

VICTORIA

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

10047618



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**

Produktdatenblatt 4	English 35
Sicherheitshinweise 5	Español 65
Funktionsprinzip 8	Français 95
Produktübersicht 10047618 9	Italiano 125
Installation 10	
Netzanschluss- und Verdrahtungsplan 13	
Bedienung 14	
Geräteschutz 24	
Heizstufen 26	
Pflege und Reinigung 27	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 29	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 31	
Hinweise zur Entsorgung 33	
Hersteller 33	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047618
Kochzonen	5 Zonen
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Gesamtleistung	6.800-7.400 W
Produktgröße L x B x H (mm)	770x520x60
Einbaumaße A x B (mm)	740x490

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		10047618	
Art des Kochfeldes		Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		5	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)		Induktionskochzone	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn Links hinten Mitte Rechts vorn Rechts hinten	21 cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L W		18x18 18x18 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Mitte Rechts vorn Rechts hinten	190,5 193,4 186,6 193,7 194,3 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	191,7	Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlaggefahr

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



VORSICHT

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

Allgemeine Hinweise

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



WARNUNG

Stromschlagrisiko! Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.

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



WARNUNG

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

Stromschlaggefahr

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

Gesundheitsgefährdung

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



VORSICHT

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

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



WARNUNG

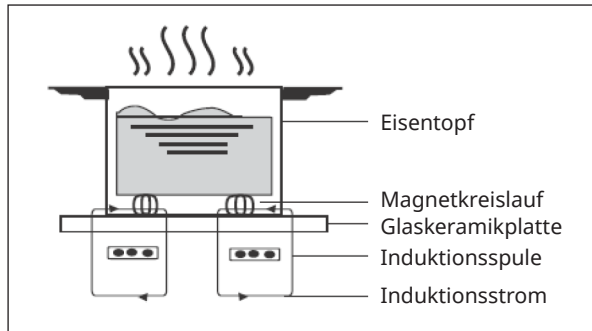
Verletzungsgefahr! Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern. Mangelnde Vorsicht kann zu Verletzungen oder Schnittwunden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

Schnittwunden führen.

Allgemeine Hinweise

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

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

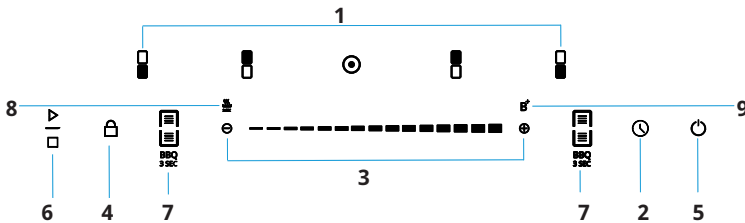
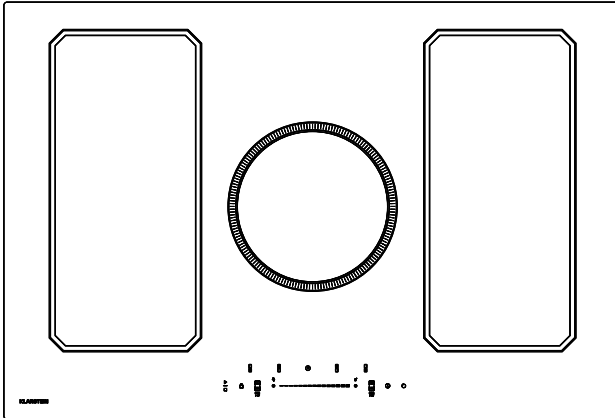


beaufsichtigt.

FUNKTIONSPRINZIP

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

PRODUKTÜBERSICHT 10047618



1	Bedienelemente für die Heizzonenauswahl	6	Stop&Go Funktion
2	Timer	7	BFlex-Zone/BQ-Funktion
3	Leistungs-Regler	8	Warmhalte-Funktion
4	Kindersicherung	9	Boost-Funktion
5	EIN/AUS-Taste		

INSTALLATION

Auswahl des Montage-Equipments

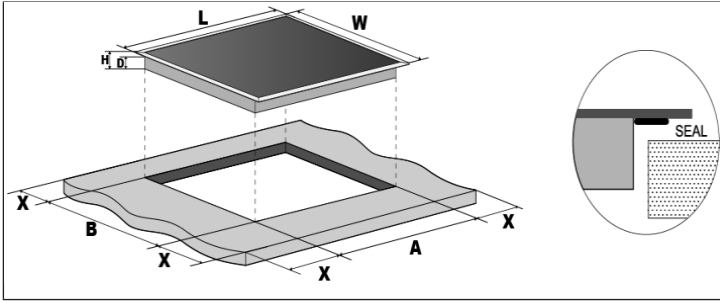
Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges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

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

Vor der Installation des Kochfelds

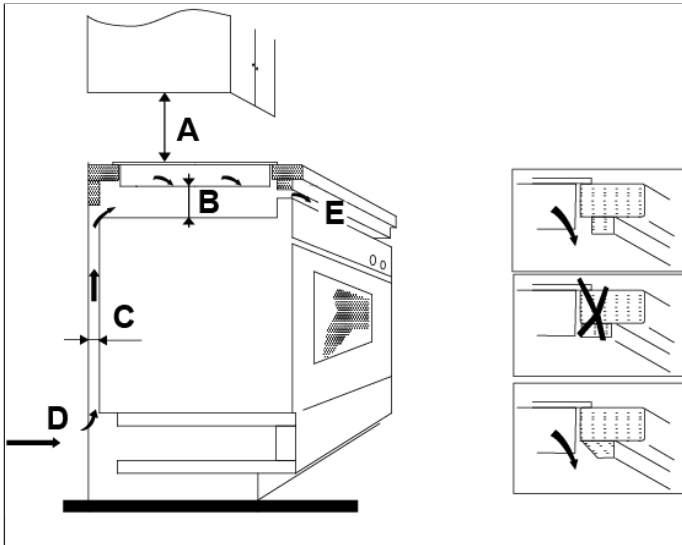
Vergewissern Sie sich, dass:

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



Modell	L	W	H	D	A	B	X
10047618	770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	740 mm	490 mm	50 mm

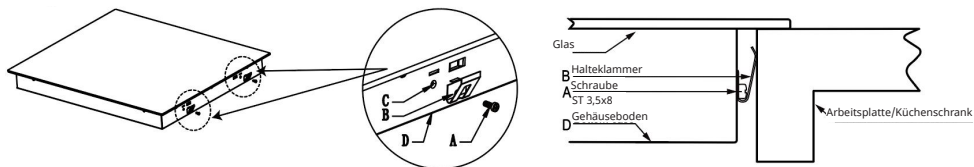
Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in gutem Zustand ist. Wie unten gezeigt:



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

Vor dem Anbringen der Halteklammern

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



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Gehäuseboden

Nach der Installation des Kochfeldes

Vergewissern Sie sich, dass:

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

NETZANSCHLUSS- UND VERDRÄHTUNGSPLAN

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG

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

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

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

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

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

Warnhinweise



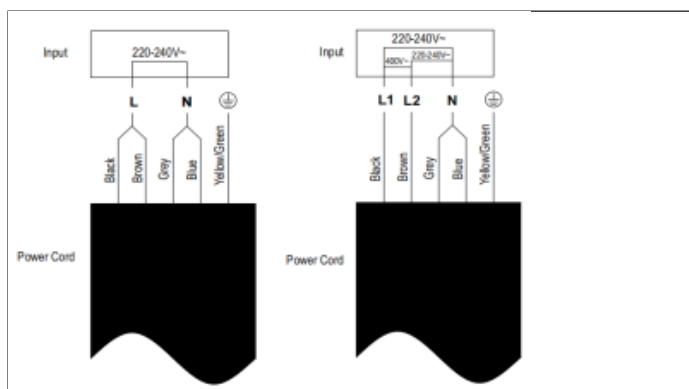
WARNUNG

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.

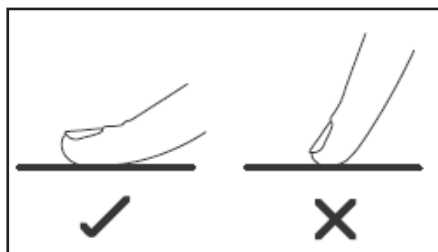
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einer qualifizierten Person mit entsprechendem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung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



BEDIENUNG

Touch-Bedienfeld

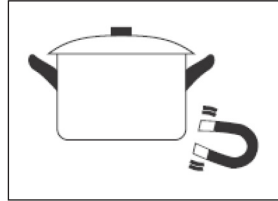
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass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



Das richtige Kochgeschirr auswählen

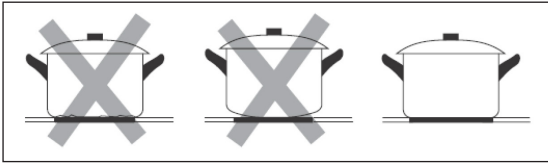
Hinweis: Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite.

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



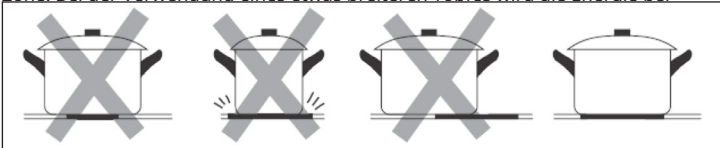
Wenn Sie keinen Magnet haben:

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



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

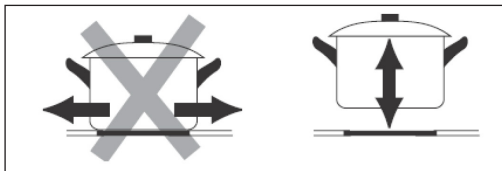
Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei der Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie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



zerkratzen.

Kochgeschirr-Abmessungen

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



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

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	120	180
210 mm	140	210

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

Mit dem Kochen beginnen

1. Nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet wurde, drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Sie hören einen Signalton. Das Kochfeld ist nun im Standby-Modus, alle Anzeigen zeigen "-" oder "--".
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 Heizstufe der Kochzone

3. Berühren Sie die gewünschte Kochzonentaste, die Ziffernanzeige neben der Taste blinkt.
4. Stellen Sie eine Leistungsstufe ein, indem Sie die Tasten "+" oder "-" berühren, mit dem Finger über den Schieberegler gleiten oder einfach einen beliebigen Punkt des Schiebereglers berühren.

Hinweis: Die Leistungseinstellung kann jederzeit während des Kochens angepasst werden. Halten Sie die Tasten "+" oder "-" gedrückt, um den Wert zu erhöhen oder zu verringern.

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

Wenn Sie fertig gekocht haben

1. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste "-" berühren und auf "0" stellen oder den Schieberegler nach links schieben und dann die Taste "-" berühren.
2. Die Anzeige sollte "0" anzeigen. Danach wird "H" angezeigt.
3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren.



VORSICHT

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

Kochzone.

Kindersicherungsfunktion

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

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

Aktivierung der Tastensperre

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

Deaktivierung der Tastensperre

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie den Regler für die Kindersicherung etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Der Piepton ertönt einmal und das "Lo" erlischt in der Timer-Anzeige, die Kindersicherungsfunktion ist inaktiv.
3. 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.

Stop & Go Funktion

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

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

Die Stop & Go-Funktion aktivieren

1. Um die Stop & Go-Funktion zu aktivieren, vergewissern Sie sich, dass sich das Induktionskochfeld im Betriebszustand befindet.
2. Drücken Sie dann einmal die Stop & Go-Funktionstaste. Die Kochzonenanzeige zeigt "II" an. Alle Kochzonen des Induktionskochfeldes werden ausgeschaltet.
3. Die STOP&GO-Taste, die EIN/AUS-Taste und die Kindersicherungstaste können weiterhin verwendet werden.

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 "II" verschwindet von allen Anzeigen.

Boost-Funktion

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

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

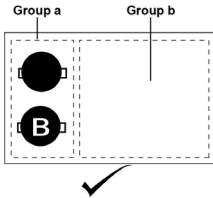
1. Drücken Sie die Zonenwahltaste für die gewünschte Zone.
2. Halten Sie die Taste "+" 3 Sekunden lang gedrückt und die Heizzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Auf der Anzeige erscheint "P", um anzuzeigen, dass die Zone mit Boost betrieben wird.

Hinweis: Die maximale Betriebsdauer der Boost-Funktion beträgt 5 Minuten. Wenn der Boost-Vorgang beendet ist, kehrt die Kochzone zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.

Überblick über die Verwendung der Boost-Funktion

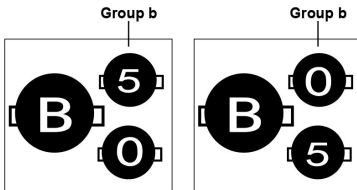
Gruppe A

- In diesem Modus kann jede Zone mit der Boost-Funktion arbeiten.
Wenn Sie in Gruppe A die Boost-Funktion verwenden möchten, müssen Sie zuerst die Leistungsstufe der anderen Zone in derselben Gruppe auf "5" oder weniger verringern; andernfalls blinken die Symbole "P" und "9" auf dem Display der ausgewählten Zone, und die Leistungsstufe wird automatisch auf "9" eingestellt. Beide Zonen können mit voller Leistung betrieben werden, da ihre Gesamtleistung 3500 W beträgt.

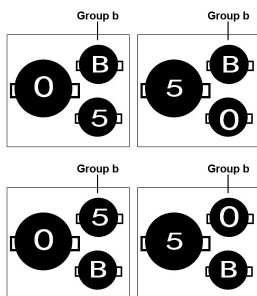


Gruppe B

- In der Gruppe B können Sie, wenn Sie die Boost-Funktion verwenden möchten, nur 2 Zonen gleichzeitig verwenden.
- Wenn Sie die Boost-Funktion in der mittleren Zone nutzen möchten, können Sie nur eine der Zonen auf der rechten Seite zur gleichen Zeit nutzen.
- Stellen Sie zunächst sicher, dass die Leistungsstufe der gewählten rechten Zone auf "5" oder niedriger eingestellt ist.
- Dann stellen Sie den Boost für die mittlere Zone ein.
- Wenn die gewählte Zone auf eine höhere Leistungsstufe eingestellt ist, blinken die Symbole "P" und "9" in der Anzeige der mittleren Zone und die Leistungsstufe 9 wird automatisch eingestellt.
- Wenn Sie die Boost-Funktion in der mittleren Zone verwenden möchten, können die beiden anderen Zonen nicht gleichzeitig die Boost-Funktion nutzen.



