplicarse a lo largo de todo el borde del cristal y no debe solaparse en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese de que el cristal no entra en contacto con ningún objeto afilado.

Antes de colocar los soportes de fijación

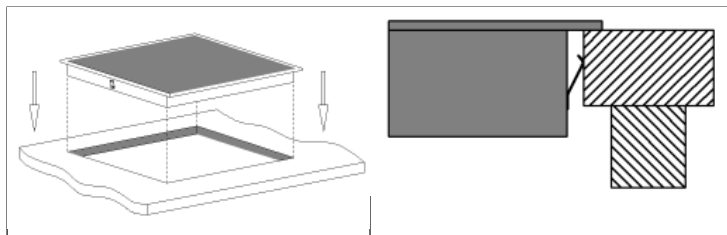
Coloque el aparato sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los reguladores que sobresalen de la placa de cocción.

Kits Easy Fit

Cada placa de cocina viene con un juego de kits Easy Fit que contienen clips de fijación y tornillos. Localice primero el paquete del kit Easy Fit.

Fijación de los clips a la placa de cocción: Inserte los clips de fijación en los orificios de fijación previstos en 2 lados de la carcasa, fije el clip a la carcasa con un tornillo y, a continuación, introduzca la placa de cocción en el mueble/ encimera.

Fije la placa de cocción al mueble: Inserte la placa de cocción en el mueble/superficie de trabajo como se muestra en los diagramas de abajo, los clips fijados en los laterales pueden fijar su placa de cocción de forma segura.



Después de instalar la placa de cocción

Asegúrese de que:

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un cajón o armario, hay una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible para el cliente. La pared y la zona sobre la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No utilice un limpiador de vapor para la limpieza.

DIAGRAMA DE CABLES

Atención



ADVERTENCIA

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

- La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
- Instale la placa de inducción de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la encimera deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No utilice limpiadores de vapor.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica



ADVERTENCIA

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

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

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

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

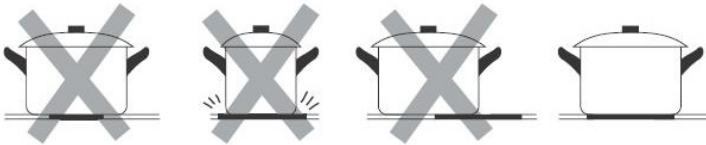
- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple la normativa de seguridad.
- No doble ni aplaste el cable.
- Revise el cable periódicamente; solamente técnicos autorizados deben sustituirlo.

PRIMEROS PASOS

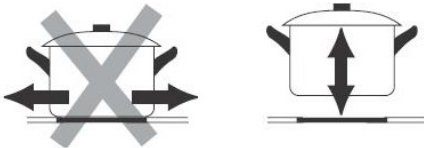
La vajilla adecuada



No utilice utensilios de cocina con bordes afilados o fondo redondeado.



Asegúrese de que la parte inferior de la batería de cocina es plana, queda apoyada sobre la placa y tiene el mismo tamaño que ésta. Coloque siempre la vajilla en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre la vajilla sobre la placa de cocción. No tire de ella hacia delante y hacia atrás en la zona de cocción para evitar rayar la placa.

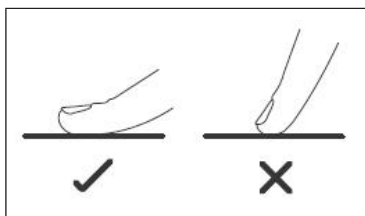
Antes de utilizar la placa vitrocerámica

- Lea todo el manual de instrucciones, especialmente la sección «Instrucciones de seguridad».
- Retire la lámina protectora que aún pueda haber sobre la placa vitrocerámica.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Para utilizar correctamente los botones

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo para tocarlos (véase la ilustración).
- Cada vez que se detecte un toque, oirá un pitido.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios y secos y de que no estén cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, un agarrador de ollas). Incluso una fina película de agua puede hacer que los botones no funcionen correctamente.



Empezar a cocinar

1. Después de conectar la placa de cocción a la red eléctrica y encenderla. Mantenga pulsado el mando ON/OFF durante unos 3 segundos hasta que oiga un «bip» para encender la placa de cocción. La placa de cocción pasará ahora al modo de espera y todos los indicadores de ajuste de la calefacción y del temporizador mostrarán «-».
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

Ajuste de la temperatura de una zona de cocción

Antes de poder ajustar la temperatura, deberá tocar el botón de selección de la zona de cocción para activar la zona de cocción que desee utilizar. El indicador de ajuste de calor de la zona seleccionada parpadeará cuando esté activa, entonces podrá ajustar su nivel de calor desde abajo:

Controlador deslizante

Encienda la placa vitrocerámica y pulse el botón opcional para seleccionar la zona de cocción; el indicador situado junto al botón parpadeará durante 5 segundos. Durante este período puede ajustar la potencia de la zona de cocción de 0 a 9 mediante el deslizador. Mover el deslizador de izquierda a derecha aumentará la potencia, mientras que mover el deslizador de derecha a izquierda la disminuirá.

Sólo para 10047403, 10047405, 10047406, 10047182, 10047183

- Ajuste la temperatura tocando el botón + o -.
- Si mantiene pulsado cualquiera de los botones, el valor aumentará o disminuirá de 0 a 9.

Notas

- Tras conectarla a la red eléctrica, al encender la placa de cocción, el zumbador emitirá un pitido, todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo y después se apagarán.
- Cuando la placa de cocción está en modo de espera, si no se realiza ningún ejercicio en 1 minuto, la placa de cocción eléctrica se apagará automáticamente y el zumbador emitirá un pitido.
- Para encender la placa de cocción, mantenga pulsado el botón de control ON/OFF durante unos 3 segundos; para apagarla, basta con pulsar de nuevo el botón ON/OFF.
- El nivel de potencia puede ajustarse de 0 a 9.
- El indicador de nivel de calor de la zona seleccionada parpadeará durante el ajuste. Tras el ajuste, el número parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear para confirmar el ajuste.

Apagado de la vitrocerámica

Puede desconectar la zona de cocción ajustando el control de calor al nivel 0, la pantalla mostrará «-».

También puede apagar toda la placa de cocción pulsando el botón de control ON/OFF.

Nota: Si se corta la corriente durante la cocción, se cancelarán todos los ajustes.

Utilice la zona de calentamiento ampliada (10047183, 10047406, 10047405, 10047404, 10047402, 10047403)

Algunas placas vitrocerámicas (10047183, 10047406, 10047405, 10047404, 10047402, 10047403) disponen de zonas ampliadas que pueden proporcionar una mayor superficie de cocción y calor adicional para adaptarse a diferentes tamaños de sartenes.

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

1. Seleccione y active la zona de cocción que desee utilizar como zona extendida: Toque el control de selección de zona para seleccionarla y activarla para su ajuste.
2. La zona central se enciende cuando se ajusta por primera vez el nivel de calor de la zona extendida.
3. Cuando la zona de calentamiento esté seleccionada y activa (el indicador de nivel de potencia parpadea), toque el mando de control de la zona extendida para activar el elemento calefactor extendido y obtener así una amplia zona de calentamiento.

Notas:

Tocando continuamente el mando de control, las zonas ampliadas funcionarán en la siguiente secuencia:

Zona dual: "Central-Dual-Central-Dual-Zona central..."

Zona triple: "Central-Dual-Central-Triple-Zona central..."

Cuando la Zona Dual está activa, su pantalla LED alterna entre el ajuste de calor y el símbolo dual; cuando la Zona Triple está activa, su pantalla LED alterna entre el ajuste de potencia y el símbolo triple.

Bloqueo de la vitrocerámica

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

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

Para bloquear los mandos

Toque el botón de control de bloqueo para niños durante aproximadamente un segundo. La pantalla del temporizador mostrará «Lo» y la función Bloqueo Niños estará activa.

Para desbloquear los controles

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

En el modo de bloqueo para niños, todos los botones de control están desactivados excepto el botón ON/OFF y el botón de bloqueo para niños. Siempre podrá apagar la placa de cocción con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa la próxima vez que la utilice.

Nota: Si se apaga la placa de cocción mientras está activada la función de bloqueo para niños, ésta seguirá activa cuando se encienda la placa más tarde.

Función Stop & Go

¡Simplifique la cocción! Cuando está cocinando, suena el timbre de la puerta, el teléfono o un niño le llama desde otra habitación. ¿Necesita salir de la cocina? La cena podría quemarse o tardar más en cocinarse si lo apaga todo. La función Stop & Go puede apagar todas las zonas. Cuando regrese, una pulsación más del botón reiniciará la placa de cocción donde la dejó, permitiéndole seguir cocinando.