- Wenn Sie den Boost in einer Zone aktivieren, müssen Sie zuerst die Leistungsstufe der anderen Zone in derselben Gruppe auf "5" oder weniger senken. Andernfalls blinkt "P" oder "9" auf der Zonen-Anzeige mit Boost und die Stufe wird automatisch auf "9" eingestellt.



Hinweis: In der Gruppe B können Sie drei Kochzonen gleichzeitig benutzen, wenn Sie die Boost-Funktion nicht aktivieren, die maximale Leistungsstufe ist jedoch Stufe 7 für alle Kochstellen.

Die Boost-Funktion ausschalten

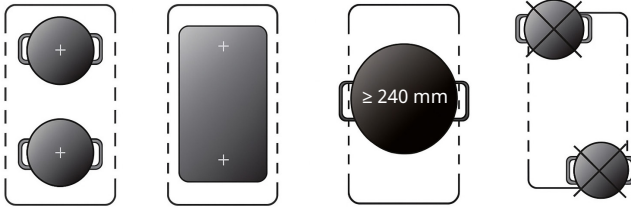
Nach 5 Minuten wird die Boost-Funktion automatisch deaktiviert. Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie die Boost-Funktion vorzeitig beenden möchten:

1. Wenn Sie die Boost-Funktion innerhalb von fünf Minuten abbrechen möchten, wählen Sie die Kochzone aus, auf der die Boost-Funktion aktiv ist. Die Kontrollleuchte neben dem Sensor blinkt.
2. Halten Sie die Taste "+" 3 Sekunden lang gedrückt. Die Boost-Funktion wird deaktiviert. Die entsprechende Kochzone kehrt dann automatisch zu ihrer vorherigen Einstellung zurück.

Flexible Bereiche

Die flexiblen Zonen können als eine einzige Zone oder als zwei unabhängige Zonen verwendet werden, je nach Ihren Kochbedürfnissen. Die flexiblen Zonen bestehen aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können, wobei der Teil, der nicht von einem Kochgeschirr bedeckt wird, automatisch abgeschaltet wird.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr in der Mitte der einzelnen Zone platziert wird. Bei großem, ovalem, rechteckigem und länglichem Kochgeschirr ist darauf zu achten, dass das Kochgeschirr mittig in der Kochzone platziert wird und beide Kreuze bedeckt.



Aktivieren der flexiblen Induktionszone

Um eine flexible Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, wählen Sie zunächst eine Kochzone innerhalb der flexiblen Zone aus und drücken dann die Taste für die flexible Zone. Beide Zonen können nun als ein Bereich betrieben werden. Wenn der flexible Bereich in Betrieb ist, leuchtet die Anzeige über der entsprechenden Steuertaste für den flexiblen Bereich auf, die Leistungsanzeige blinkt und Sie können die Leistung des flexiblen Bereichs durch Verschieben des Schiebereglers einstellen.

Deaktivieren der flexiblen Induktionszone

Um die flexible Zone zu deaktivieren, wenn sie in Betrieb ist, wählen Sie eine Kochzone aus und drücken dann die Taste für die flexible Zone. Die Anzeige erlischt, wenn sie inaktiv ist.

BBQ-Funktion

Diese Funktion basiert auf der Flexzone, die Leistung wird automatisch angepasst, um die Temperatur der Töpfe in einem angemessenen Bereich zu halten.

Die BBQ-Funktion aktivieren

Wählen Sie eine Kochzone, berühren Sie die Flexzone-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display der Kochzone erscheinen dann "b" und "q" und die Anzeige leuchtet auf.

Die BBQ-Funktion deaktivieren

Wählen Sie die Kochzone aus. Halten Sie die Taste für die Flexzonen-Taste drei Sekunden lang gedrückt, um die Funktion zu deaktivieren. Die entsprechende Flexzone wird auf ihre vorherige Einstellung zurückgesetzt.

Warmhalte-Funktion

Aktivierung

- Berühren Sie die Auswahl Taste für die Heizzone, auf der Sie die Warmhalte-Funktion nutzen möchten; eine Anzeige neben der Taste blinkt.
- Halten Sie die Warmhaltetaste etwa drei Sekunden lang gedrückt, die Kochzonenanzeige zeigt "A" an.

Deaktivierung

Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone und halten Sie dann die Warmhaltetaste etwa drei Sekunden lang gedrückt. Die Heizzone wird auf "0" zurückgesetzt.

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

Wenn Sie keine Kochzonen auswählen:

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Timer auch ohne Auswahl einer Kochzone nutzen.

2. Berühren Sie die "Timer"-Taste, die Anzeigelampe beginnt zu blinken und auf der Timeranzeige erscheint "30".
3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie die Tasten "-" oder "+" berühren oder den Schieberegler verschieben. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken und erscheint in der Timer-Anzeige.

Hinweis:

- Berühren Sie die "-" oder "+" Taste des Timers, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.
- Halten Sie die Taste "-" oder "+" gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten einzustellen.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

Die Funktion deaktivieren

1. Berühren Sie den Timer-Regler und in der Minutenanzeige erscheint "30", gefolgt von "--".
2. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen, auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timeranzeige blinkt fünf Sekunden lang.
3. Der Piepton ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "--", wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Hinweis: Das Kochfeld bleibt weiter in Betrieb. Diese Timerfunktion ist nur ein Minutenzähler – sie schaltet das Kochfeld nicht ein oder aus.

Einstellung des Timers zum Ausschalten der Kochzone

Aktivierung

1. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Drücken Sie die Timer-Taste. Die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und auf dem Display wird "30" angezeigt.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die "-" oder "+" Tasten berühren; einmaliges Berühren reduziert oder verlängert die Zeit um eine Minute.

Tipp: Halten Sie "-" oder "+" gedrückt, um den Wert um jeweils 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

Deaktivierung

1. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Heizonensteuerung und anschließend die Timersteuerung, woraufhin in der Minutenanzeige "00" und anschließend "--" erscheint.
2. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen, auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timeranzeige blinkt fünf Sekunden lang.

Hinweis: Ein roter Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass eine Zone ausgewählt wurde.

3. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt "H" an.

Einstellung des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

- Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie mehr als eine Heizzone haben. Die Timer-Anzeige zeigt die kürzeste verbleibende Zeit an. Wenn z. B. Zone 1 auf 3 Minuten und Zone 2 auf 6 Minuten eingestellt ist, zeigt die Timer-Anzeige "3" an.

Hinweis: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsanzeige bedeutet, dass die Timer-Anzeige die Zeit für diese Heizzone anzeigt.

- Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Heizzone überprüfen möchten, berühren Sie die Heizzonen-Taste. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.
- Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt "H" an.

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

GERÄTESCHUTZ

Erkennung von kleinen Gegenständen

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

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

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

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

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des

Kochfeldes überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Überlaufschutz

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

Restwärme-Warnung

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

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



VORSICHT

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

die Oberfläche abgekühlt ist.

Automatischer Abschaltenschutz

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

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

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort aufhören zu heizen, und das Kochfeld schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus.



Vorsicht! Gefahr von Personenschäden

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

HEIZSTUFEN



WARNUNG

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

Heizstufen

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

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

PFLEGE UND REINIGUNG

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

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzung auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Überreste auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie es mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann sich verfärben.

<p>Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße Zuckerreste auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kochfeldschaber, der für Induktionskochfelder aus Glas geeignet ist, aber achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an dem heißen Kochfeld verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Übergekochte mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzung auf Glas“ aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erst mal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung des Kochfeldschabers entfernt wird, ragt die scharfe Klinge heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen. Verstauen Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern. Verstauen Sie den Schaber immer mit aufgesetzter Schutzabdeckung außerhalb der Reichweite von Kindern.
<p>Übergekochtes auf den Touch-Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Wischen Sie das Verschüttete auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Touch-Steuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Küchenpapier vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, wenn Flüssigkeit darauf ist. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochtimers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob die Hauptstromversorgung normal ist; ob der Leckageschutzschalter ausgeschaltet ist; wenn eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue; wenn die Hauptstromversorgung normal ist, prüfen Sie, ob der Stecker richtig mit der Steckdose verbunden ist; wenn das Kochfeld einen Kabelanschluss hat, trennen Sie die Stromversorgung, prüfen Sie, ob das Kabel lose ist; trennen Sie die Stromversorgung, prüfen Sie, ob der Hauptstecker ausgeschaltet ist; wenn die oben genannten Gründe ausgeschlossen werden können, sollte das Gerät defekt sein, senden Sie es zur Reparatur an das Servicezentrum.
Während des Erhitzens, hört das Gerät auf zu laufen.	Aus-Timer ist eingestellt	Prüfen Sie, ob der Timer für die Ausschaltverzögerung eingestellt ist. Wenn die Ausschaltverzögerung eingestellt ist, schaltet sich das Gerät nach Ablauf des Timers aus.

Fehleranzeige und Inspektion


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

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F3/F4	Ausfall des Temperatursensors der Induktionsspule	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
F9/FA	Der Temperatursensor des IGBT ist ausgefallen.	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung	Hohe Spannung, die Spannung der Hauptstromversorgung übersteigt 250 V. Prüfen Sie, ob die Spannung der Hauptstromversorgung normal ist. Wenn die Netzspannung wieder normal ist, starten Sie das Gerät neu. Wenn die Spannung der Leiterplatte fehlerhaft ist, senden Sie das Gerät zur Reparatur an das Service-Center.
E3	Hohe Temperatur des Kochgeschirrsensors	Prüfen Sie, ob sich Flüssigkeit im Kochgeschirr befindet. Wenn sich keine Flüssigkeit im Kochgeschirr befindet, füllen Sie es mit Flüssigkeit auf und beginnen Sie erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Händler.
E5	Temperatur des IGBT-Sensors zu hoch	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es anschließend neu.

Die oben genannten Punkte decken die häufigsten Fehler ab. Bitte bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden. Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

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

Dear Customer,

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



CONTENTS

Product Data Sheet	36
Safety Instructions	37
Operating Principle	40
Product Overview 10047618	41
Installation	42
Mains connecting and wiring diagram	45
Operation	46
Device Protection	56
Heat settings	58
Care and Cleaning	59
Troubleshooting	61
Disposal Considerations	63
Manufacturer & Importer (UK)	63

TECHNICAL DATA

Item number	10047618
Cooking zones	5 zones
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Total output	6800-7400 W
Product size LxWxH (mm)	770x520x60
Built-in dimension AxB (mm)	740x490

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047618		
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)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Left Front Left Rear Center Right Front Right Rear	21 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		18x18 18x18 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Center Right Front Right Rear	190.5 193.4 186.6 193.7 194.3 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	191.7	Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Shock Hazard

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



CAUTION

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

General Instructions

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



WARNING

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

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

**WARNING**

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

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

**CAUTION**

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

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



WARNING

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

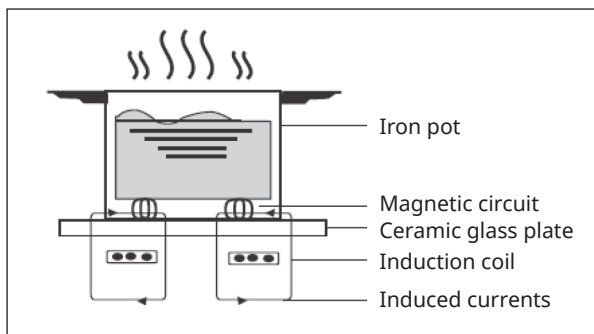
General Instructions

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

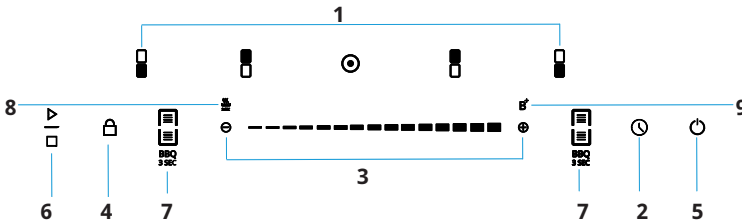
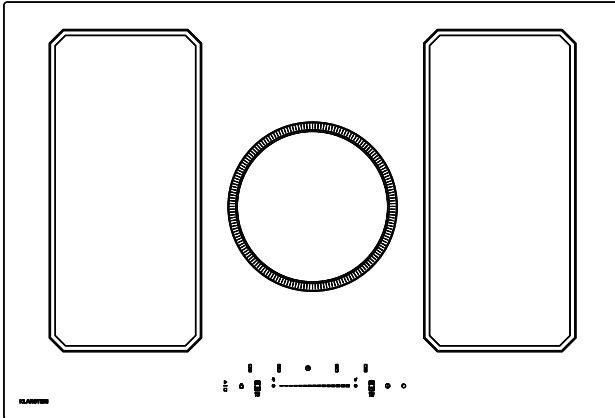
- offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments and
- bed and breakfast type environments.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

OPERATING PRINCIPLE

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



PRODUCT OVERVIEW 10047618



1	Heating zone selecting control	6	Stop&Go function
2	Timer	7	BFlex zone/ BQ-function
3	Power regulating key	8	Keep warm function
4	Child-lock	9	Boost-function
5	ON/OFF control		

INSTALLATION

Selection of installation equipment

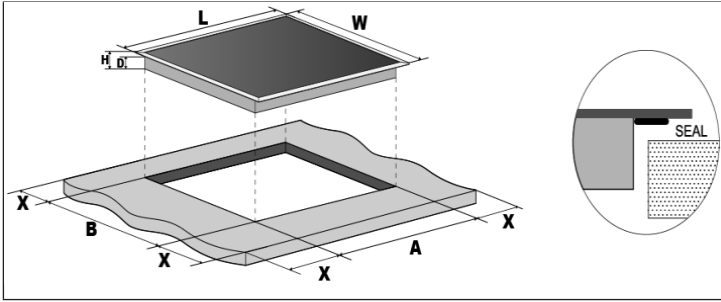
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood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

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

Before Installing the Hob

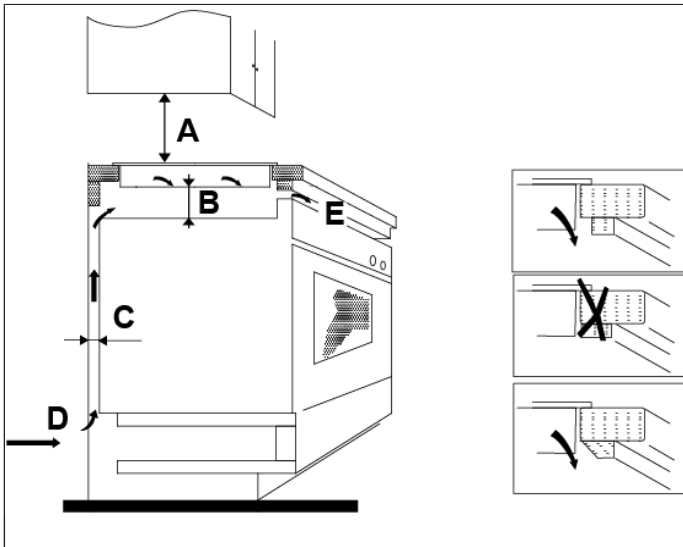
Make sure that:

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



Model	L	W	H	D	A	B	X
10047618	770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	740 mm	490 mm	50 mm

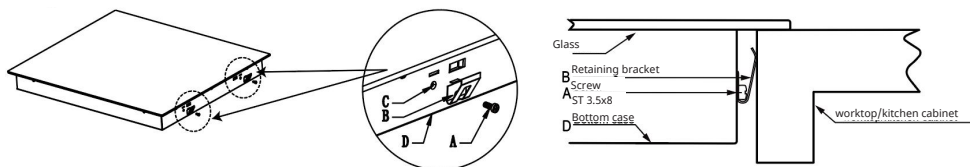
Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Ensure that the hob is in good working order. As shown below:



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

Before locating the fixing brackets

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case

After Installing the Hob

Make sure that:

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

MAINS CONNECTING AND WIRING DIAGRAM

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

**WARNING**

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

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

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

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

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

Cautions

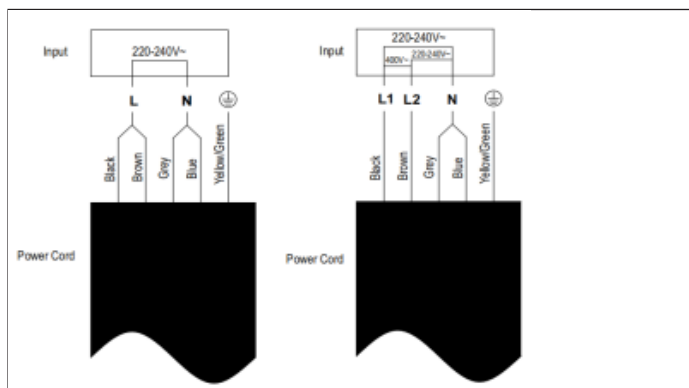
**WARNING**

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.

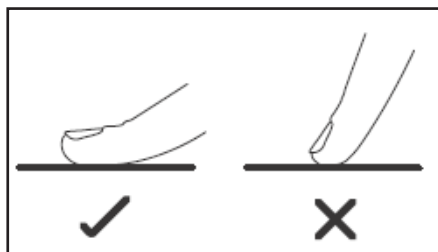
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.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



OPERATION

Touch Controls

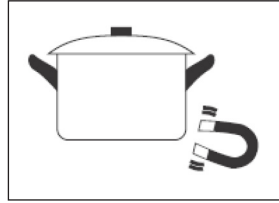
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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




Choosing the right Cookware

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

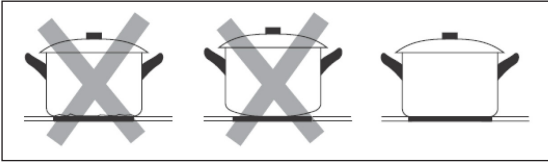
You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



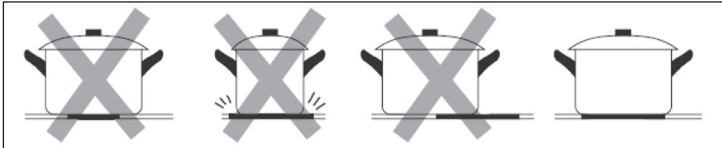
If you do not have a magnet:

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

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

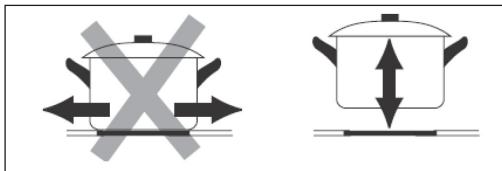


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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



Pan Dimension

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



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

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	120	180
210 mm	140	210

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

Start cooking

1. After the hob has been connected to the power supply and switched on, press and the ON/OFF control button. You will hear a “beep” once. The hob will now go into standby mode, all displays will show “-” or “--”.
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. Make sure the base of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

Setting the heat level of the cooking zone

3. Select and touch cooking zone button, the digit tube next to button will flash.
4. Set a power level by touching the buttons “+” or “-”, slide the finger along the slider-control or just touch any point of the slider-control.

Note: The heat setting can be adjusted any time during cookind and by holding down the buttons “+” or “-” the value will adjust up or down.

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

When you have finished cooking

1. Select and touch cooking zone button. Turn the cooking zone off by touching the "-" button scrolling down to "0" or slide along the slider-control to the left point, and then touch the "-" button.
2. Make sure that the power display shows "0". After this "H" will be shown.
3. Turn the whole cooktop off by touching the "ON/OFF" control.



CAUTION

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

Child-lock function

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

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

To lock the controls

Touch the Child-lock control button for about three seconds. 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.

Stop & Go function

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

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

Activate the Stop & Go function

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

Deactivate the Stop & Go function.

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

Boost function

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

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

1. Press the zone selection button to activate the zone for which you want to use the boost function.
2. Touch and hold the "+" button for 3 seconds and the heating zone will begin to work in boost-mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.

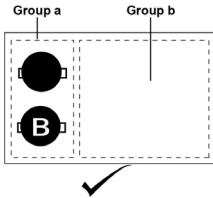
Note: The maximum operating period of the boost function is 5 minutes. When the boost finishes, the cooking zone returns to its original setting.

Overview of how to use the Boost function

Group A

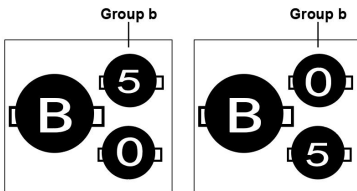
- 1 In this mode, every zone can work with the Boost function.

In group A, if you need to use the boost function, first decrease the power level of the other zone in the same group to "5" or less; otherwise, the "P" and "9" symbols will flash on the display of the selected zone, and the power level will automatically be set to "9". Both zones can operate at full power, as their total power is 3500 W.

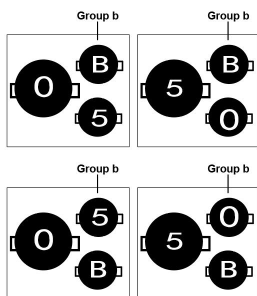


Group B

- 2 In group b, if you want to use boost function, you can only use 2 zones at the same time.
- 3 If you want to use the boost function of the middle zone, you can only use one of the zones on the right at the same time.
- 4 First, ensure that the power stage of the selected right zone is set to "5" or lower.
- 5 Then set the middle zone boost.
- 6 If the selected zone is set to a higher power stage, the "P" and "9" symbols will flash on the middle zone display and power level 9 will be set automatically.
- 7 If you want to use the middle zone's boost function, the other two zones cannot use boost at the same time.



- 8 When you activate a zone for boosting, you must first decrease the power level of the other zone in the same group to "5" or less. Otherwise, "P" or "9" will flash on the boost zone indicator and the level will automatically be set to "9".



Note: In group b, you can use three zones at the same time if you don't activate the boost-function, but the maximum power level collocation is level 7 for all cooking zones.

To cancel the boost function

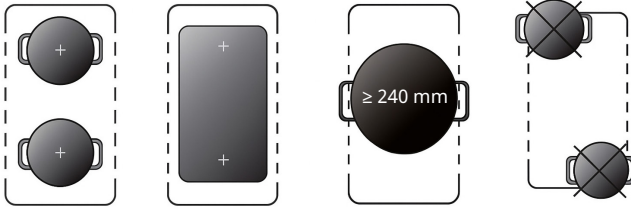
After 5 minutes the boost function is automatically cancelled. Follow the procedure below, if you want to cancel the boost function earlier:

1. If you want to cancel the boost function within five minutes, select the cooking zone where the boost is active. The indicator light next to the sensor will flash.
2. Press and hold the "+" button for three seconds. The boost function will be deactivated. The relevant cooking zone will then automatically revert to its previous setting.

Flexible areas

The Flexible zones can be used as a single zone or as two independent zones to suit your cooking needs. Flexible zones consist of two independent inductors that can be controlled separately, and the part not covered by a pan is automatically switched off.

Note: Make sure that the cookware is placed in the centre of the single zone. For large saucepans, oval, rectangular and elongated pans, make sure they are placed in the centre of the cooking zone covering both crosses.



Activating the flexible induction zone

To activate a flexible zone as a single large zone, first select one cooking zone within the flex-zone and then press the flexible zone button. Both zones can now be operated as one area. When the flexible area is working, the indicator above the corresponding flexible area control button lights up, the power level indicator flashes and you can adjust the power level of the flexible area by sliding the slider.

Deactivating the flexible induction zone

To deactivate the flexible zone when it is working, select one cooking zone and then press the flex-zone button. The indicator will go out when it is inactive.

BBQ function

This function is based on flex zone, power is adjusted automatically to maintain the temperature of the pots within a reasonable range.

Activating BBQ function

Select a cooking zone, touch and hold the flex-zone button for 3 seconds. Then the cooking zone display shows "b" and "q" and the indicator lights up.

Deactivating BBQ function

Select the cooking zone. Touch and hold the flex-zone button for three seconds to deactivate it and reset the relevant flexible cooking zone to its previous setting.

Keep warm function

Activation

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

Deactivation

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

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

If you do not select any cooking zones:

1. Make sure the hob is switched on.

Note: You can use the timer even if you are not selecting any cooking zones.

2. Press the "Timer" button and the timer indicator will start flashing and the timer display will show "30".
3. Adjust the timer setting by touching the "--" or "+" buttons, or sliding along the slider-control. The minute minder indicator will start flashing and appear in the timer display.

Note:

- Tap the "--" or "+" button on the timer to decrease or increase the time by one minute.
- Press and hold the "--" or "+" to adjust the time in 10 minute increments.
- If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically reset to 0 minutes.

Deactivating the function

1. Touch the timer control and the "30" will appear in the minute display, followed by "--".
2. Once the time has been set, the timer will begin to count down immediately. The display will show the remaining time, and the timer indicator will flash for five seconds.
3. The buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will show "--" when the set time has finished.

Note: The cook-top will continue to cook; this timer function is merely a minute reminder and does not turn the cook-top on or off.

Setting the timer for switching off one cooking zone

Activation

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Press the timer button. The timer indicator will start flashing and "30" will appear in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" controls; one touch will decrease or increase the time by 1 minute.

Tip: Touching the "-" or "+" control will decrease or increase the timer by 10 minutes.

Deactivation

1. To cancel the timer, touch the heating zone control, followed by the timer control. The "00" will appear in the minute display, followed by "--".
2. Once the time has been set, the timer will begin to count down immediately. The display will show the remaining time, and the timer indicator will flash for five seconds.

Note: The red dot next to the power level indicator will illuminate to indicate that the zone is selected.

3. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and display "H".

Setting the timer for switching off more than one cooking zone

- Use this function if you have more than one heating zone. The timer indicator will show the shortest time. For example, if zone 1 is set to 3 minutes and zone 2 is set to 6 minutes, the timer indicator will show "3".

Note: The flashing red dot next to the power level indicator means that the timer is showing the time for the heating zone.

- To check the set time for another heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate the set time.
- When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and display "H".

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

DEVICE PROTECTION

Detection of pan and small articles

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

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

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

Over-temperature protection

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

Overflow protection

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

Residual heat warning

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

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



CAUTION

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

Auto Shutdown protection

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minute.



Caution! Danger of personal injury

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

HEAT SETTINGS



WARNING

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

Heat settings

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

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

CARE AND CLEANING

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

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cook-top off. 2. Apply a cook-top cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cook-top back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cook-top is switched off, there will be no "hot surface" indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cook-top: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	<p>Remove the dirt with a carpet knife, razor blade or hob scraper suitable for Induction glass cook-tops, but be careful not to burn yourself on the hot hob.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cook-top off. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cook-top. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the stains and splashes immediately, as they are more difficult to remove once they have become cold. • Attention: Risk of injury! As soon as the hob scraper's safety cover is removed, the sharp blade sticks out. Handle it carefully so that you do not injure yourself. Always store the scraper with the safety cover on, out of the reach of children. Always store the scraper with the protective cover on, out of the reach of children.

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none">1. Switch the power to the cook-top off.2. Soak up the spill.3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.4. Wipe the area completely dry with a paper towel.5. Turn the hotplate back on.	<ul style="list-style-type: none">• The cook-top may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cook-top back on.
----------------------------------	--	--

TROUBLESHOOTING

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

Failure Display and Inspection

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

Error Code	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	High voltage, the voltage of the main power exceeds 250V. Please check if the voltage of the main power is normal. When the voltage of the main power returns to normal, restart the unit. If the voltage of the PCB is faulty, please send the unit to the service centre for repair.
E3	High temperature of the pan sensor	Check if there is liquid in the pan. If there is no liquid in the pan fill it with liquid and restart. If the problem persists contact the supplier.
E5	IGBT temperature sensor too high	Let the induction hob cool down and restart it afterwards.