Activar la función Stop & Go

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

Desactivar la función Stop & Go.

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

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

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

Temporizador

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

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

Uso del temporizador como minuterero

4. Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción, toque el botón de control del temporizador cuando el número que aparece en la pantalla del temporizador parpadee.
5. A continuación, ajuste el contador de minutos como se describe a continuación:
 - Pulse el botón de control del temporizador una vez mientras parpadea el dígito único de la pantalla del temporizador, después utilice el control deslizante/ los botones + o - para ajustar el dígito único de la configuración del contador de minutos.
 - Vuelva a pulsar el botón de control del temporizador mientras parpadea el dígito de las decenas en el indicador del temporizador y, a continuación, ajuste el dígito de las decenas de la configuración del minuterero deslizando el control deslizante / pulsando el botón+ o -.

Nota: Si mantiene pulsado el botón de control del temporizador, el deslizador funcionará de la siguiente manera: «Un dígito - Diez dígitos - Confirmar ajuste - Un dígito -...».

6. Cuando el minuterero se pone en marcha, comienza inmediatamente la cuenta atrás y la pantalla muestra el tiempo restante .
7. El zumbador sonará durante 30 segundos y la pantalla del temporizador mostrará «- - -» cuando haya transcurrido el tiempo programado. Cualquier pulsación efectiva de los botones de control durante este tiempo pondría fin a los pitidos del zumbador.

Ajuste del temporizador para apagar la zona de cocción

1. Toque el selector de zona para el que desea programar el temporizador.
2. Toque el botón de control del temporizador cuando el número que aparece en la pantalla del temporizador parpadee.
3. A continuación, ajuste el temporizador:
 - Pulse el botón de control del temporizador una vez mientras parpadea el dígito único de la pantalla del temporizador, después ajuste el dígito único del ajuste del minuterero deslizando el control deslizante / pulsando el botón + o - (si mantiene pulsado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará más rápidamente).
 - Pulse de nuevo el botón de control del temporizador mientras parpadea el dígito de las decenas en la pantalla del temporizador, a continuación ajuste el dígito de las decenas del ajuste del minuterero deslizando el control deslizante / pulsando el botón + o - (si mantiene pulsado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará más rápidamente).

Nota: Si mantiene pulsado el botón de control del temporizador, el control deslizante funcionará en la parte inferior: «Un dígito - decenas - confirmar ajuste - un dígito -...».

4. Cuando el temporizador esté ajustado, comenzará inmediatamente la cuenta atrás y la pantalla mostrará el tiempo restante.

Nota: El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se encenderá en aquellas zonas que estén programadas con un temporizador. Puede comprobar el ajuste del temporizador de cualquier zona con temporizador activando esa zona.

Nota: Si más de una zona de calefacción tiene un ajuste de temporizador, la pantalla del temporizador mostrará el tiempo más bajo. El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

5. Al final del temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

Nota: El ajuste por defecto para el recordatorio de minutos y el temporizador es de 30 minutos.

Nota: Después del ajuste, el ajuste en la pantalla del temporizador parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear para confirmar el ajuste.

Nota: El minutero y el temporizador pueden utilizarse al mismo tiempo, el indicador del temporizador mostrará el ajuste de tiempo más bajo. Si el ajuste más bajo es el recordatorio de minutos, el punto rojo situado junto al indicador del temporizador parpadeará. Si el ajuste más bajo es el del temporizador, el punto rojo del indicador de nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente parpadeará.

Nota: Cuando el indicador muestre el ajuste del temporizador de la zona de cocción. Para comprobar el ajuste del recordatorio de minutos, pulse el mando del temporizador, la pantalla mostrará el ajuste del recordatorio de minutos.

PROTECCIÓN DEL APARATO

Protección contra sobret temperatura

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

Aviso de calentamiento residual

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

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

Protección contra desbordamiento

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

Protección de apagado automático

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

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

TABLA DE POTENCIA CALORÍFICA

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Experimenta con la placa de cocción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajustes de calor	Idoneidad
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento suave de pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla y preparar alimentos que se queman rápidamente • A fuego lento • Calentamiento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentamiento • Cocción rápida • Cocinar arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear • Cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Asado al wok (salteado) • Abrasador • Llevar la sopa a ebullición • Llevar el agua a ebullición

LIMPIEZA Y CUIDADO



PRECAUCIÓN

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

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

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

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

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

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

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

Importador para Gran Bretaña:

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

Chère cliente, cher client,

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

**SOMMAIRE**

Fiche technique du produit	102
Consignes de sécurité	106
Présentation de l'appareil et panneau de contrôle	109
Installation	116
Schéma de câblage	119
Pour commencer	121
Fonctionnement	122
Protection de l'appareil	127
Tableau des capacités de chauffe	128
Nettoyage et entretien	129
Dépannage	131
Informations sur le recyclage	132
Fabricant	132

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047402, 10047403	10047182, 10047183
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Gamme de produits	Verosteel	

Numéro d'article	10047404	10047405	10047406
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Gamme de produits	Victoria		

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

	Symbole	Valeur	Appareil
Identification du modèle	10047402 Verosteel, 10047404 Victoria		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson et/ou de zone		4	
Technologie de chauffe (zones et supports de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	zones de cuisson radiantes		
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	∅	Avant gauche Arrière gauche Avant droit	23/14 16,5 16,5 cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, arrondie à 5 mm près	L I	Arrière droit	27 16,4 cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculé par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	188,6 189,2 191,7 189,2 Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	189,7	Wh/kg

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10047403 Verosteel, 10047405 Victoria			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson et/ou de zone		3		
Technologie de chauffe (zones et supports de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	zones de cuisson radiantes			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Avant gauche Arrière gauche Droit	20 16,5 20	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, arrondie à 5 mm près	L l	N/C N/C		cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculé par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Droit	177 189,2 184,5	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	183,6		Wh/kg

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10047406 Victoria			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson et/ou de zone		2		
Technologie de chauffe (zones et supports de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	zones de cuisson radiantes			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Avant Arrière	16,5 20	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, arrondie à 5 mm près	L l	N/C N/C		cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculé par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant Arrière	189,2 184,5	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	186,9		Wh/kg

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10047183 Verosteel			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson et/ou de zone		5		
Technologie de chauffe (zones et supports de cuisson à induction, zones de cuisson radiant, plaques solides)	zones de cuisson radiant			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	23/14 16,5 27*16,5 16,5	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, arrondie à 5 mm près	L l	Centre	27	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculé par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Centre Arrière droit Avant droit	189,2 187,5 191,7 184,5 189,2	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	188,4		Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque d'électrocution

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



ATTENTION

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

Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez fournir ces informations à la personne qui installe l'appareil, car cela peut permettre de réduire les coûts d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément au présent mode d'emploi afin d'éviter tout dommage matériel ou corporel.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit doté d'un disjoncteur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toutes les garanties et de tous les droits à la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont été instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf à partir de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.
- Pour réduire le risque d'électrocution, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire protégeant les pièces sous tension) est fissurée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système

de commande à distance séparé.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car la cuisson avec de l'huile ou de la graisse en particulier peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez plutôt l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.



MISE EN GARDE

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

Risque d'électrocution

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

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.