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@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	66
Indicaciones de seguridad	67
Principio de funcionamiento	70
Descripción del producto	10047418 71
Instalación	72
Diagrama de conexión a la red y cableado	75
Puesta en funcionamiento	76
Protección del aparato	86
Ajustes de calor	88
Cuidado y limpieza	89
Detección y reparación de anomalías	91
Indicaciones sobre la retirada del aparato	93
Fabricante	93

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047618
Zonas de cocción	5 zonas
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Producción total	6800-7400 W
Tamaño del producto Largo x ancho x alto (mm)	770x520x60
Dimensiones de montaje AxB (mm)	740x490

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		10047618	
Tipo de placa		Vitrocerámica empotrada	
Número de zonas y/o áreas de cocción		5	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)		Zona de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Centro Delantero derecho Trasero derecho	21 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W		18x18 18x18 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Centro Delantero derecho Trasero derecho	190,5 193,4 186,6 193,7 194,3 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina		191,7 Wh/kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Peligro de descarga eléctrica

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



PRECAUCIÓN

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

Instrucciones generales

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



ADVERTENCIA

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

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



ADVERTENCIA

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

Peligro de descarga eléctrica

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

Peligro para la salud

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



ATENCIÓN

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

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



ADVERTENCIA

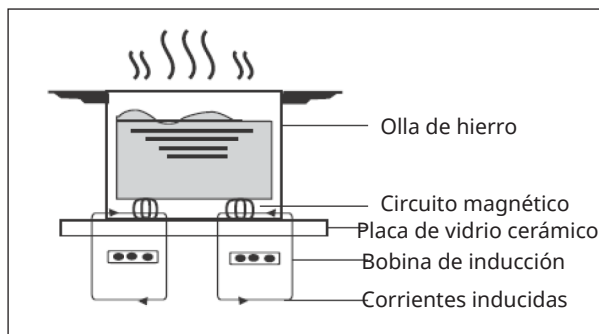
¡Riesgo de lesiones! La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones generales

- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en uso. La ebullición puede provocar humos y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje cerca del aparato objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3), ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles).
- No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No deje a los niños jugar con el aparato, sentarse, ponerse de pie o preparar sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe cerciorarse de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos ni para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Solamente un técnico cualificado debe llevar a cabo cualquier mantenimiento.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie

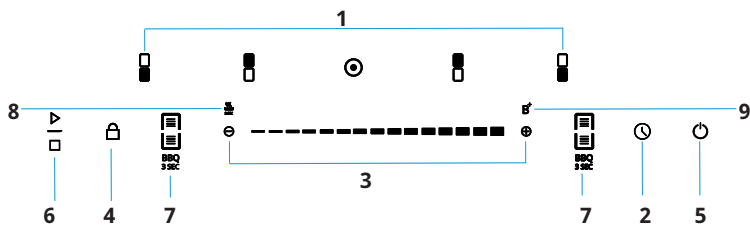
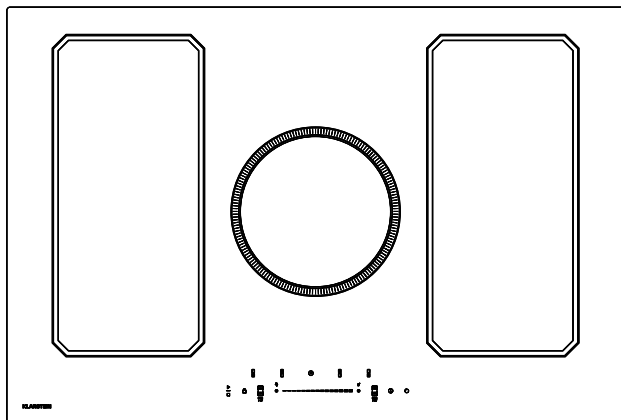
- de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
 - Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina para el personal en las tiendas,
 - oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial y
 - entornos tipo bed and breakfast.
 - El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
 - Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
 - Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 10047418



1	Controles de selección de la zona de cocción	6	Función Stop&Go
2	Temporizador	7	Zona Flex/Función BBQ
3	Regulador de potencia	8	Función de mantenimiento del calor
4	Cierre para niños	9	Función Boost
5	Control ON/OFF		

INSTALACIÓN

Selección del equipo de instalación

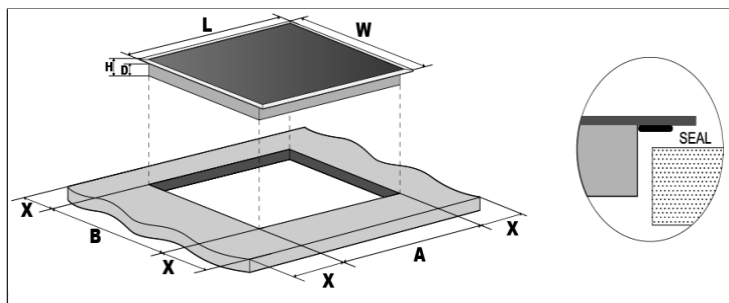
Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la ilustración. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo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

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

Antes de instalar la placa de cocción

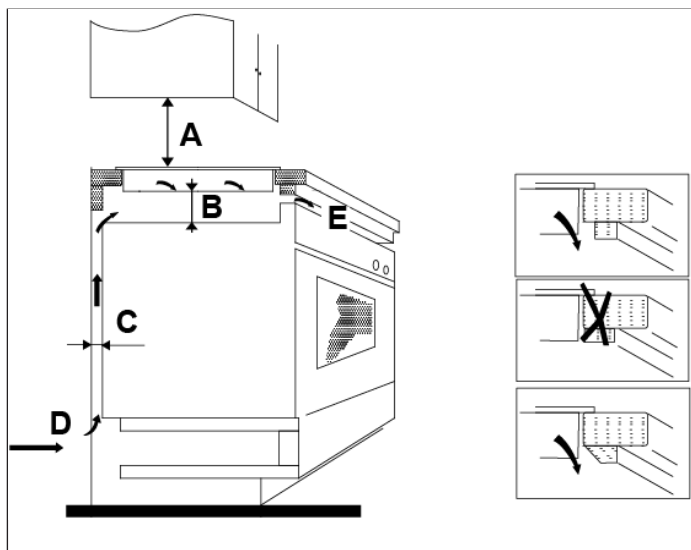
Asegúrese de que:

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



Modelo	L	W	Alto	D	A	B	X
10047618	770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	740 mm	490 mm	50 mm

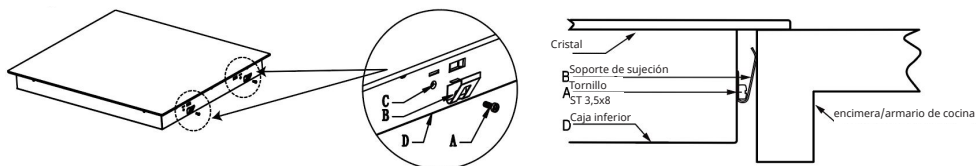
Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción está en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación.



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

Antes de colocar los soportes de fijación

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



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio para tornillo	Caja inferior

Después de instalar la placa de cocción

Asegúrese de que:

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

DIAGRAMA DE CONEXIÓN A LA RED Y CABLEADO

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica



ADVERTENCIA

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

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

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

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

Atención

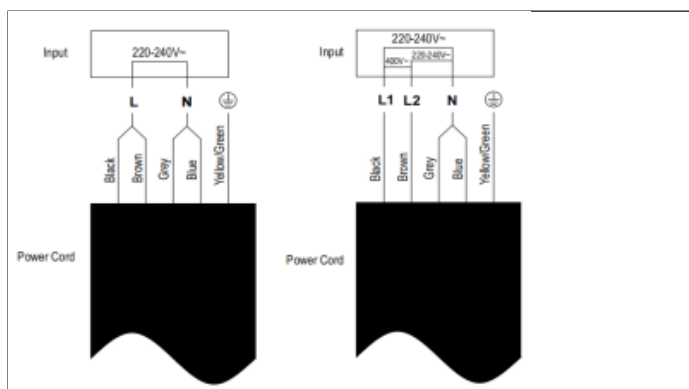


ADVERTENCIA

¡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.

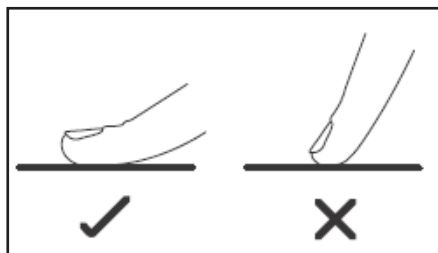
- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una abertura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



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Controles táctiles

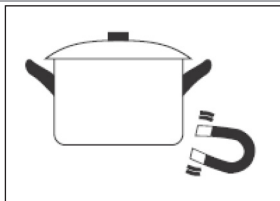
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los reguladores estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un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




Elegir la batería de cocina adecuada

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

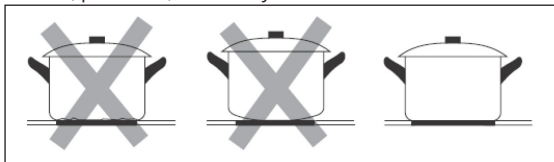
Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para inducción.



Si no dispone de imán:

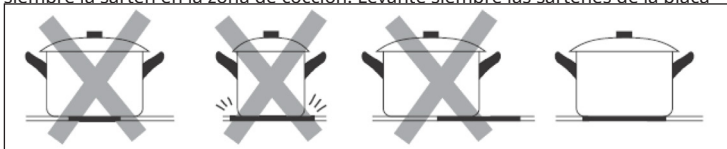
1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

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



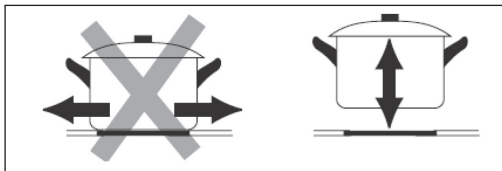
dentados o base curva.

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



Dimensión panorámica

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



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

Zona de cocción	Diámetro de la base de la placa de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
180 mm	120	180
210 mm	140	210

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

Empezar a cocinar

1. Una vez conectada la placa de cocción a la red eléctrica y encendida, pulse y el botón de control ON/OFF. Oirá un «bip» una vez. La placa de cocción pasará ahora al modo de espera, todas las pantallas mostrarán «-» o «--».
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 del nivel de calor de la zona de cocción

3. Seleccione y toque el botón de zona de cocción, el tubo de dígitos situado junto al botón parpadeará.
4. Establezca un nivel de potencia tocando los botones «+» o «-», deslice el dedo por el control deslizante o simplemente toque cualquier punto del control deslizante.

Nota: El ajuste del calor se puede ajustar en cualquier momento durante la cocción y manteniendo pulsados los botones "+" o "-" el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

Nota: Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá repetir el paso 1.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Seleccione y toque el botón de la zona de cocción. Apague la zona de cocción tocando el botón «-» hasta llegar a «0» deslice el control deslizante hasta el punto de la izquierda y, a continuación, toque el botón «+» .
2. Asegúrese de que la pantalla muestra «0». Después aparecerá «H».
3. Apague toda la placa de cocción pulsando el control «ON/OFF».



PRECAUCIÓN

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

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

Función de bloqueo para niños

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

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

Para bloquear los mandos

Toque el botón de control de bloqueo para niños durante aproximadamente tres segundos. 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.

Función Stop & Go

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

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

Activar la función Stop & Go

1. Para activar la función Stop & Go, asegúrese de que la placa de inducción se encuentra en estado de funcionamiento.
2. A continuación, pulse una vez el botón de la función Stop & Go. El indicador de la zona de cocción mostrará «II». El funcionamiento de la placa de inducción se desactivará en el ámbito de todas las zonas de cocción.
3. El botón STOP&GO, el botón ON/OFF y el botón de bloqueo para niños pueden ser utilizados todavía.

Desactive la función Stop & Go.

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

Función de refuerzo

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

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

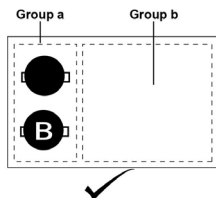
1. Pulse el botón de selección de zona para activar la zona para la que desea utilizar la función de refuerzo.
2. Toque y mantenga pulsado el botón «+» durante 3 segundos y la zona de calefacción empezará a funcionar en modo boost. La pantalla de potencia mostrará «P» para indicar que la zona está impulsando.

Nota: El periodo máximo de funcionamiento de la función boost es de 5 minutos. Cuando finaliza el impulso, la zona de cocción vuelve a su ajuste original.

Visión general de cómo utilizar la función Boost

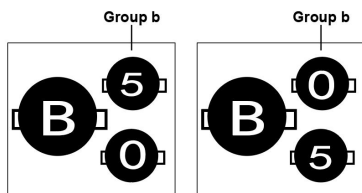
Grupo A

- 1 En este modo, cada zona puede operar con la función Boost.
En el grupo A, si necesita utilizar la función de refuerzo (boost), disminuya primero el nivel de potencia de la otra zona del mismo grupo a «5» o menos; de lo contrario, los símbolos «P» y “9” parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada, y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a «9». Ambas zonas pueden operar a plena potencia, ya que su potencia total es de 3500 W.

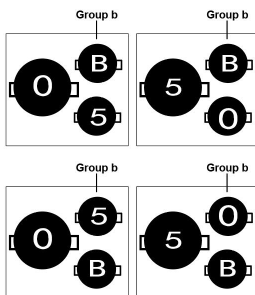


Grupo B

2. En el grupo b, si desea utilizar la función de refuerzo (boost), sólo podrá utilizar 2 zonas al mismo tiempo.
3. Si desea utilizar la función de refuerzo de la zona central, sólo podrá utilizar una de las zonas de la derecha al mismo tiempo.
4. En primer lugar, asegúrese de que la etapa de potencia de la zona derecha seleccionada está ajustada a «5» o inferior.
5. A continuación, ajuste el refuerzo (boost) de la zona central.
6. Si la zona seleccionada se ajusta a una etapa de potencia superior, los símbolos «P» y «9» parpadearán en la pantalla de la zona central y el nivel de potencia 9 se ajustará automáticamente.
7. Si desea utilizar la función de realce de la zona central, las otras dos zonas no podrán utilizar el realce al mismo tiempo.



8. Cuando active una zona para potenciarla, primero debe reducir el nivel de potencia de la otra zona del mismo grupo a «5» o menos. En caso contrario, «P» o «9» parpadearán en el indicador de la zona de aumento y el nivel se ajustará automáticamente a «9».