ATTENTION

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

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



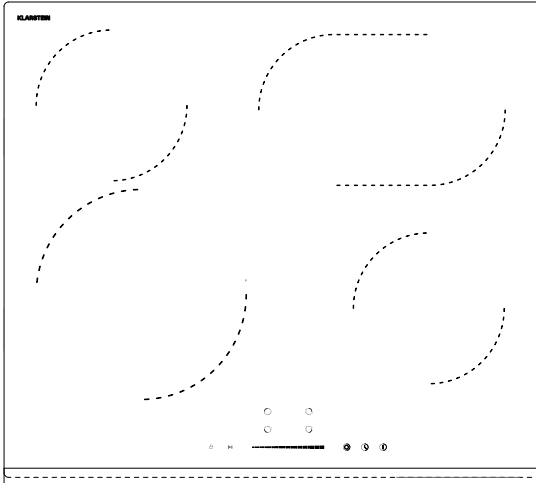
MISE EN GARDE

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

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

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL ET PANNEAU DE CONTRÔLE

Modèle 10047402



①

②

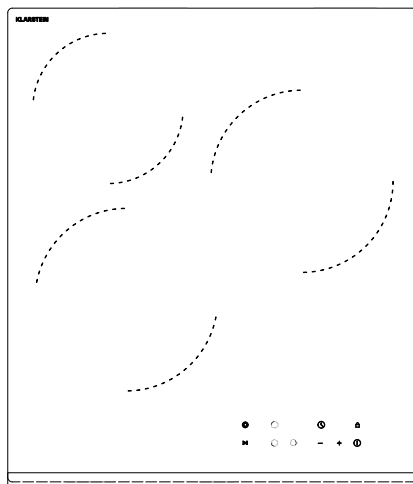
③

④



1	Réglage de la chaleur en haut à gauche	6	Fonction Stop & Go
2	Réglage de la chaleur en haut à droite	7	Curseur de l'intensité de la chaleur/ Curseur de la minuterie
3	Réglage de la chaleur en bas à gauche	8	Fonction de contrôle de zone étendue
4	Réglage de la chaleur en bas à droite	9	Minuterie
5	Verrouillage parental	10	ON/OFF

Modèle 10047403



4



1



6



7



5



2



3



8



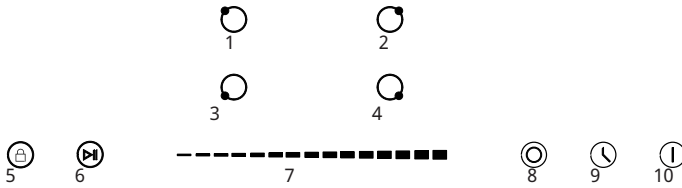
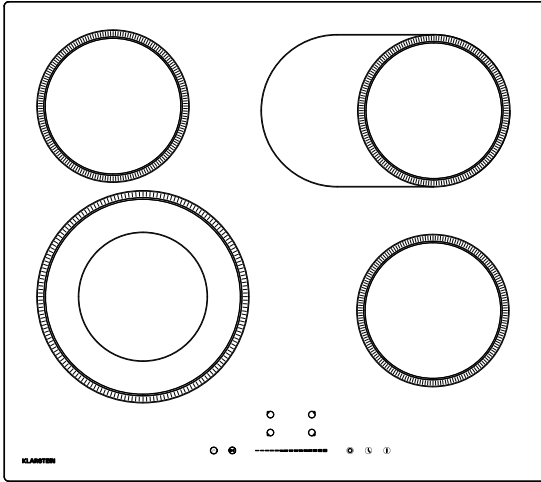
9



10

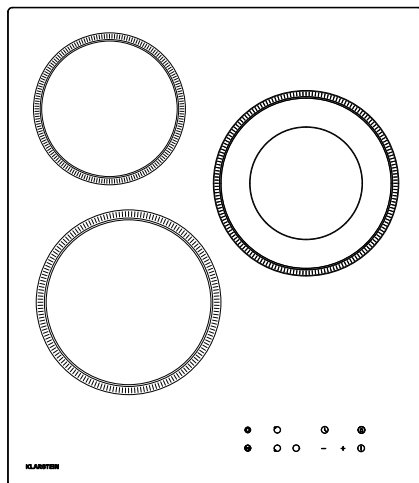
1	Réglage de la chaleur en haut à gauche	6	Minuterie
2	Réglage de la chaleur en bas à gauche	7	Verrouillage parental
3	Fonction de réglage de la chaleur à droite	8	Diminution de la température/ minuterie
4	Fonction de contrôle de zone étendue	9	Augmentation de la température/ minuterie
5	Fonction Stop & Go	10	ON/OFF

Modèle 10047404



1	Réglage de la chaleur en haut à gauche	6	Fonction Stop & Go
2	Réglage de la chaleur en haut à droite	7	Curseur de l'intensité de la chaleur/ Curseur de la minuterie
3	Réglage de la chaleur en bas à gauche	8	Fonction de contrôle de zone étendue
4	Réglage de la chaleur en bas à droite	9	Minuterie
5	Verrouillage parental	10	ON/OFF

Modèle 10047405



1



2



3



4



5



6



7



8



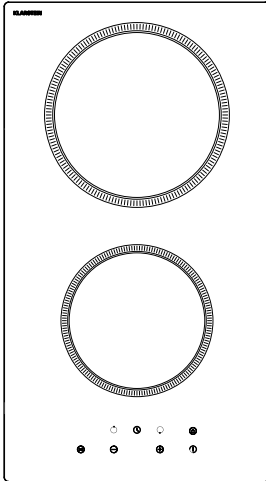
9



10

1	Fonction de contrôle de zone étendue	6	Réglage de la chaleur en bas à gauche
2	Réglage de la chaleur en haut à gauche	7	Fonction de réglage de la chaleur à droite
3	Minuterie	8	Diminution de la température/ minuterie
4	Verrouillage parental	9	Augmentation de la température/ minuterie
5	Fonction Stop & Go	10	ON/OFF

Modèle 10047406



1



2



3



4



5



6

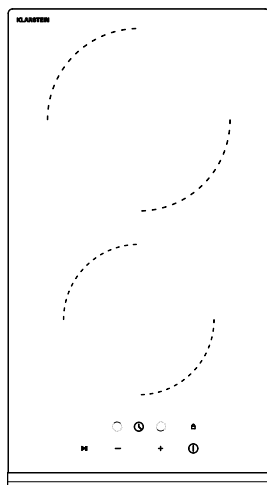


7



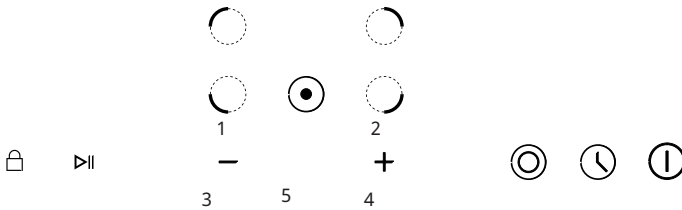
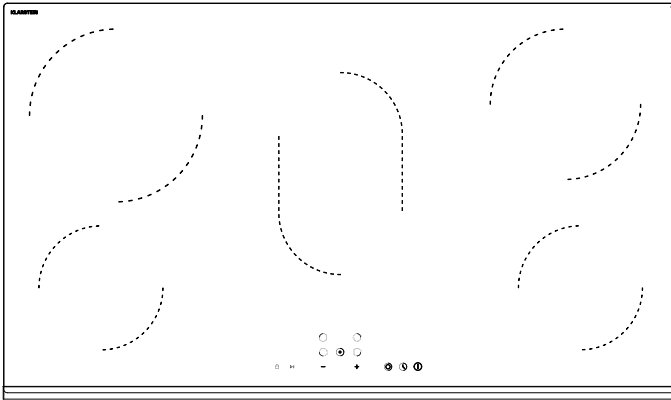
8

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



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

Modèle 10047183

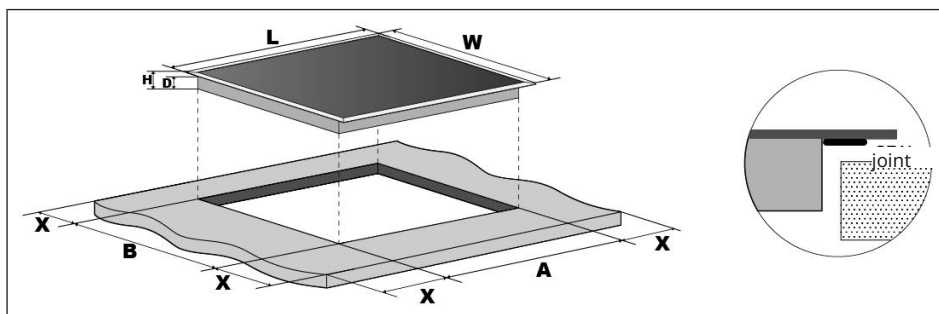


1 ⁶	7 ⁸	9 ¹⁰	11 ¹²
2	3	4	5
6	7	8	9
10	11	12	

1	Réglage de la chaleur en haut à gauche	7	Fonction Stop & Go
2	Réglage de la chaleur en haut à droite	8	Diminution de la température/ minuterie
3	Réglage de la chaleur en bas à gauche	9	Augmentation de la température/ minuterie
4	Réglage de la chaleur en bas à droite	10	Fonction de contrôle de zone étendue
5	Fonction de contrôle de la chaleur au centre	11	Minuterie
6	Verrouillage parental	12	ON/OFF

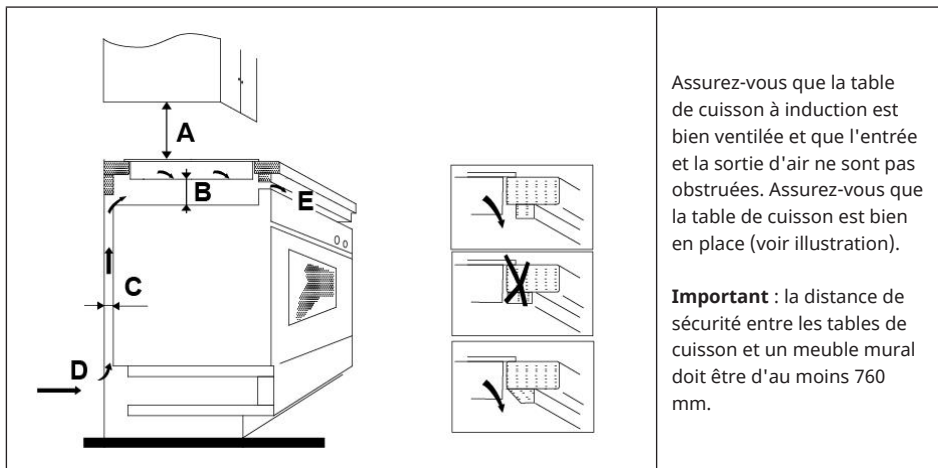
INSTALLATION

Découpez le plan de travail selon les mesures du tableau et du schéma. Laissez un espace d'au moins 50 mm autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Utilisez un plan de travail résistant à la chaleur afin qu'il ne soit pas déformé par la chaleur de la table de cuisson.



Dimensions et distances (pour les deux modèles)

Numéro d'article	L (mm)	l (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047403	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047404	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047405	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047406	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (min.)
10047182	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (min.)
10047183	900	520	52	48	875±50	495±50	50 (min.)



Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est bien en place (voir illustration).

Important : la distance de sécurité entre les tables de cuisson et un meuble mural doit être d'au moins 760 mm.

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

Installation du joint en mousse

Avant d'insérer la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail de la cuisine, le joint en mousse fourni (dans un sac en plastique) doit être placé sur la face inférieure de la plaque vitrocéramique.

N'installez pas la table de cuisson sans le joint en mousse !

Le joint doit être monté sur la table de cuisson comme suit :

- Retirer le film protecteur du joint.
- Fixez ensuite le joint sur la face inférieure de la vitre, près du bord.
- Le joint doit être appliqué sur toute la longueur du bord de la vitre et ne doit pas se chevaucher dans les coins.
- Lors de l'installation du joint, veillez à ce que la vitre n'entre pas en contact avec des objets pointus.

Avant de placer les supports de fixation

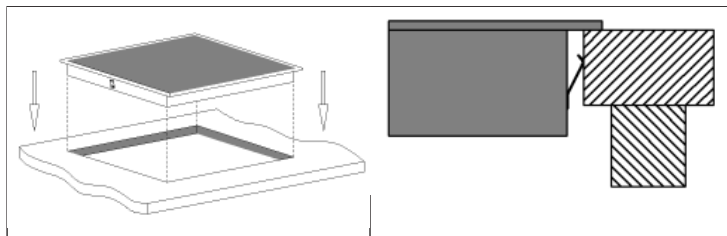
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Kits Easy Fit

Chaque table de cuisson est livrée avec un ensemble de kits Easy Fit contenant des clips de fixation et des vis. Repérez d'abord l'emballage du kit Easy Fit.

Fixation des clips à la table de cuisson : Insérez les clips de fixation dans les trous

de fixation prévus sur les deux côtés du boîtier, fixez le clip au boîtier à l'aide d'une vis, puis insérez la table de cuisson dans l'armoire/le plan de travail. Fixez la table de cuisson au meuble : Insérez la table de cuisson dans le meuble/plan de travail comme indiqué dans les schémas ci-dessous. Les clips fixés sur les côtés permettent de fixer solidement la table de cuisson.



Après avoir installé la table de cuisson

Vérifiez que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur du meuble vers le dessous de la table de cuisson.
- Si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique doit être installée sous la base de la table de cuisson.
- Le disjoncteur est facilement accessible par le client. Le mur et la zone au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

Attention



MISE EN GARDE

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

N'effectuez jamais l'opération vous-même.

- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
- La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



MISE EN GARDE

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

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

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

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

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

effectuée par un électricien qualifié.

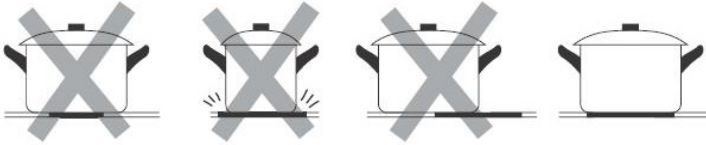
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm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

POUR COMMENCER

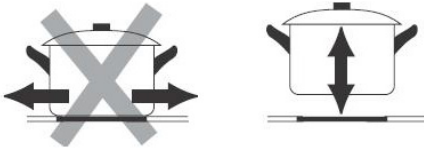
Choix des bons ustensiles de cuisine



N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords tranchants ou à fond arrondi.



Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisson est plat, qu'il repose à plat sur la table de cuisson et qu'il est de la même taille que la table de cuisson. Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours l'ustensile de cuisson sur la table de cuisson. Ne le tirez pas d'avant en arrière sur la zone de cuisson pour éviter de rayer la plaque.

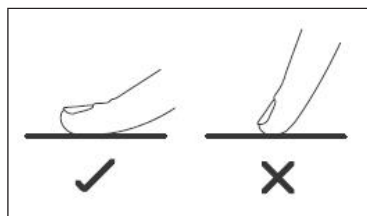
Avant d'utiliser la plaque vitrocéramique

- Lisez l'intégralité du mode d'emploi, en particulier la section "Consignes de sécurité".
- Retirez le film de protection qui peut encore se trouver sur la plaque vitrocéramique.

FONCTIONNEMENT

Pour utiliser correctement les boutons

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt pour les toucher (voir l'image).
- Chaque fois qu'une touche est détectée, vous entendez un bip.
- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs et à ce qu'ils ne soient pas recouverts (par exemple par des objets ou des chiffons). Même une fine pellicule d'eau peut empêcher les boutons de fonctionner correctement.



Démarrer la cuisson

1. Après avoir raccordé la table de cuisson à l'alimentation électrique et l'avoir mise en marche. Appuyez sur le bouton de commande ON/OFF et maintenez-le pendant environ 3 secondes jusqu'à entendre un bip pour allumer la table de cuisson. La table de cuisson passe alors en mode veille et tous les affichages de réglage de la chaleur et de la minuterie indiquent « - »
2. Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson à utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Réglage de la chaleur d'une zone de cuisson

Pour régler la puissance, touchez la touche de sélection de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

L'indicateur de réglage de la chaleur de la zone sélectionnée clignote lorsqu'elle est active, puis vous pouvez régler son niveau de chaleur à partir du bas :

Contrôleur par curseur

Allumez la plaque vitrocéramique, appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson, le témoin à côté de la touche clignote pendant 5 secondes, période pendant laquelle vous pouvez régler sa puissance du niveau 0 à 9 avec le curseur ; faites glisser le curseur de gauche à droite pour augmenter, et de droite à gauche pour diminuer le niveau.

Uniquement pour 10047403, 10047405, 10047406, 10047182, 10047183

- Ajustez le réglage de la chaleur en appuyant sur la touche + ou - .
- Si vous maintenez l'un des boutons, la valeur augmentera ou diminuera plus vite de 0 à 9 en cycle.
-

Remarques

- Après le raccordement au secteur, lorsque la table de cuisson est allumée, l'avertisseur sonore émet un bip, tous les voyants s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent.
- Lorsque la table de cuisson est en mode veille, si vous n'effectuez aucune action pendant une minute, la table de cuisson électrique s'éteint automatiquement et l'avertisseur sonore retentit une fois.
- Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton de commande ON/OFF et maintenez-le pendant environ 3 secondes ; pour l'éteindre, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton ON/OFF.
- Le niveau de puissance est réglable de 0 à 9.
- L'indicateur de niveau de chaleur de la zone sélectionnée clignote pendant le réglage. Après le réglage, le numéro clignote pendant 5 secondes, puis s'arrête de clignoter pour confirmer le réglage.

Pour éteindre la plaque vitrocéramique

Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en réglant le régulateur de chaleur sur le niveau 0, l'écran affiche « - »

Vous pouvez également éteindre l'ensemble de la table de cuisson en appuyant sur le bouton de commande ON/OFF.