Nota: En el grupo b, puede utilizar tres zonas al mismo tiempo si no activa la función boost, pero el nivel máximo de potencia de colocación es el nivel 7 para todas las zonas de cocción.

Para cancelar la función de refuerzo

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

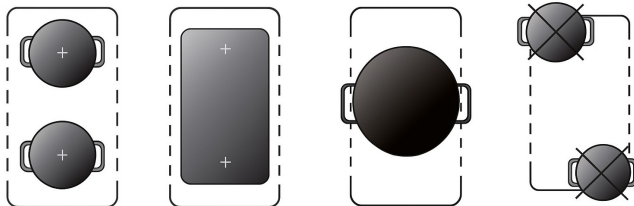
1. Si desea cancelar la función de refuerzo (boost) antes de que transcurran cinco minutos, seleccione la zona de cocción en la que esté activo el refuerzo. La luz indicadora situada junto al sensor parpadeará.
2. Mantenga pulsado el botón «+» durante tres segundos. La función boost se desactivará. La zona de cocción correspondiente volverá automáticamente a su ajuste anterior.

Zonas flexibles

Las zonas flexibles pueden utilizarse como una sola zona o como dos zonas independientes para adaptarse a sus necesidades culinarias. Las zonas flexibles constan de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado,

y la parte no cubierta por una bandeja se desconecta automáticamente.

Nota: Asegúrese de que la batería de cocina está colocada en el centro de la zona única. Para las ollas grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocarlas en el centro de la zona de cocción cubriendo ambas cruces. $\geq 240 \text{ mm}$



Activación de la zona de inducción flexible

Para activar una zona flexible como una única zona grande, seleccione primero una zona de cocción dentro de la zona flexible y pulse después el botón de zona flexible. Ahora ambas zonas pueden funcionar como una sola. Ahora ambas zonas pueden funcionar como una sola.

Desactivación de la zona de inducción flexible

Para desactivar la zona flexible cuando está funcionando, seleccione una zona de cocción y pulse después el botón de zona flexible. El indicador se apagará cuando esté inactivo.

Función BBQ

Esta función se basa en la zona flex, la potencia se ajusta automáticamente para mantener la temperatura de las ollas dentro de un rango razonable.

Activar la función BBQ

Seleccione una zona de cocción, toque y mantenga pulsado el botón de zona flexible durante 3 segundos. A continuación, la pantalla de la zona de cocción muestra «b» y «q» y el indicador se ilumina.

Desactivación de la función BBQ

Seleccionar la zona de cocción. Mantenga pulsado el botón de zona flexible durante tres segundos para desactivarlo y restablecer la zona de cocción flexible correspondiente a su ajuste anterior.

Función de mantenimiento del calor

Activación

- Toque el mando de selección de la zona de calefacción que desee utilizar para mantener el calor; una luz indicadora situada junto al mando parpadeará.
- Mantenga pulsado el botón de mantener caliente durante unos tres segundos y el indicador de la zona de cocción mostrará «A».

Desactivación

Toque el botón de selección de la zona de calefacción, después mantenga pulsado el botón de mantener caliente durante unos tres segundos. La zona de calefacción volverá a la potencia «0».

Temporizador

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

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

Uso del temporizador como minutero

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

Nota: Puede utilizar el temporizador aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

2. Pulse el botón «Temporizador» y el indicador del temporizador empezará a parpadear y la pantalla del temporizador mostrará «30».
3. Ajuste la configuración del temporizador tocando los botones «-» o «+», o deslizando el control deslizante. El indicador del minutero empezará a parpadear y aparecerá en la pantalla del temporizador.

Nota:

- Pulse el botón «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en un minuto.
- Mantenga pulsado "-" o "+" para ajustar el tiempo en incrementos de 10 minutos.
- Mantenga pulsado «-» o «+» para ajustar el tiempo en incrementos de 10 minutos.

Desactivación de la función

1. Toque el mando del temporizador y aparecerá «30» en la pantalla de minutos , seguido de «--».
2. Una vez ajustado el tiempo, el temporizador comenzará inmediatamente la cuenta atrás.La pantalla mostrará el tiempo restante , y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.
3. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «--» cuando haya finalizado el tiempo programado.

Nota: La placa de cocción seguirá cocinando; esta función del temporizador es simplemente un recordatorio de minutos y no enciende ni apaga la placa de cocción.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Activación

1. Pulse el control de selección de la zona para la que desea ajustar el temporizador.
2. Pulse el botón del temporizador. El indicador del temporizador empezará a parpadear y aparecerá «30» en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste la hora tocando los controles «-» o «+» ; un toque disminuirá o aumentará el tiempo en 1 minuto.

Consejo: Tocando el control «-» o «+» disminuirá o aumentará el temporizador en 10 minutos.

Desactivación

1. Para cancelar el temporizador, toque el mando de la zona de calefacción , seguido del mando del temporizador. Aparecerá «00» en la pantalla de minutos , seguido de «--».
2. Una vez ajustado el tiempo, el temporizador comenzará inmediatamente la cuenta atrás.La pantalla mostrará el tiempo restante, y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.

Nota: El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona está seleccionada.

3. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará «H».

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

- Utilice esta función si tiene más de una zona de calefacción. El indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto. Por ejemplo, si la zona 1 está ajustada a 3 minutos y la zona 2 a 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará «3».

Nota: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el temporizador está mostrando la hora de la zona de calefacción.

- Para comprobar la hora programada para otra zona de calefacción, toque el mando de selección de la zona de calefacción. El temporizador indicará la hora programada.
- Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará «H».

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

PROTECCIÓN DEL APARATO

Detección de ollas y artículos pequeños

Si la pantalla parpadea $\geq \mu \leq$ alternativamente con el ajuste de calor:

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

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

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

Protección contra sobretemperatura

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

Protección contra desbordamiento

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

Aviso de calentamiento residual

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

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



ATENCIÓN

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

Protección de apagado automático

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

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

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente al cabo de 1 minuto.



¡Atención! Peligro de daños personales

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

AJUSTES DE CALOR



ATENCIÓN

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

Ajustes de calor

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

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad cotidiana en el cristal (huellas, marcas, manchas de comida o derrames no gaseosos en el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de placas de cocina mientras el cristal está todavía caliente (¡pero no caliente!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la placa de cocción esté apagada, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Ten mucho cuidado. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.

<p>Hervores, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vaso.</p>	<p>Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o una rasqueta apta para vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Suciedad diaria en cristales". 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas y salpicaduras inmediatamente, ya que son más difíciles de quitar una vez que se han enfriado. • Atención: ¡Peligro de lesiones! En cuanto se retira la tapa de seguridad del rascador de encimera, sobresale la afilada cuchilla. Manéjela con cuidado para no hacerse daño. Guarde siempre el rascador con la cubierta de seguridad puesta, fuera del alcance de los niños. Guarde siempre el rascador con la cubierta de protección puesta, fuera del alcance de los niños.
<p>Salpicaduras en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Limpie las salpicaduras. 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
<p>La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Anote el código de error, apague el aparato o desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.</p>
<p>El aparato no funciona</p>	<p>Interrupción del suministro eléctrico</p>	<p>Por favor, compruebe que la fuente de alimentación principal es normal; si el interruptor de protección contra fugas está apagado; si hay un fusible quemado, sustitúyalo por uno nuevo; si la fuente de alimentación principal es normal, compruebe si el enchufe está bien conectado con la toma de corriente; si la placa de cocción tiene un tipo de conexión por cable, desconecte la fuente de alimentación, compruebe si el cable está suelto; desconecte la fuente de alimentación, compruebe si el enchufe principal está apagado; si se pueden excluir las razones anteriores, en caso de que el aparato esté defectuoso, envíelo al centro de servicio para su reparación.</p>
<p>Durante el calentamiento, el aparato deja de funcionar</p>	<p>El temporizador de apagado está activado</p>	<p>Compruebe si el temporizador de la función de retrasar el apagado está ajustado. Si se ajusta la función de retrasar el apagado, la unidad se detendrá cuando haya transcurrido el tiempo de retrasar el apagado.</p>

Visualización e inspección de fallos

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

Código de error	Posibles causas	Qué hacer
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Fallo en el sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Alta tensión, la tensión de la alimentación principal supera los 250 V. Compruebe si el voltaje de la alimentación principal es normal. Cuando la tensión de la alimentación principal vuelva a ser normal, reinicie la unidad. Si el voltaje de la placa de circuito impreso está defectuoso, envíe la unidad al centro de servicio para su reparación.
E3	Alta temperatura del sensor de la olla	Compruebe si hay líquido en la olla. Si no hay líquido en la olla, llénela de líquido y vuelva a empezar. Si el problema persiste, póngase en contacto con el proveedor.
E5	Temperatura del termistor IGBT demasiado alta	Deje que la placa de inducción se enfríe y vuelva a ponerla en marcha después.

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

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@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	96
Consignes de sécurité	97
Pincipe de fonctionnement	100
Aperçu du produit 10047618	101
Installation	102
Schéma de raccordement et de câblage au réseau	105
Fonctionnement	106
Protection de l'appareil	116
Réglages de la chaleur	118
Entretien et nettoyage	119
Dépannage	121
Informations sur le recyclage	123
Fabricant	123

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047618
Zones de cuisson	5 zones
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale	6800-7400 W
Taille du produit L×L×H (mm)	770 x 520 x 60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	740 x 490

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

	Symbole	Valeur	Appareil
Identification du modèle		10047618	
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson encastrée	
Nombre de zones de cuisson		5	
Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)		Zone de cuisson à induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Avant gauche Arrière gauche Centre Avant droit Arrière droit	21 cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L W		18 x 18 18 x 18 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Centre Avant droit Arrière droit	190,5 193,4 186,6 193,7 194,3 Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	191,7	Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

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



ATTENTION

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

Instructions générales

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



MISE EN GARDE

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

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



MISE EN GARDE

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

Risque de choc électrique

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

Risque pour la santé

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



ATTENTION

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

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



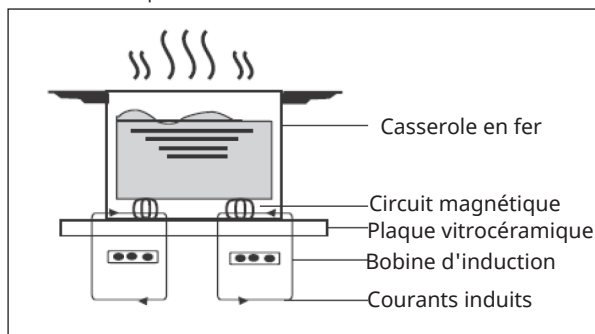
MISE EN GARDE

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

Instructions générales

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez. Un débordement peut provoquer de la fumée et des débordements de graisse qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser grièvement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour son environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre de l'appareil à induction, car vous risquez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre à induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé pour un usage domestique et similaire tel que :
 - le personnel des cuisines des magasins,
 - les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - les clients des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel et
 - les environnements de type « bed and breakfast. »
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

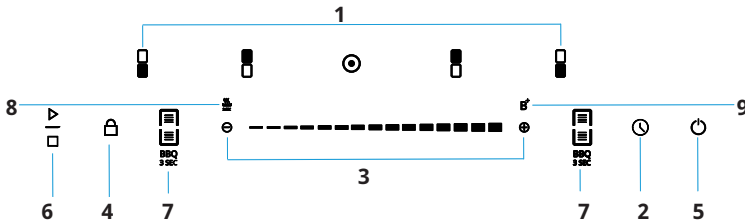
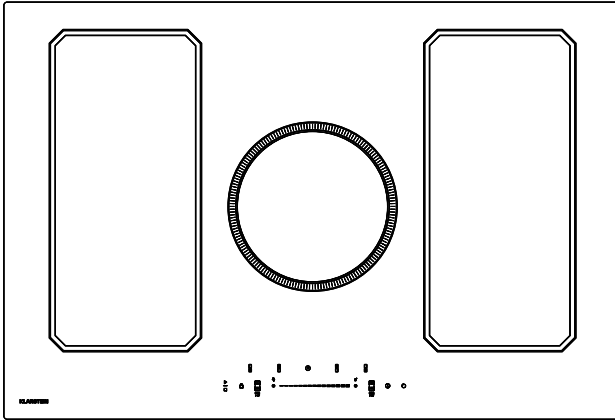


- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

PINCIPE DE FONCTIONNEMENT

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

APERÇU DU PRODUIT 10047618



1	Commandes de sélection des zones de chauffage	6	Fonction Stop&Go
2	Minuterie	7	8 Zone Flex/ Fonction BQ
3	Touche de réglage de la puissance et de la minuterie	8	Fonction de maintien au chaud
4	Verrouillage parental	9	Fonction Boost
5	Commande ON/OFF		

INSTALLATION

Sélection du matériel d'installation

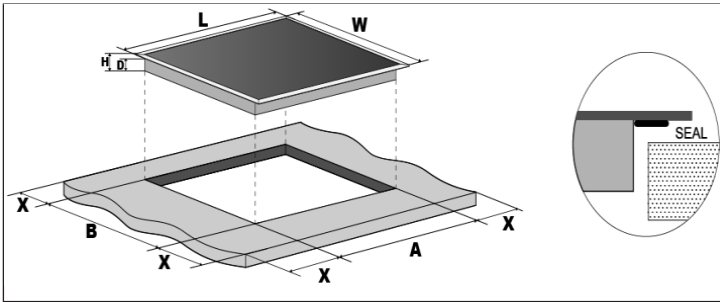
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez consulter le site pour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

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

Avant d'installer la table de cuisson

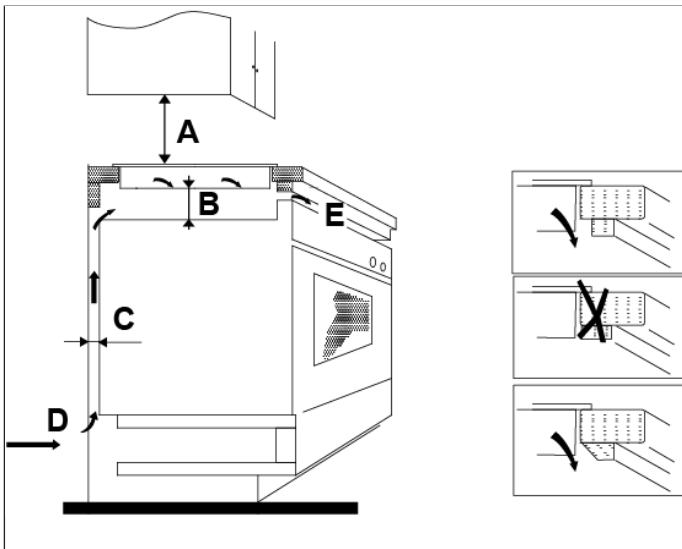
Vérifiez que :