Remarque : Si l'alimentation est coupée pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés.

Utiliser la zone de chauffage étendue (10047183, 10047406,10047405,10047404, 10047402,10047403)

Certaines plaques vitrocéramiques (10047183, 10047406,10047405,10047404,10047402,10047403) ont des zones étendues qui permettent d'obtenir une plus grande surface de cuisson

la surface de cuisson et la chaleur supplémentaire s'adaptent aux différentes tailles de casseroles.

Pour utiliser la zone étendue lorsque la table de cuisson fonctionne, procédez comme suit :

1. Sélectionnez et activez la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser comme zone étendue : Touchez la commande de sélection de zone pour la sélectionner et l'activer pour le réglage.
2. La zone centrale s'allume lorsque vous réglez pour la première fois le niveau de chaleur de la zone étendue.
3. Lorsque la zone de chauffage est sélectionnée et active (l'indicateur de niveau de puissance clignote), touchez le bouton de commande de la zone étendue pour activer l'élément chauffant étendu afin d'obtenir une large zone de chauffage.

Remarques :

En appuyant continuellement sur le bouton de commande, les zones étendues fonctionneront de la façon suivante :

Double zone : « Zone centrale-double-centrale-double-centrale... »

Triple zone : « Zone centrale-double-triple-centrale-double-triple-centrale... »

Lorsque la double zone est active, l'affichage LED alterne entre le réglage de la chaleur et le symbole double ; lorsque la Triple Zone est active, son affichage LED alterne entre le réglage de la puissance et le symbole triple.

Verrouillage de la plaque vitrocéramique

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

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

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de contrôle du verrouillage parental pendant environ une seconde. L'écran de la minuterie affiche « Lo » et la fonction de verrouillage parental est activé.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur le bouton de commande de Verrouillage parental et maintenez-le pendant environ 3 secondes, le buzzer émet un bip et « Lo » disparaît de l'affichage de la minuterie, la fonction de Verrouillage parental est inactive.
3. Vous pouvez maintenant utiliser votre table de cuisson.

En mode verrouillage parental, tous les boutons de commande sont désactivés à l'exception du bouton ON/OFF et du bouton de verrouillage parental. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la table de cuisson la prochaine fois que vous l'utilisez.

Remarque : Si vous éteignez la table de cuisson alors que la fonction de verrouillage parental est active, la fonction de verrouillage sera toujours active lorsque vous rallumerez la table de cuisson.

Fonction Stop & Go

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

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

Activer la fonction Stop & Go

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

Désactiver la fonction Stop & Go

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

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

Minuterie

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

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

Utilisation de la minuterie comme un minuteur

4. Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson, appuyez sur la touche de commande de la minuterie lorsque le chiffre de l'affichage de la minuterie clignote.
5. Réglez ensuite le compteur de minutes comme décrit ci-dessous :
 - Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie lorsque le chiffre unique de l'affichage de la minuterie clignote, puis utilisez le curseur/les boutons + ou les - pour ajuster le chiffre unique du réglage du compteur de minutes.
 - Appuyez à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie lorsque le chiffre des dizaines de l'indicateur de minuterie clignote, puis ajustez le chiffre des dizaines du réglage du minuteur en faisant glisser le curseur/en appuyant sur le bouton + ou -.

Remarque : Si vous continuez à appuyer sur le bouton de commande de la minuterie, le curseur fonctionnera comme suit : « Chiffre unique - Chiffre des dizaines - Confirmation du réglage - Chiffre unique - ... »

6. Lorsque le compteur des minutes est activé, il commence immédiatement à décompter et l'écran affiche le temps restant.
7. Un bip sonne pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « - - » une fois le temps défini écoulé. Tout contact effectif avec les boutons de commande pendant cette période mettrait fin aux signaux sonores.

Réglage de la minuterie pour arrêter la zone de cuisson

1. Appuyez sur le sélecteur pour choisir la zone pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
2. Appuyez sur le bouton de commande de la minuterie pendant que le numéro sur l'écran de la minuterie clignote.
3. Ajustez ensuite le réglage de la minuterie :
 - Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie lorsque le chiffre unique de l'affichage de la minuterie clignote, puis ajustez le chiffre unique du réglage du minuteur en faisant glisser le curseur/en appuyant sur le bouton + ou - (si vous appuyez sur l'un des deux boutons et le maintenez enfoncé, la valeur s'ajustera plus rapidement).
 - Appuyez à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie pendant que le chiffre des dizaines clignote sur l'affichage de la minuterie, puis ajustez le chiffre des dizaines du réglage de la minuterie en faisant glisser le curseur/en appuyant sur le bouton + ou - (si vous maintenez l'un des deux boutons, la valeur s'ajustera plus rapidement).

Remarque : Si vous continuez à appuyer sur le bouton de commande de la minuterie, le curseur fonctionnera comme suit : « Chiffre unique - Chiffre des dizaines - Confirmation du réglage - Chiffre unique - ... »

4. Lorsque la minuterie est activée, elle commence immédiatement le décompte et l'écran affiche le temps restant.

Remarque : Le témoin rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour les zones réglées avec une minuterie. Vous pouvez vérifier le réglage de la minuterie de n'importe quelle zone programmée en activant cette zone.

Remarque : Si vous avez programmé plus d'une zone de cuisson, l'affichage de la minuterie indiquera le temps le plus bas. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote.

5. A la fin du temps de cuisson, la zone de cuisson concernée s'éteint automatiquement.

Remarque : Le réglage par défaut du rappel des minutes et de la minuterie est de 30 minutes.

Remarque : Après le réglage, le temps sur l'écran de la minuterie clignote pendant 5 secondes, puis cesse de clignoter pour confirmer le réglage.

Remarque : Le rappel des minutes et la minuterie peuvent être utilisés en même temps, l'indicateur de la minuterie affichera le réglage le plus bas. Si le réglage le plus bas est le rappel des minutes, le point rouge à côté de l'indicateur de minuterie clignote. Si le réglage le plus bas est celui de la minuterie, le point rouge de l'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson correspondante clignote.

Remarque : Lorsque l'indicateur affiche le réglage de la minuterie de la zone de cuisson. Pour vérifier le réglage du rappel des minutes, appuyez sur la commande de la minuterie, l'écran affiche le réglage du rappel des minutes.

PROTECTION DE L'APPAREIL

Protection contre la surchauffe

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

Alerte de chaleur résiduelle

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

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

Protection contre les débordements

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

Protection par arrêt automatique

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

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

TABLEAU DES CAPACITÉS DE CHAUFFE

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

Réglages de la chaleur	Utilisation
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffe en douceur de petites quantités d'aliments • faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijotage • Chauffage lent
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté • Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Rôti au wok (sauté) • Chauffer à grande puissance • Porter la soupe à ébullition • Porter de l'eau à ébullition

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION

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

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

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

DÉPANNAGE

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

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

Gentile cliente,

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



INDICE

Scheda dei dati del prodotto	134
Avvertenze di sicurezza	138
Descrizione del dispositivo e pannello di controllo	141
Installazione	148
Schema di cablaggio	151
Come procedere	153
Utilizzo	154
Tutela del dispositivo	159
Tabella della capacità di riscaldamento	160
Pulizia e manutenzione	161
Risoluzione dei problemi	163
Indicaciones sobre la retirada del aparato	164
Fabricante	164

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10047402, 10047403	10047182, 10047183
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Linea di prodotti	Verosteel	

Numero dell'articolo	10047404	10047405	10047406
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Linea di prodotti	Victoria		

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047402 Verosteel, 10047404 Victoria		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone di cottura e/o aree		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	∅	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra	23/14 16,5 16,5 cm
Per le zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza	Posteriore destra	27 16,4 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Posteriore destra Anteriore destra	188,6 189,2 191,7 189,2 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	189,7	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047403 Verosteel, 10047405 Victoria		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone di cottura e/o aree		3	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Destra	20 16,5 20 cm
Per le zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza	N/D N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Destra	177 189,2 184,5 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	183,6	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047406 Victoria		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone di cottura e/o aree		2	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Anteriore Posteriore	16,5 20 cm
Per le zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza	N/D N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore Posteriore	189,2 184,5 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	186,9	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047183 Verosteel		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone di cottura e/o aree		5	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	∅	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Posteriore destra Anteriore destra	23/14 16,5 27x16,5 16,5 cm
Per le zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza	Centrale	27 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Centrale Posteriore destra Anteriore destra	189,2 187,5 191,7 184,5 189,2 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	188,4	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scosse elettriche

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



ATTENZIONE

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

Avvertenze di sicurezza generali

- Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di installare e/o utilizzare questo dispositivo.
- Non posizionare mai materiali o prodotti facilmente combustibili sul piano cottura.
- Si prega di fornire queste informazioni a chi installa il dispositivo, in quanto ciò può far risparmiare sui costi di installazione.
- Il dispositivo deve essere installato in conformità alle presenti istruzioni per l'uso per evitare danni a cose e persone.
- L'installazione e la messa a terra di questo dispositivo devono essere eseguite da una persona qualificata.
- L'unità deve essere collegata a un circuito dotato di un interruttore che consenta il distacco completo dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'unità può invalidare tutti i diritti di garanzia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, qualora siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.
- I bambini non possono eseguire pulizia e manutenzione, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare danni materiali e/o a persone.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie (piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti sotto tensione) è crepata.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato in collegamento con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.

- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato costantemente.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante la cottura, poiché in particolare la cottura con olio o grasso può essere pericolosa e provocare incendi. Non tentare mai di spegnere un incendio di grasso con l'acqua! Spegnere invece il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta antincendio o il coperchio di una pentola.



AVVERTENZA

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

Rischio di scosse elettriche

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

Pericolo per la salute

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



ATTENZIONE

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

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

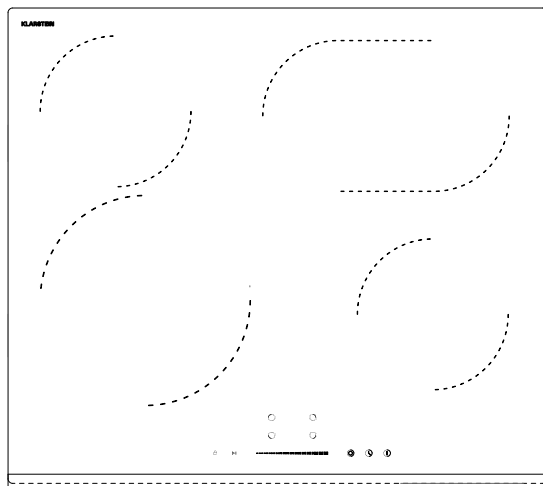
**AVVERTENZA**

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

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

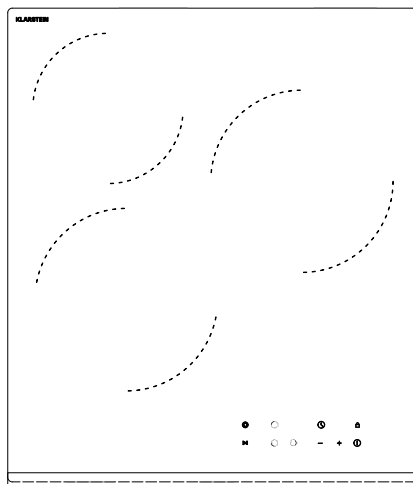
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E PANNELLO DI CONTROLLO

Modello 10047402



1	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	6	Funzione Stop & Go
2	Funzione di controllo del calore in alto a destra	7	Cursore dell'intensità del calore/del timer
3	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	8	Funzione di controllo esteso delle zone
4	Funzione di controllo del calore in basso a destra	9	Timer
5	Blocco per i bambini	10	ON/OFF (accensione/spengimento)

Modello 10047403



4



1



6



7



5



2



3



8



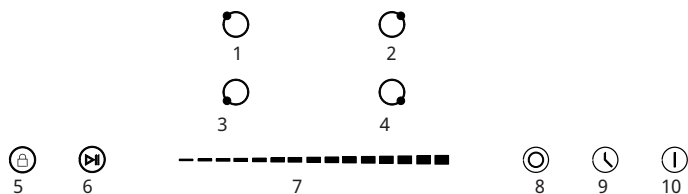
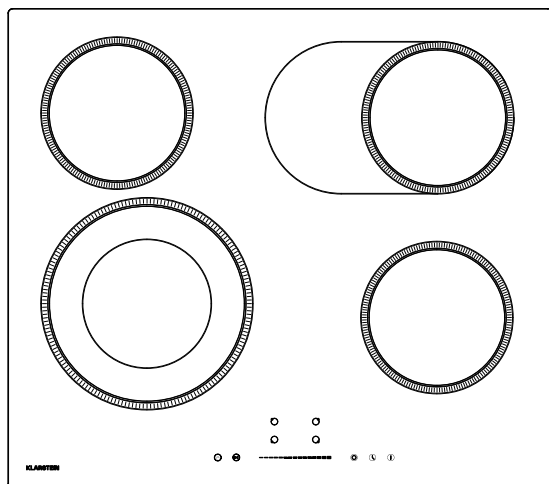
9



10

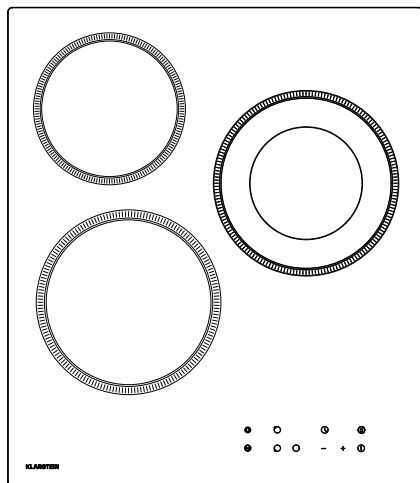
1	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	6	Timer
2	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	7	Blocco per i bambini
3	Funzione di controllo del calore a destra	8	Riduzione della temperatura/ del timer
4	Funzione di controllo esteso delle zone	9	Aumento della temperatura/ del timer
5	Funzione Stop & Go	10	ON/OFF (accensione/spegnimento)

Modello 10047404



1	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	6	Funzione Stop & Go
2	Funzione di controllo del calore in alto a destra	7	Cursore dell'intensità del calore/del timer
3	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	8	Funzione di controllo esteso delle zone
4	Funzione di controllo del calore in basso a destra	9	Timer
5	Blocco per i bambini	10	ON/OFF (accensione/spegnimento)

Modello 10047405



1



2



3



4



5



6



7



8



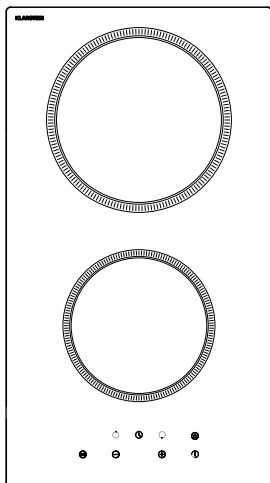
9



10

1	Funzione di controllo esteso delle zone	6	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra
2	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	7	Funzione di controllo del calore a destra
3	Timer	8	Riduzione della temperatura/ del timer
4	Blocco per i bambini	9	Aumento della temperatura/ del timer
5	Funzione Stop & Go	10	ON/OFF (accensione/spegnimento)

Modello 10047406



1



2



3



4



5



6

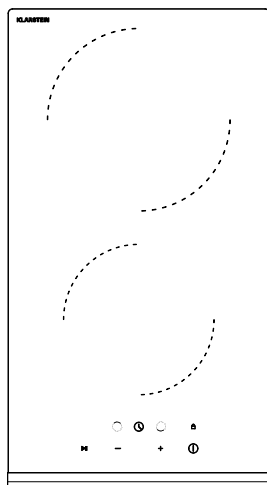


7



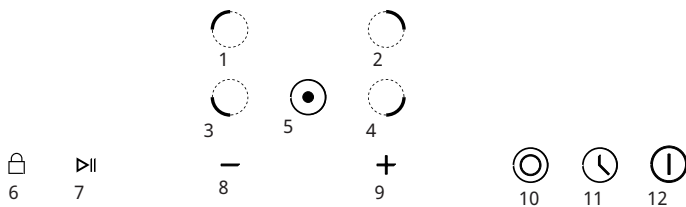
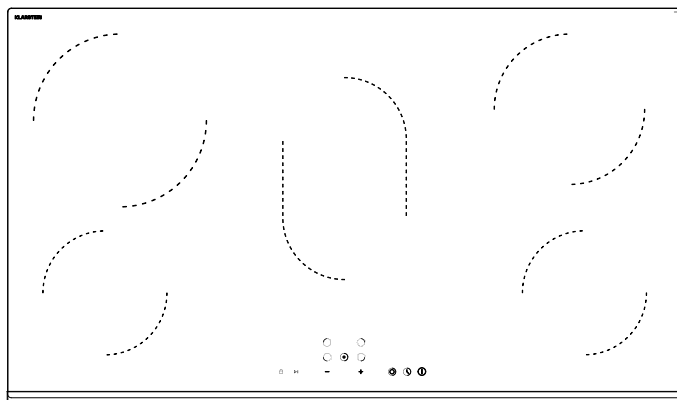
8

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



1	Funzione di controllo del calore superiore	5	Funzione Stop & Go
2	Funzione di controllo del calore inferiore	6	Riduzione della temperatura/ del timer
3	Timer	7	Aumento della temperatura/ del timer
4	Blocco per i bambini	8	ON/OFF (accensione/spegnimento)

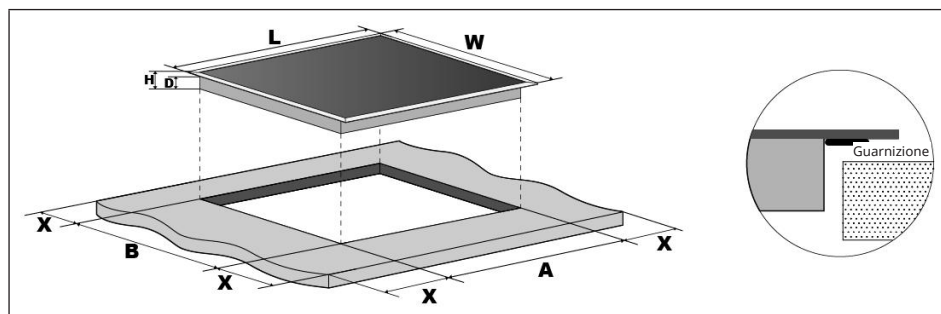
Modello 10047183



1	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	7	Funzione Stop & Go
2	Funzione di controllo del calore in alto a destra	8	Riduzione della temperatura/ del timer
3	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	9	Aumento della temperatura/ del timer
4	Funzione di controllo del calore in basso a destra	10	Funzione di controllo esteso delle zone
5	Funzione di controllo del calore centrale	11	Timer
6	Blocco per i bambini	12	ON/OFF (accensione/spengimento)

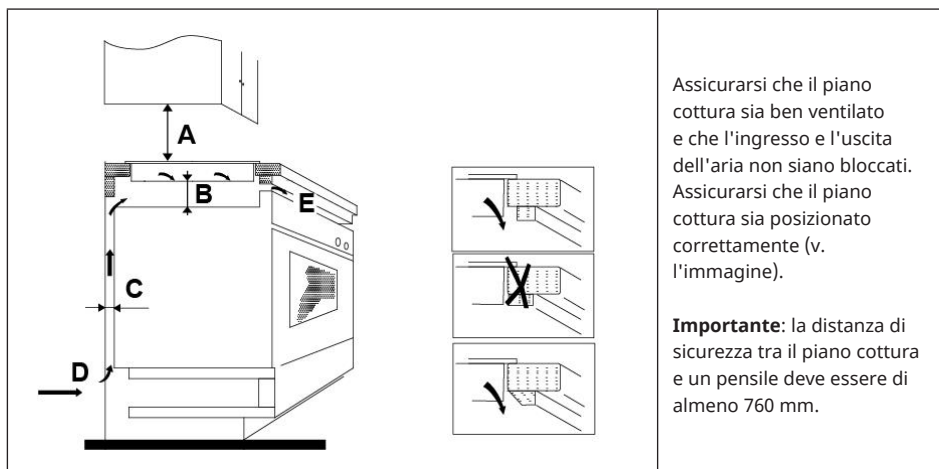
INSTALLAZIONE

Realizzare un'apertura nel piano di lavoro secondo le misure indicate nella tabella e nel diagramma. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm intorno all'apertura. Assicurarsi che il piano di lavoro sia spesso almeno 30 mm. Utilizzare un piano di lavoro resistente al calore in modo che non venga deformato.



Dimensioni e distanze (entrambi i modelli)

Numero dell'articolo	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Profondità (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047403	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047404	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047405	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047406	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (min.)
10047182	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (min.)
10047183	900	520	52	48	875±50	495±50	50 (min.)



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

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

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

Installazione della guarnizione in espanso

Prima di inserire il piano cottura nell'apertura del piano di lavoro, è necessario applicare la guarnizione in espanso fornita (in un sacchetto di plastica) sul lato inferiore del vetro ceramico.

Non installare il piano cottura senza la guarnizione in espanso!

La guarnizione deve essere montata sul piano cottura come segue:

- Rimuovere la pellicola protettiva dalla guarnizione.
- Quindi fissare la guarnizione sul lato inferiore del vetro, vicino al bordo.
- La guarnizione deve essere applicata su tutta la lunghezza del bordo del vetro e non deve sovrapporsi agli angoli.
- Durante l'installazione della guarnizione, assicurarsi che il vetro non venga a contatto con oggetti appuntiti.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

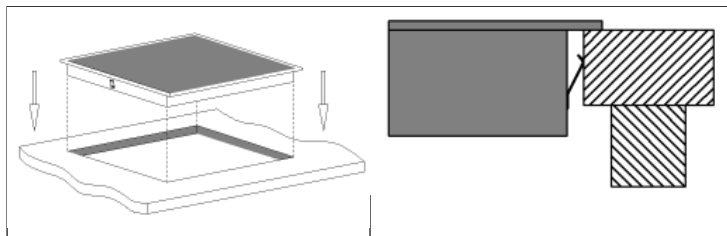
Kit per un montaggio facile (Easy Fit)

Ogni piano cottura viene fornito con un kit Easy Fit contenente clip di fissaggio e viti. Individuare innanzitutto la confezione del kit.

Fissare le clip al piano cottura: inserire le clip di fissaggio nei fori previsti su 2 lati

dell'alloggiamento, fissare la clip con una vite, quindi inserire il piano cottura nel mobile/piano di lavoro.

Fissare il piano cottura al mobile: inserire il piano cottura nel mobile/superficie di lavoro come illustrato negli schemi sottostanti; le clip applicate sui lati possono fissare saldamente il piano cottura.



Dopo aver installato il piano cottura

Assicurarsi che:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli degli armadi o i cassetti.
- Il flusso d'aria fresca dall'esterno dell'armadio sia sufficiente per raggiungere la base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura venga installata una barriera di protezione termica.
- Il sezionatore sia facilmente accessibile dal cliente. La parete e l'area sopra la superficie di lavoro siano resistenti al calore.
- Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore per la pulizia.

SCHEMA DI CABLAGGIO

Attenzione



AVVERTENZA

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

Non eseguire mai l'installazione autonomamente.

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

Collegamento del piano cottura alla rete di alimentazione



AVVERTENZA

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

Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi

che:

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

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

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

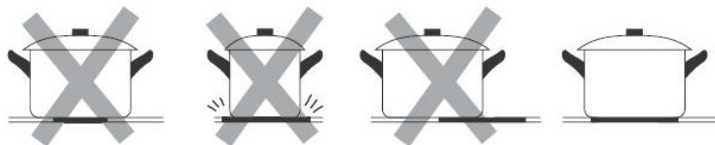
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

COME PROCEDERE

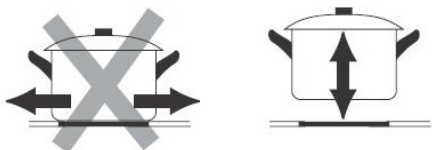
Le stoviglie adatte



Non utilizzare pentole con bordi taglienti o fondo arrotondato.



Assicurarsi che il fondo delle pentole sia piatto, appoggiato sul piano cottura e della stessa dimensione della zona utilizzata. Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole sul piano cottura. Non tirarle avanti e indietro sulla zona di cottura per evitare di graffiare la superficie.

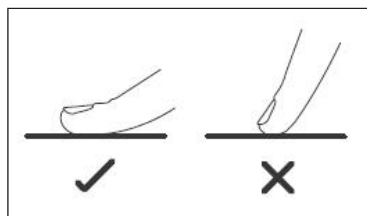
Prima di utilizzare il piano cottura in vetroceramica

- Leggere tutte le istruzioni per l'uso, in particolare la sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente ancora presente sul piano cottura in vetroceramica.

UTILIZZO

Per utilizzare correttamente i tasti

- I tasti rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Usare il polpastrello del dito per toccarli (v. immagine).
- Ogni volta che viene rilevato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti da oggetti (ad es. una presina). Anche una sottile pellicola d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei tasti.