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



Modèle	L	I	H	P	A	B	X
10047618	770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	740 mm	490 mm	50 mm

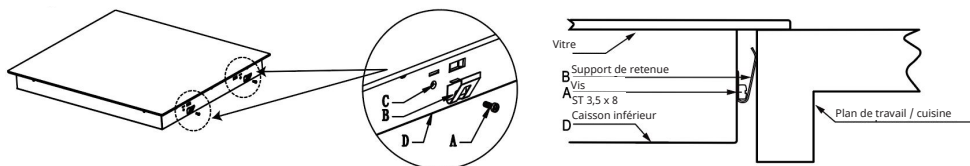
Assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :



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

Avant de placer les supports de fixation

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



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Caisson inférieur

Après avoir installé la table de cuisson

Vérifiez que :

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

SCHÉMA DE RACCORDEMENT ET DE CÂBLAGE AU RÉSEAU

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :

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

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

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

Attention



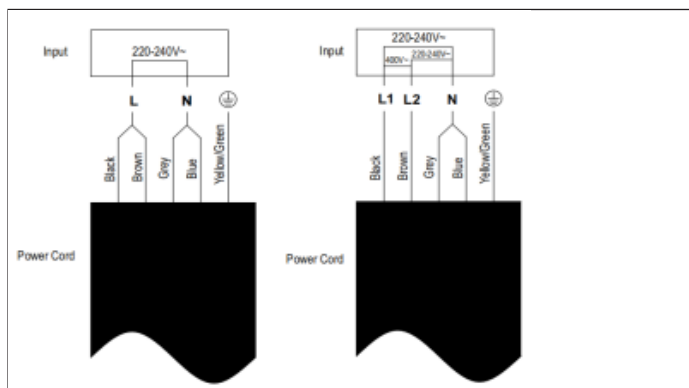
MISE EN GARDE

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.

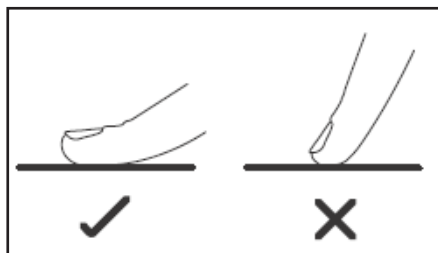
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm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



FONCTIONNEMENT

Commandes tactiles

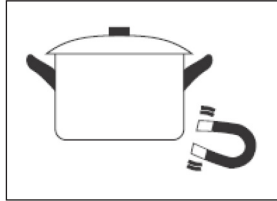
- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à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




Choix des bons ustensiles de cuisine

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

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



Si vous n'avez pas d'aimant :

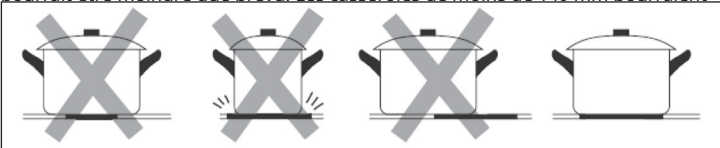
1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Si  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

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



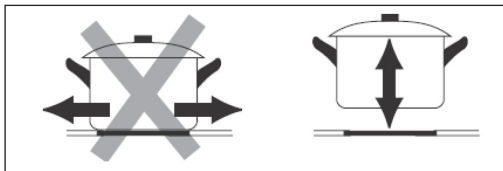
porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.

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



Dimension de la poêle

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



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

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	120	180
210 mm	140	210

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

Démarrer la cuisson

1. Une fois la table de cuisson branchée au secteur et allumée, appuyez sur le bouton de commande ON/OFF. Vous entendrez un bip. La table de cuisson se met alors en mode veille, tous les écrans affichent « - » ou « -- »
2. Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson à utiliser. Assurez-vous que la base de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.

Réglage du niveau de chaleur de la zone de cuisson

3. Sélectionnez et touchez la touche de la zone de cuisson, le tube numérique à côté de la touche clignote.
4. Réglez un niveau de puissance en touchant les boutons + ou -, en faisant glisser le doigt le long de la commande à glissière ou en touchant simplement n'importe quel point de la commande à glissière.

Remarque : Le réglage de la chaleur peut être ajusté à tout moment pendant la cuisson en maintenant les boutons « + » ou « - », pour augmenter ou réduire la valeur.

Remarque : Si vous ne réglez pas la puissance dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.

En fin de cuisson

1. Sélectionnez et touchez le bouton de la zone de cuisson. Désactivez la zone de cuisson en effleurant la touche « - », en faisant défiler vers le bas jusqu'à 0 ou en faisant glisser le curseur jusqu'au point gauche, puis en effleurant la touche « - ».
2. Assurez-vous que l'écran d'alimentation affiche « 0 ». Ensuite, l'écran affiche « H »
3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.



ATTENTION

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

Fonction de verrouillage parental

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

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

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de verrouillage parental pendant environ trois secondes. L'écran de la minuterie affiche « Lo » et la fonction de verrouillage parental est activée.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. 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 avant de pouvoir l'utiliser à nouveau.

Fonction Stop & Go

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

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

Activer la fonction Stop & Go

1. Pour activer la fonction Stop & Go, assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en état de marche.
2. Appuyez ensuite une fois sur le bouton de fonction Stop & Go. L'indicateur de la zone de cuisson affiche « II ». Le fonctionnement de la plaque à induction est désactivé pour toutes les zones de cuisson.
3. La touche STOP&GO, la touche ON/OFF et la touche de verrouillage parental sont toujours fonctionnelles.

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 « II » disparaît de tous les affichages.

Fonction Boost

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

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

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction Boost.
2. Maintenez la touche « + » pendant 3 secondes et la zone de chauffage commencera à fonctionner en mode Boost. L'écran d'affichage de la puissance indique « P » pour indiquer que la zone est en train d'amplifier sa puissance.

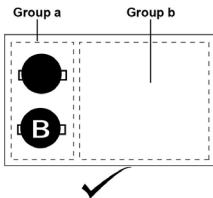
Remarque : La durée maximale de fonctionnement de la fonction Boost est de

5 minutes. Lorsque le boost se termine, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.

Aperçu de l'utilisation de la fonction Boost

Groupe A

- 1 Dans ce mode, chaque zone peut fonctionner avec la fonction Boost.
Dans le groupe A, si vous devez utiliser la fonction boost, diminuez d'abord le niveau de puissance de l'autre zone du même groupe à 5 ou moins ; sinon, les symboles P et 9 clignoteront sur l'écran de la zone sélectionnée, et le niveau de puissance sera automatiquement réglé sur 9. Les deux zones peuvent fonctionner à pleine puissance, puisque leur puissance totale est de 3500 W.

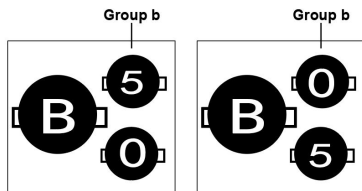


Groupe B

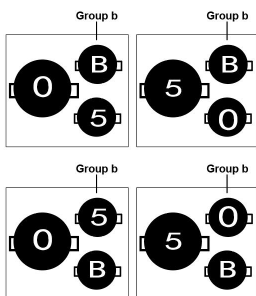
2. Dans le groupe B, si vous voulez utiliser la fonction Boost, vous ne pouvez utiliser que 2 zones en même temps.
3. Si vous souhaitez utiliser la fonction d'amplification de la zone centrale, vous ne pouvez utiliser qu'une seule des zones de droite en même temps.
4. Tout d'abord, assurez-vous que l'étage de puissance de la zone droite sélectionnée est réglé sur 5 ou moins.
5. Réglez ensuite l'augmentation de la zone médiane.
6. Si la zone sélectionnée est réglée sur un niveau de puissance plus élevé, les

symboles P et 9 clignotent sur l'écran de la zone centrale et le niveau de puissance 9 est réglé automatiquement.

- Si vous souhaitez utiliser la fonction Boost pour la zone centrale, les deux autres zones ne peuvent pas utiliser l'amplification en même temps.



- Lorsque vous activez une zone Boost, vous devez d'abord diminuer le niveau de puissance de l'autre zone du même groupe à 5 ou moins. Sinon, P ou 9 clignote sur l'indicateur de la zone d'amplification et le niveau est automatiquement réglé sur 9.



Remarque : Dans le groupe B, vous pouvez utiliser trois zones en même temps si vous n'activez pas la fonction Boost, mais le niveau de puissance maximum de collocation est le niveau 7 pour toutes les zones de cuisson.

Annulation de la fonction Boost

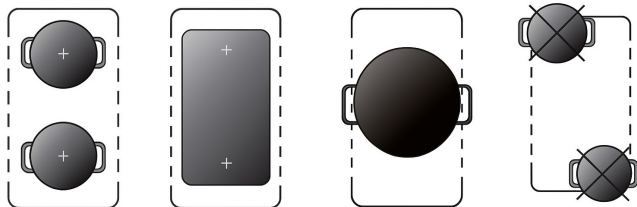
Au bout de 5 minutes, la fonction Boost s'éteint automatiquement. Suivez la procédure ci-dessous si vous souhaitez annuler la fonction Boost plus tôt :

- Si vous souhaitez annuler la fonction Boost dans les cinq minutes, sélectionnez la zone de cuisson où elle est active. Le voyant situé à côté du capteur clignote.
- Maintenez la touche « + » pendant trois secondes. La fonction Boost est désactivée. La zone de cuisson concernée revient alors automatiquement à son réglage précédent.

Zones flexibles

Les zones flexibles peuvent être utilisées comme une seule zone ou comme deux zones indépendantes pour répondre à vos besoins de cuisson. Les zones flexibles sont constituées de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément, et la partie non couverte par un bac est automatiquement désactivée.

Remarque : veillez à ce que les ustensiles de cuisine soient placés au centre de la zone unique. Dans le cas de grandes casseroles, de casseroles ovales, rectangulaires et allongées, veillez à placer les casseroles au centre de la zone de cuisson en couvrant les deux côtés.



Activation de la zone d'induction flexible

Pour activer une zone flexible comme une seule grande zone, sélectionnez d'abord une zone de cuisson dans la zone flexible, puis appuyez sur la touche de la zone flexible. Les deux zones peuvent maintenant être utilisées comme une seule zone. Lorsque la zone flexible fonctionne, l'indicateur situé au-dessus du bouton de contrôle de la zone flexible correspondant s'allume, l'indicateur de niveau de puissance clignote, vous pouvez régler le niveau de puissance de la zone flexible en faisant glisser le curseur.

Désactiver la zone d'induction flexible

Pour désactiver la zone flexible lorsqu'elle fonctionne, sélectionnez une zone de cuisson, puis appuyez sur la touche de la zone flexible. L'indicateur s'éteint lorsqu'elle est inactive.

Fonction barbecue

Cette fonction est basée sur la zone flex, la puissance est ajustée automatiquement pour maintenir la température des casseroles dans une fourchette raisonnable.

Activation de la fonction BBQ

Sélectionnez une zone de cuisson, appuyez sur la touche zone flex et maintenez-la pendant 3 secondes. L'écran de la zone de cuisson affiche alors b et q et l'indicateur s'allume.

Désactivation de la fonction BBQ

Sélectionnez la zone de cuisson. Effleurez la touche de la zone flexible et maintenez-la pendant trois secondes pour la désactiver et rétablir le réglage précédent de la zone de cuisson flexible concernée.

Fonction de maintien au chaud

Activation

- Effleurer le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez maintenir au chaud, un indicateur à côté de la touche clignote.
- Appuyez sur la touche de maintien au chaud et maintenez-la pendant environ trois secondes ; l'indicateur de la zone de cuisson affiche A.

Désactivation

Effleurer la touche de sélection de la zone de chauffage, puis maintenir la touche de maintien au chaud pendant environ trois secondes. La zone de chauffage revient à la puissance 0.

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

si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson :

1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.

Remarque : Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche de minuterie, le témoin lumineux se met à clignoter et l'écran de la minuterie affiche « 30. »
3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant les boutons - ou +, ou en faisant glisser le curseur. Le voyant du minuteur se met à clignoter et s'affiche sur l'écran de la minuterie.

Remarque :

- Appuyez sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps d'une minute.
- Appuyez sur les touches « - » ou « + » et maintenez-les pour régler l'heure par incréments de 10 minutes.
- Si le temps sélectionné dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

Désactivation de la fonction

1. Effleurez la commande de la minuterie et le chiffre 30 apparaît dans l'affichage des minutes, suivi de --.
2. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant cinq secondes.
3. Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « -- » une fois le temps programmé écoulé.

Remarque : la cuisson se poursuit, cette fonction est uniquement un minuteur, elle ne met pas la table de cuisson en marche ou à l'arrêt.

Réglage de la minuterie pour arrêter une zone de cuisson**Activation**

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie. Le voyant du minuteur se met à clignoter et « 30 » s'affiche sur l'écran du minuteur.
3. Réglez la durée en appuyant sur les touches « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter le temps d'une minute.

Conseil : Maintenez la commande « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Désactivation

1. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de la zone de chauffage, puis la commande de la minuterie. Le chiffre 00 apparaît dans l'affichage des minutes, suivi de --.
2. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant cinq secondes.

Remarque : Un point rouge s'allume à côté de l'indicateur de niveau de

puissance pour indiquer qu'une zone a été sélectionnée.

3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».

Réglage de la minuterie pour arrêter une zone de cuisson

- Utilisez cette fonction si vous avez plus d'une zone de chauffage. L'indicateur de la minuterie affiche le temps le plus court. Par exemple, si la zone 1 est réglée sur 3 minutes et la zone 2 sur 6 minutes, l'indicateur de la minuterie affichera « 3 ».

Remarque : Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de niveau de puissance signifie la minuterie affiche l'heure de la zone de cuisson.