Iniziare a cucinare

1. Collegare il piano cottura all'alimentazione elettrica e accenderlo. Tenere premuta la manopola ON/OFF per circa 3 secondi fino a quando non si sente un "bip" per accendere il piano cottura. Il piano cottura passa in modalità standby e tutti i display delle impostazioni del calore e del timer mostrano "-".
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

Regolazione dell'impostazione termica di una zona di cottura

Prima di poter regolare l'impostazione del calore, è necessario toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata per attivarla. L'indicatore di impostazione del calore della zona selezionata lampeggia quando è attiva, quindi è possibile regolare il livello di calore dal basso:

Cursore

Accendere il piano cottura in vetroceramica, premere il tasto opzionale per selezionare la zona di riscaldamento, l'indicatore accanto al tasto lampeggia per 5 secondi, durante questo periodo la potenza può essere regolata da 0 a 9 con il cursore; facendo scorrere il cursore da sinistra a destra, si aumentano i valori, da destra a sinistra, si diminuiscono i valori.

Solo per 10047403, 10047405, 10047406, 10047182, 10047183

- Regolare l'impostazione del calore toccando il tasto + o -.
- Tenendo premuto uno dei due tasti, il valore aumenta o diminuisce rapidamente

- da 0 a 9 in sequenza circolare.

Note

- Dopo il collegamento alla rete elettrica, quando il piano cottura viene acceso, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono.
- Quando il piano cottura è in modalità standby, se non viene eseguita alcuna operazione entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.
- Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto ON/OFF per circa 3 secondi; per spegnerlo, premere nuovamente il tasto ON/OFF.
- Il livello di potenza può essere impostato da 0 a 9.
- Durante la regolazione, l'indicatore del livello di calore della zona selezionata lampeggia. Dopo l'impostazione, il numero lampeggia per 5 secondi e poi smette di lampeggiare per confermare l'impostazione.

Spegnimento del piano cottura in vetroceramica

È possibile disattivare la zona di cottura impostando il regolatore di calore sul livello 0; il display mostra "-".

È inoltre possibile spegnere l'intero piano cottura premendo la manopola ON/OFF.

Nota: se l'alimentazione viene interrotta durante la cottura, tutte le impostazioni vengono annullate.

Utilizzare l'area di riscaldamento estesa (10047183, 10047406,10047405,10047404,10047402,10047403)

Alcuni piani di cottura in vetroceramica (10047183, 10047406,10047405,10047404,10047402,10047403) dispongono di zone estese che possono fornire una maggiore area di cottura e calore aggiuntivo per adattarsi a padelle di diverse dimensioni.

Per utilizzare la zona estesa quando il piano cottura è in funzione, procedere come indicato di seguito:

1. Selezionare e attivare la zona di cottura che si desidera utilizzare come zona estesa: toccare il comando di selezione della zona per selezionarla e attivarla per l'impostazione.
2. La zona centrale si accende quando viene impostato per la prima volta il livello di calore della zona estesa.
3. Quando la zona è selezionata e attiva (l'indicatore del livello di potenza lampeggia), toccare la manopola di controllo della zona estesa per attivare l'elemento riscaldante esteso e ottenere un'ampia area di cottura.

Note:

Toccando continuamente la manopola di controllo, le zone estese funzioneranno come indicato di seguito:

Zona doppia: "Centrale-doppia-centrale-doppia-centrale..."

Zona tripla: "Centrale-doppia-tripla-centrale-doppia-tripla-centrale..."

Quando la zona doppia è attiva, il display a LED alterna l'impostazione del calore al simbolo doppio; quando la zona tripla è attiva, il display a LED alterna l'impostazione della potenza al simbolo triplo.

Blocco del piano cottura in vetroceramica

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad es. che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura) attivando l'apposita funzione.

Quando i comandi sono bloccati, tutti gli altri tasti di controllo touch sono disattivati, ad eccezione dei tasti ON/OFF e Blocco per i bambini.

Per bloccare i comandi

Toccare il tasto di controllo del blocco per i bambini per circa un secondo. Il display del timer mostra "Lo" e la funzione di blocco è attiva.

Per sbloccare i tasti

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

In modalità di blocco per i bambini, tutti i tasti di comando sono disattivati, tranne ON/OFF e il tasto del blocco per i bambini. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con ON/OFF, ma è necessario sbloccarlo al successivo utilizzo.

Nota: se il piano cottura viene spento mentre è attiva la funzione di blocco per i bambini, questa funzione sarà ancora attiva quando il piano cottura verrà acceso successivamente.

Funzione Stop & Go

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

Attivare la funzione Stop & Go

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

Disattivare la funzione Stop & Go

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

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

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

Timer

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

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

Usare il timer come contaminuti

4. Se non è stata selezionata alcuna zona di cottura, toccare il tasto di controllo del timer quando il numero sul display del timer lampeggia.
5. Impostare quindi il contaminuti come descritto di seguito:
 - Premere una volta il tasto di controllo del timer mentre la singola cifra sul display del timer lampeggia, quindi utilizzare il cursore/i tasti + e - per regolare la singola cifra dell'impostazione del contaminuti.
 - Premere nuovamente il tasto di controllo del timer mentre la cifra delle decine nell'indicatore del timer lampeggia, quindi regolare la cifra delle decine dell'impostazione facendo scorrere il cursore/premendo i tasti + e -.

Nota: se si continua a premere il tasto di controllo del timer, il cursore funzionerà come segue: "Cifra singola - Cifra della decina - Conferma impostazione - Cifra singola -...".

6. Quando il contaminuti è impostato, inizia immediatamente il conto alla rovescia e il display mostra il tempo rimanente.
7. Quando il tempo è scaduto, l'indicatore del timer mostra "- - -" e viene emesso un segnale acustico per 30 secondi. Se durante questo periodo si toccano i tasti di controllo, viene disattivato il segnale acustico.

Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

1. Toccare il selettore della zona per cui si desidera impostare il timer.
2. Toccare il tasto di controllo del timer quando il numero sul display del timer lampeggia.

3. Quindi regolare l'impostazione del timer:
 - Premere una volta il tasto di controllo del timer mentre la singola cifra sul display del timer lampeggia, quindi regolare la singola cifra dell'impostazione facendo scorrere il cursore/ premendo i tasti + e - (se si tiene premuto uno dei due tasti, il valore cambia più rapidamente).
 - Premere di nuovo il tasto di controllo del timer mentre la cifra della decina sul display del timer lampeggia, quindi regolare la cifra della decina dell'impostazione facendo scorrere il cursore/ premendo i tasti + e - (se si tiene premuto uno dei due tasti, il valore cambia più rapidamente).

Nota: se si continua a premere il tasto di controllo del timer, il cursore funzionerà in questo modo: "Cifra singola - Decina - Conferma impostazione - Cifra singola -...".

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

Nota: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per le zone impostate con un timer. È possibile verificare l'impostazione del timer di qualsiasi zona attivando la zona stessa.

Nota: se più di una zona di riscaldamento ha un'impostazione del timer, il display del timer mostrerà la durata inferiore. Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggia.

5. Al termine del timer, la zona di cottura interessata si spegne automaticamente.

Nota: l'impostazione predefinita per il contaminuti e il timer è di 30 minuti.

Nota: dopo l'impostazione, il valore nel display del timer lampeggia per 5 secondi e poi smette di lampeggiare per confermare l'impostazione.

Nota: il contaminuti e il timer possono essere utilizzati contemporaneamente; l'indicatore del timer mostrerà l'impostazione di tempo più bassa. Se l'impostazione più bassa è il contaminuti, il punto rosso accanto all'indicatore del timer lampeggia. Se l'impostazione più bassa è quella del timer, il punto rosso dell'indicatore del livello di potenza della zona di cottura corrispondente lampeggia.

Nota: quando l'indicatore mostra l'impostazione del timer della zona di cottura. Per verificare l'impostazione del contaminuti, premere il comando del timer; il display mostrerà l'impostazione del contaminuti.

TUTELA DEL DISPOSITIVO

Protezione da sovratemperatura

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

Avviso di calore residuo

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

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

Protezione dal traboccamento

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

Spegnimento automatico di sicurezza

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

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

TABELLA DELLA CAPACITÀ DI RISCALDAMENTO

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

Impostazione di riscaldamento	Idoneità
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato, burro e preparare alimenti che bruciano rapidamente • Sobbollire • Riscaldare lentamente
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere il riso
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancake
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltare in padella • Cuocere la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura nel wok (stir-fry) • Scottare • Portare a ebollizione la zuppa • Portare a ebollizione l'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

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

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

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

Importador para Gran Bretaña:

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



KLARSTEIN