- Pour vérifier l'heure réglée pour une autre zone de chauffage, touchez la commande de sélection de la zone de chauffage. La minuterie indique la durée programmée.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche H.

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

PROTECTION DE L'APPAREIL

Détection de casserole et petits ustensiles

Si $\geq \leq$ clignote à l'affichage en alternance avec le réglage de la chaleur :

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

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

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

Protection contre la surchauffe

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

Protection contre les débordements

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

Alerte de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, elle émet une chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît sur l'écran de réglage de la puissance pour vous avertir de ne pas y toucher. La chaleur résiduelle peut également servir de fonction d'économie d'énergie car vous pouvez chauffer d'autres casseroles avec la plaque de cuisson encore chaude.



ATTENTION

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

Protection par arrêt automatique

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

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 1 minute.



Attention ! Risque de dommages corporels

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

RÉGLAGES DE LA CHALEUR



MISE EN GARDE

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

Réglages de la chaleur

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les éclaboussures non sucrées sur la vitre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteindre la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Rallumez la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas de témoin de chaleur résiduelle, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges abrasive, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : ils peuvent laisser des traces sur la vitre

<p>Les ébullitions, les aliments fondus et les éclaboussures de sucre chaud sur le verre.</p>	<p>Enlevez la saleté à l'aide d'un couteau à tapis, d'une lame de rasoir ou d'un grattoir adapté aux tables de cuisson en verre à induction, mais veillez à ne pas vous brûler sur la table de cuisson chaude.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures, car elles sont plus difficiles à éliminer une fois froides. • ATTENTION : Risque de blessure ! Dès que le couvercle de sécurité du grattoir est retiré, la lame tranchante ressort. Manipulez-le avec précaution pour ne pas vous blesser. Rangez toujours le grattoir avec le couvercle de sécurité, hors de portée des enfants. Rangez toujours le grattoir avec le couvercle de protection, hors de portée des enfants.
<p>Débordement sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteindre la table de cuisson. 2. Absorber ce qui a débordé 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettre en marche la plaque de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
<p>La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter le code d'erreur, éteindre l'appareil ou le débrancher de l'alimentation électrique et contacter le service clientèle ou un électricien qualifié.</p>
<p>L'appareil ne fonctionne pas</p>	<p>Coupure d'alimentation électrique</p>	<p>Veillez vérifier que l'alimentation électrique principale est normale ; que l'interrupteur de protection contre les fuites est désactivé ; si un fusible a sauté, remplacez-le par un nouveau ; si l'alimentation électrique principale est normale, vérifiez si la fiche est correctement connectée à la prise ; si la table de cuisson est équipée d'un type de connexion filaire, débranchez l'alimentation électrique, vérifiez si le fil est lâche ; débranchez l'alimentation électrique, vérifiez si la fiche principale est désactivée ; si les raisons ci-dessus peuvent être exclues, si l'appareil est défectueux, envoyez-le au centre de service pour le faire réparer.</p>
<p>Pendant le chauffage, l'appareil cesse de fonctionner.</p>	<p>La minuterie d'arrêt est réglée</p>	<p>Vérifier si la minuterie de la fonction d'arrêt différé est réglée. Si la fonction d'arrêt différé est activée, l'appareil s'arrête lorsque le temps d'arrêt différé est écoulé.</p>

Affichage et identification des pannes

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

Code erreur	Causes possibles	Solutions
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Défaillance du capteur de température du module IGBT	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Haute tension, la tension de l'alimentation principale dépasse 250 V. Veuillez vérifier que la tension de l'alimentation principale est normale. Lorsque la tension de l'alimentation principale redevient normale, redémarrer l'appareil. Si la tension de la carte de circuit imprimé est défectueuse, envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
E3	Température élevée du capteur de casserole	Vérifier s'il y a du liquide dans la casserole. S'il n'y a pas de liquide dans la casserole, remplissez-la de liquide et recommencez. Si le problème persiste, contactez le fournisseur.
E5	Température de la thermistance IGBT trop élevée	Laisser refroidir la plaque à induction et la redémarrer ensuite.

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

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@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	126
Avvertenze di sicurezza	127
Principio di funzionamento	130
Descrizione del prodotto 10047618	131
Installazione	132
Schema di collegamento alla rete e di cablaggio	135
Utilizzo	136
Tutela del dispositivo	146
Impostazioni di riscaldamento	148
Pulizia e manutenzione	149
Risoluzione dei problemi	151
Avviso di smaltimento	153
Produttore	153

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10047618
Zone di cottura	5 zone
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza complessiva	6800-7400 W
Dimensioni del prodotto Lung. xLarg.xAlt. (mm)	770x520x60
Dimensioni per l'incasso AxB (mm)	740x490

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047618		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		5	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zona di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	∅	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Centrale Anteriore destra Posteriore destra	21 cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza		18x18 18x18 cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Centrale Anteriore destra Posteriore destra	190,5 193,4 186,6 193,7 194,3 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	191,7	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Pericolo di scosse elettriche

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



ATTENZIONE

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

Istruzioni generali

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



AVVERTENZA

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

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



AVVERTENZA

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

Pericolo di scosse elettriche

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

Pericolo per la salute

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



ATTENZIONE

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

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



AVVERTENZA

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

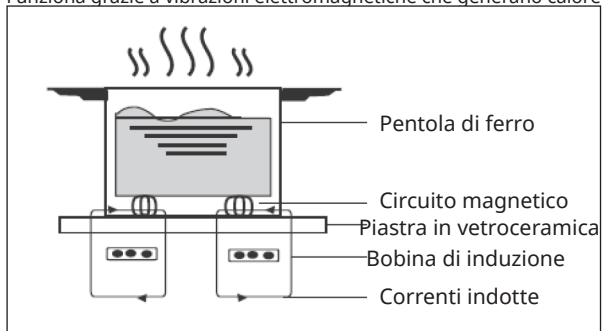
Istruzioni generali

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

- perché potrebbero graffiare il vetro.
- Questo dispositivo è destinato all'uso in contesti domestici e simili, come ad esempio:
 - cucine per il personale in esercizi commerciali, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - agriturismi;
 - da clienti di alberghi, motel, altri ambienti di tipo residenziale, bed and breakfast e similari;
 - Il dispositivo e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
 - Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
 - I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

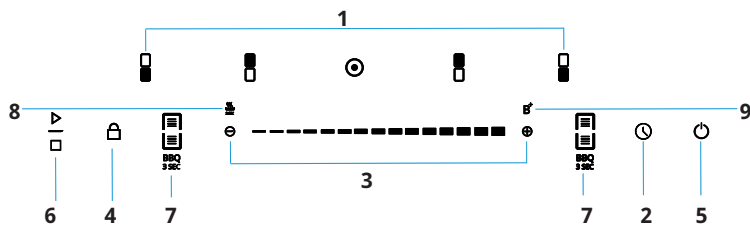
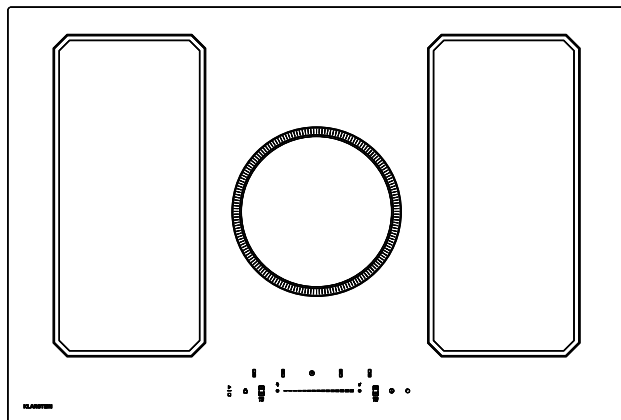
PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La cottura a induzione è una tecnologia sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente



nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 10047618



1	Comandi per selezionare le zone riscaldanti	6	Funzione Stop&Go
2	Timer	7	Zona flessibile/funzione BBQ
3	Tasto di regolazione della potenza	8	Funzione di mantenimento in caldo
4	Blocco per i bambini	9	Funzione boost
5	Comando ON/OFF		

INSTALLAZIONE

Selezione dell'attrezzatura di installazione

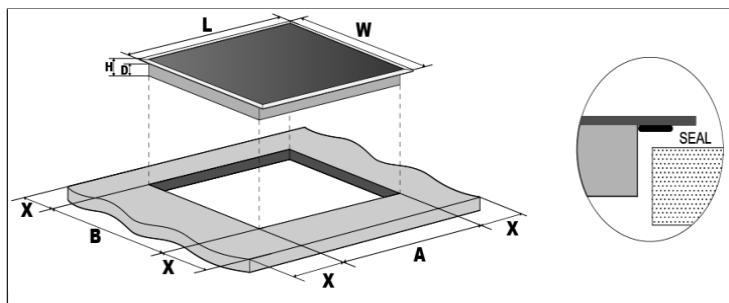
Realizzare il foro sul piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare un materiale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

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

Prima di installare il piano cottura

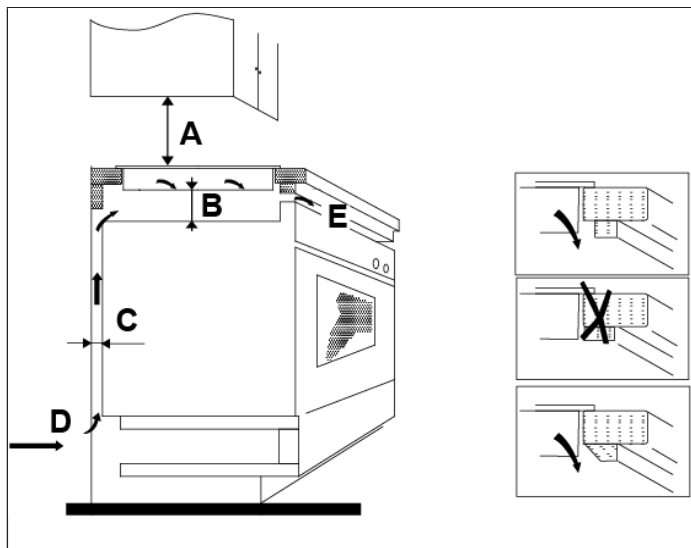
Assicurarsi che:

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



Modello	Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altez- za	D	A	B	X
10047618	770 mm	520 mm	60 mm	56 mm	740 mm	490 mm	50 mm

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

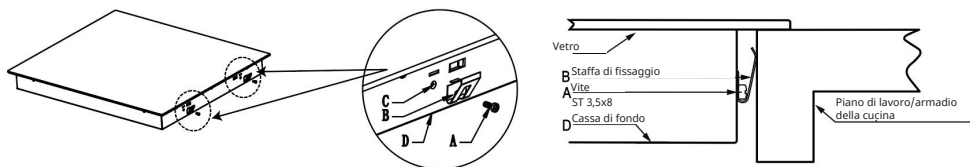


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E

760	50 min.	20 min.	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm
-----	---------	---------	--------------------	-----------------------

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

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



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per la vite	Cassa di fondo

Dopo aver installato il piano cottura

Assicurarsi che:

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

SCHEMA DI COLLEGAMENTO ALLA RETE E DI CABLAGGIO

Collegamento del piano cottura alla rete di alimentazione



AVVERTENZA

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

Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi

che:

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

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

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

Attenzione



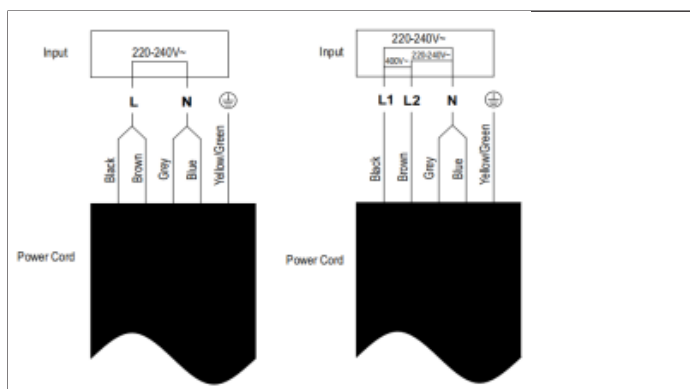
AVVERTENZA

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 usare un pulitore a vapore.

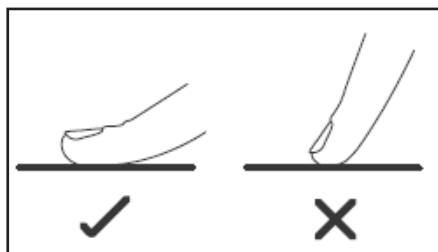
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima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



UTILIZZO

Controlli touch

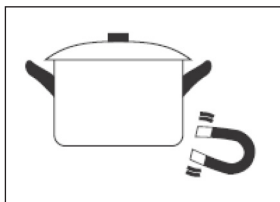
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun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




Scegliere le stoviglie adatte

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

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



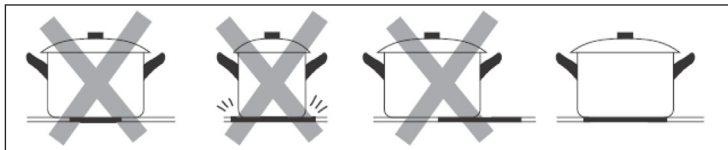
Se non si dispone di un magnete:

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

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

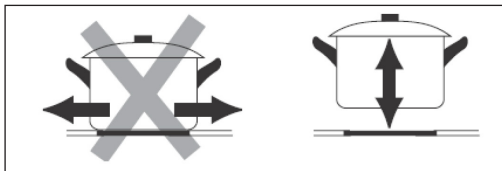


Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro sia pari al grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola un po' più larga l'energia verrà utilizzata con la massima efficienza. Se si utilizzano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



Dimensione della padella

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



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

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
180 mm	120	180
210 mm	140	210

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

Iniziare a cucinare

1. Dopo aver collegato il piano cottura all'alimentazione elettrica e averlo acceso, tenere premuto il tasto di controllo ON/OFF. Si sentirà un segnale acustico. Il piano cottura passa in modalità standby e tutti i display mostrano "-" o "--".
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

Impostazione del livello di calore della zona di cottura

3. Toccare il tasto per selezionare la zona di cottura e l'indicazione delle cifre accanto al tasto lampeggia.
4. Per impostare un livello di potenza, toccare i tasti "+" o "-", far scorrere il dito lungo il cursore o semplicemente toccare un punto qualsiasi sulla barra del cursore.

Nota: l'impostazione del calore può essere regolata in qualsiasi momento durante la cottura e tenendo premuti i tasti "+" o "-" il valore verrà aumentato o diminuito.

Nota: se non si seleziona un'impostazione del calore entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Ora è necessario ricominciare dal 1° passaggio.

Al termine della cottura

1. Toccare il tasto per selezionare la zona di cottura. Disattivare la zona di cottura toccando il tasto "-" e scorrendo verso il basso fino a "0" oppure far scorrere il cursore completamente verso sinistra e poi toccare il tasto "-".
2. Assicurarsi che il display della potenza mostri "0". Successivamente verrà mostrata la lettera "H".
3. Spegnerne l'intero piano cottura toccando il comando "ON/OFF".



ATTENZIONE

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

calda.

Funzione di blocco per i bambini

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

Per bloccare i comandi

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

Per sbloccare i tasti

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuta la manopola di controllo del blocco per i bambini per circa 3 secondi, 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.

Funzione Stop & Go

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

Attivare la funzione Stop & Go

1. Per attivare la funzione Stop & Go, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in funzione.
2. Quindi premere una volta il tasto della funzione Stop & Go. L'indicatore della zona di cottura mostra "II". Il funzionamento del piano cottura a induzione viene disattivato su tutte le zone di cottura.
3. Il tasto STOP&GO, il tasto ON/OFF e il tasto del blocco per i bambini possono ancora essere utilizzati.

Disattivare la funzione Stop & Go

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

Funzione boost

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

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

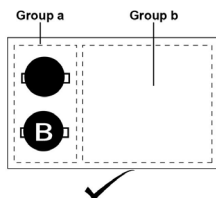
1. Premere il tasto di selezione della zona su cui si desidera utilizzare la funzione boost.
2. Tenendo premuto il tasto "+" per 3 secondi, la zona riscaldante inizierà a funzionare in modalità boost. Il display di potenza mostra "P" per indicare che la zona è in fase di boost.

Nota: la durata massima di utilizzo della funzione boost è di 5 minuti. Al termine della funzione boost, la zona di cottura torna all'impostazione originale.

Panoramica sull'utilizzo della funzione boost

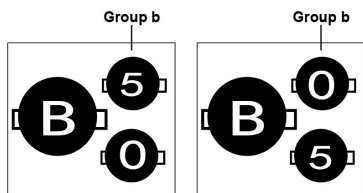
Gruppo A

- 1 In questa modalità, ogni zona può essere utilizzata con la funzione boost. Se è necessario utilizzare la funzione boost nel gruppo A, diminuire prima il livello di potenza dell'altra zona dello stesso gruppo a "5" o meno; in caso contrario, i simboli "P" e "9" lampeggeranno sul display della zona selezionata e il livello di potenza verrà automaticamente impostato su "9". Entrambe le zone possono funzionare a piena potenza, poiché la loro potenza totale è di 3500 W.

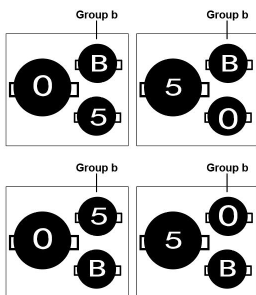


Gruppo B

2. Se si desidera utilizzare la funzione boost nel gruppo B, è possibile utilizzare solo 2 zone contemporaneamente.
3. Se si desidera utilizzare la funzione boost della zona centrale, è possibile utilizzare contemporaneamente solo una delle zone a destra.
4. Innanzitutto, accertarsi che la potenza della zona destra selezionata sia impostato sul livello "5" o inferiore.
5. Quindi impostare il boost della zona centrale.
6. Se la zona selezionata è impostata su una potenza superiore, i simboli "P" e "9" lampeggiano sul display della zona centrale e viene impostato automaticamente il livello di potenza 9.
7. Se si desidera utilizzare la funzione boost della zona centrale, le altre due zone non possono utilizzare il boost allo stesso tempo.



8. Quando si attiva una zona per la funzione boost, è necessario prima ridurre il livello di potenza delle altre zone dello stesso gruppo a "5" o meno. In caso contrario, sull'indicatore della zona boost lampeggia "P" o "9" e il livello viene impostato automaticamente su "9".



Nota: nel gruppo B, è possibile utilizzare tre zone contemporaneamente se non si attiva la funzione boost, ma l'impostazione massima della potenza è il livello 7 per tutte le zone di cottura.

Per disattivare la funzione boost

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

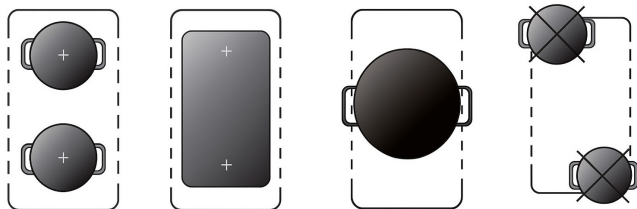
1. Se si desidera annullare la funzione boost entro cinque minuti, selezionare la zona di cottura in cui è attivo il boost. L'indicatore accanto al sensore lampeggia.
2. Tenere premuto il tasto "+" per tre secondi. La funzione boost viene disattivata. La zona di cottura interessata tornerà automaticamente all'impostazione precedente.

Zone flessibili

Le zone flessibili possono essere utilizzate come zona singola o come due zone indipendenti, a seconda delle esigenze. Le zone flessibili sono costituite da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente e la parte non coperta da una padella viene spenta automaticamente.

Nota: assicurarsi che le pentole siano posizionate al centro della zona singola. Per pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate, assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura, coprendo entrambe le croci.

≥ 240 mm



Attivare la zona di induzione flessibile

Per attivare una zona flessibile come una singola zona grande, selezionare prima una zona di cottura all'interno della zona flessibile e poi premere il tasto della zona flessibile. Entrambe le zone possono ora essere gestite come un'unica area di cottura. Quando l'area flessibile è in funzione, l'indicatore sopra il tasto di controllo dell'area flessibile corrispondente si accende, l'indicatore del livello di potenza lampeggia e si può regolare il livello di potenza della zona flessibile facendo scorrere il cursore.

Disattivare la zona di induzione flessibile

Per disattivare la zona flessibile quando è in funzione, selezionare una zona di cottura e premere il tasto della zona flessibile. L'indicatore si spegne quando è inattiva.

Funzione BBQ

Questa funzione si basa sulla zona flessibile e la potenza viene regolata automaticamente per mantenere la temperatura delle pentole entro un intervallo ragionevole.

Attivare la funzione BBQ

Selezionare una zona di cottura, toccare e tenere premuto il tasto della zona flessibile per 3 secondi. Il display della zona di cottura mostra "b" e "q" e l'indicatore si accende.

Disattivare la funzione BBQ

Selezionare la zona di cottura. Tenere premuto il tasto della zona flessibile per tre secondi per disattivare la funzione e ripristinare l'impostazione precedente della

zona di cottura flessibile in questione.

Funzione di mantenimento in caldo

Attivazione

- Toccare il tasto di selezione della zona riscaldante su cui si desidera utilizzare la funzione scaldavivande e un indicatore accanto al tasto lampeggia.
- Tenere premuto il tasto di mantenimento in caldo per circa tre secondi e l'indicatore della zona di cottura mostrerà "A".

Disattivazione

Toccare il tasto di selezione della zona riscaldante, quindi tenere premuto il tasto di mantenimento in caldo per circa tre secondi. La zona tornerà alla potenza "0".

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

Se non si seleziona alcuna zona di cottura:

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il timer anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.

2. Premere il tasto del timer, l'indicatore inizia a lampeggiare e il display del timer mostra "30".
3. Regolare l'impostazione del timer toccando i tasti "-" o "+", oppure facendo scorrere il cursore. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e appare sul display del timer.

Nota:

- Toccare una volta il tasto "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare la durata di un minuto.
- Tenere premuto il tasto "-" o "+" per regolare la durata con incrementi di 10 minuti.
- Se la durata impostata supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0

minuti.

Disattivare la funzione

1. Toccare il comando del timer e sul display dei minuti apparirà "30", seguito da "--".
2. Una volta impostata la durata, il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per cinque secondi.
3. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicazione del timer mostra "--" allo scadere del tempo impostato.

Nota: il piano cottura continuerà a funzionare; questa funzione del timer serve solamente come contaminuti, non accende o spegne il piano cottura.

Impostazione del timer per lo spegnimento di una zona di cottura

Attivazione

1. Toccare il comando di selezione della zona per la quale si desidera impostare il timer.
2. Premere il tasto del timer. L'indicatore del timer inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "30".
3. Toccando una volta il comando "-" o "+" la durata diminuisce o aumenta di 1 minuto.

Consiglio: tenendo premuto il comando "-" o "+" del timer si diminuisce o aumenta la durata di 10 minuti.

Disattivazione

1. Per annullare il timer, toccare il comando della zona riscaldante e poi il comando del timer. Sul display dei minuti appare "00", seguito da "--".
2. Una volta impostata la durata, il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per cinque secondi.

Nota: il punto rosso accanto alla spia del livello di potenza si accende per indicare che è stata selezionata una zona.

3. Quando il timer scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e il display mostra "H".

Impostazione del timer per lo spegnimento di diverse zone di cottura

- Utilizzare questa funzione per più di una zona riscaldante. L'indicatore del timer mostrerà la durata più breve. Ad esempio, se la zona 1 è impostata su 3 minuti e la zona 2 su 6 minuti, l'indicatore del timer mostrerà "3".

Nota: il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che il timer sta mostrando la durata per la zona riscaldante.

- Per verificare la durata impostata per un'altra zona, toccare il comando di selezione della zona in questione. Il timer indicherà la durata impostata.
- Quando il timer scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e il display mostra "H".

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

TUTELA DEL DISPOSITIVO

Rilevamento di padelle e piccoli oggetti

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

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

Il riscaldamento non avviene se non c'è una pentola adatta sulla zona di cottura. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata alcuna pentola adatta.

Se sul piano cottura è stata lasciata una padella di dimensioni inadatte o non magnetica (ad esempio, in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio, coltello, forchetta, chiave), la zona in questione verrà spenta automaticamente entro 1 minuto.

Protezione da sovratemperatura

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

Protezione dal traboccamento

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

Avviso di calore residuo

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

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



ATTENZIONE

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

Spegnimento automatico di sicurezza

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

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

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 1 minuto.



Attenzione! Pericolo di lesioni personali

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

IMPOSTAZIONI DI RISCALDAMENTO



AVVERTIMENTO

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

Impostazioni di riscaldamento

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni, macchie lasciate da alimenti o rovesciamenti non zuccherini sul vetro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnere il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano cottura è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fare molta attenzione. • Le spatole dure, alcune spatole di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spatola sono adatti. • Non lasciare mai residui di detergenti sul piano cottura: il vetro può macchiarsi.

<p>Rovesciamenti, scioglimento e fuoriuscite di zuccheri caldi sul vetro.</p>	<p>Rimuovere lo sporco con un taglierino per tappeti, una lametta o un raschietto per piani cottura adatti ai piani in vetro a induzione, facendo attenzione a non scottarsi sul piano cottura caldo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il prodotto rovesciato in un'area fredda del piano cottura. 3. Pulire lo sporco o il prodotto versato con un panno per i piatti o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere immediatamente le macchie e gli schizzi, poiché sono più difficili da eliminare una volta che si sono raffreddati. • Attenzione: rischio di lesioni! Non appena si rimuove il coperchio di sicurezza del raschietto, viene esposta la lama affilata. Maneggiarlo con cura per evitare di ferirsi. Conservare sempre il raschietto con il coperchio di sicurezza posizionato, fuori dalla portata dei bambini. Conservare sempre il raschietto con il coperchio protettivo posizionato, fuori dalla portata dei bambini.
<p>Prodotti rovesciati sui controlli touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire il prodotto rovesciato. 3. Pulire l'area del controllo touch con una spugna o un panno umido e pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e i comandi touch potrebbero non funzionare in presenza di liquido. Assicurarsi di asciugare l'area del controllo touch prima di riaccendere il piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
<p>Il piano a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene mostrato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare il codice di errore, spegnere il dispositivo o scollegarlo dall'alimentazione e contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.</p>
<p>Il dispositivo non funziona</p>	<p>Interruzione dell'alimentazione</p>	<p>Controllare se l'alimentazione principale è normale; se l'interruttore di protezione dalle perdite è spento; se c'è un fusibile bruciato, sostituirlo con uno nuovo; se l'alimentazione principale è normale, controllare se la spina è collegata correttamente alla presa; se il piano cottura ha un tipo di collegamento a filo, scollegare l'alimentazione e controllare se il filo è allentato; scollegare l'alimentazione e controllare se la presa principale è spenta; se le ragioni di cui sopra possono essere escluse e il dispositivo è difettoso, inviarlo al centro di assistenza per la riparazione.</p>
<p>Durante il riscaldamento, il dispositivo smette di funzionare</p>	<p>Il timer di spegnimento è impostato</p>	<p>Controllare se il timer della funzione di spegnimento ritardato è impostato. Se è impostata la funzione di spegnimento ritardato, il dispositivo si arresta allo scadere del tempo impostato.</p>

Visualizzazione e ispezione degli errori

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

Codice di errore	Possibili cause	Cosa fare
F3/F4	Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione	Contattare il fornitore.
F9/FA	Guasto al sensore di temperatura dell'IGBT.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala	Alta tensione; la tensione dell'alimentazione principale supera i 250 V. Verificare che la tensione dell'alimentazione principale sia normale. Quando la tensione dell'alimentazione principale torna normale, riavviare l'unità. Se la tensione del PCB è difettosa, inviare l'unità al centro di assistenza per la riparazione.
E3	Elevata temperatura del sensore delle pentole	Controllare se c'è del liquido nella pentola. Se non c'è liquido nella pentola, riempirla di liquido e riavviare. Se il problema persiste, contattare il fornitore.
E5	Temperatura del sensore IGBT troppo elevata	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.

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

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

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



KLARSTEIN