

VIRTUOSA

Keramikkochfeld
Ceramic Hob
Placa vitrocerámica
Table de cuisson vitrocéramique
Piano cottura in ceramica

10029239 10029240 10035551
10035552 10045614 10045618



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht und Bedienfeld 6
Installation 7
Anschlussdiagramm 9
Inbetriebnahme 10
Bedienung Modell A 12
Bedienung Modell B 15
Kochtipps und Heizleistungs-Tabelle 18
Reinigung und Pflege 20
Fehlerbehebung 21
Produktdatenblatt 22
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 24
Hinweise zur Entsorgung 26
Hersteller & Importeur (UK) 26

English 29
Español 53
Français 77
Italiano 101

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045618
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Leistung	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

SICHERHEITSHINWEISE

Besondere Hinweise

- Verwenden Sie das Gerät erst, wenn Sie die gesamte Bedienungsanleitung gelesen haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.
- Das Gerät wird während der Verwendung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht mit den heißen Geräteoberflächen in Berührung kommen. Wenn Sie das Gerät berühren, während dieses in Betrieb ist, kann dies zu Verbrennungen führen.
- Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- Stellen Sie sicher, dass kleine Haushaltsgegenstände, inklusive Verbindungskabel, nicht mit der Geräteoberfläche in Berührung kommen, da diese Materialien für gewöhnlich nicht hitzebeständig sind.
- Lassen Sie das Gerät beim Anbraten von Lebensmitteln nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können durch Überhitzen Feuer fangen oder überkochen.
- Schalten Sie das Gerät erst an, wenn ein Topf auf dem Kochfeld platziert wurde.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen, die mehr als 25 kg wiegen, auf dem Gerät ab.
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls, wenn dieses technische Fehler aufweist. Technische Fehler müssen vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person behoben werden.
- Ziehen Sie beim Auftreten eines technischen Fehlers sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren.
- Befolgen Sie die in der Bedienungsanleitung genannten Hinweise. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät verwenden, mit der Bedienungsanleitung vertraut sind.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Die das Gerät umgebenden Möbel, Gehäuse und alle bei der Installation verwendeten Materialien müssen beständig gegenüber Temperaturen von mindestens 95 °C oberhalb der Raumtemperatur und höher sein.
- Für jegliche Schäden, die durch fehlerhafte Installation in Bezug auf die Nichtbeachtung der Hitzebeständigkeit der das Gerät umgebenden Materialien oder durch Platzieren von Schränken, Gehäusen oder ähnlichem in einem Abstand von weniger als 4 mm zum Gerät kann der Hersteller des Geräts nicht haftbar gemacht werden.
- Dieses Gerät entspricht allen europäischen Sicherheitsbestimmungen. Beachten Sie, dass die Geräteoberflächen bei der Verwendung dennoch heiß werden und dass die Hitze nach dem Betrieb noch für einige Zeit bestehen bleibt.

Kindersicherheit

- Es wird empfohlen, dass Babys und kleine Kinder sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten dürfen und dieses zu keinem Zeitpunkt berühren dürfen.
- Stellen Sie sicher, dass kleine Kinder, die sich während des Betriebs des Geräts in der Küche aufhalten, beaufsichtigt werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten und/oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, diese werden bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und decken Sie die Flammen, beispielsweise mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke ab.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf der Kochoberfläche.
- Achten Sie darauf, dass keine elektrischen Komponenten oder Kabel mit den heißen Geräteoberflächen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls zum Aufheizen des Raumes oder zum Trocknen von Kleidung.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen oder Stoffmöbeln.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in Kombination mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nach der Installation nicht mehr zugänglich ist.
- Sollte die Geräteoberfläche beschädigt sein, schalten Sie das Gerät sofort aus, um Stromschläge zu vermeiden.
- Überwachen Sie den Kochvorgang. Kurze Kochvorgänge müssen permanent überwacht werden.
- Dieses Gerät sollte an einem Stromkreislauf angeschlossen werden, welcher über einen, für den Nutzer leicht zugänglichen, Trennschalter verfügt, durch welchen das Gerät vollständig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Trennung kann durch Einbau eines Schalters in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsvorschriften erreicht werden.
- Bevor Sie Zugang zu den Klemmen erhalten, müssen alle Versorgungsstromkreise getrennt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich den vom Hersteller empfohlenen oder entworfenen Kochstellenschutz. Die Verwendung eines nicht vom Hersteller empfohlenen Kochstellenschutzes kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät und die leicht zugänglichen Geräteteile werden während der Verwendung des Geräts sehr heiß.
- Berühren Sie während der Verwendung des Geräts keinesfalls die Heizelemente.
- Beachten Sie bei der Installation die dem Abschnitt „Installation“ zu entnehmenden Hinweise.

GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD

Modell A

1: Power button (Ein/Aus)
2: Knob for burner selection (Kochplatten-Auswahl)
3: Lock button (Tastensperre)
4: Power level buttons (Leistung einstellen)
5: Timer knob (Timer)
6: Dual/Oval ring selector (Auswahl Dualer/Ovaler Ring)

- 1 Ein/Aus
- 2 Kochplatten-Auswahl
- 3 Tastensperre
- 4 Leistung einstellen
- 5 Timer
- 6 Auswahl Dualer/Ovaler Ring

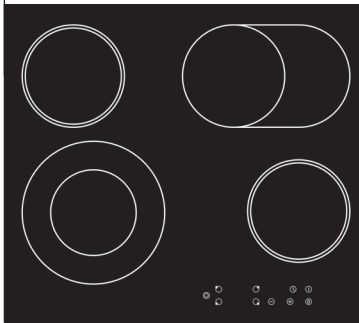
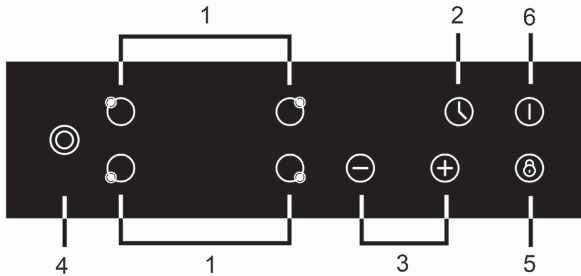
Modell B

1: Knob for burner selection (Kochplatten-Auswahl)
2: Timer knob (Timer)
3: Power level buttons (Leistung/Timer einAstellen)
4: Dual/Oval ring selector (Auswahl Dualer/Ovaler Ring)
5: Lock button (Tastensperre)
6: Power button (Ein/Aus)

- 1 Kochplatten-Auswahl
- 2 Timer
- 3 Leistung/Timer einAstellen
- 4 Auswahl Dualer/Ovaler Ring
- 5 Tastensperre
- 6 Ein/Aus

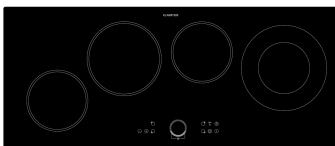
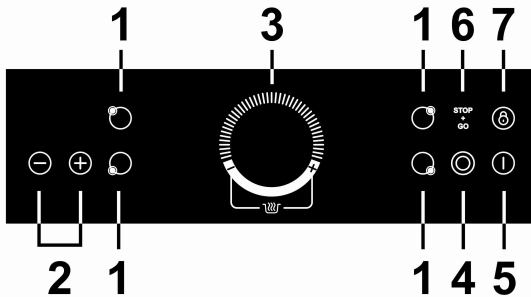


Modell C



- 1 Kochplatten-Auswahl
- 2 Timer
- 3 Leistung/Timer einAstellen
- 4 Auswahl Dualer/Ovaler Ring
- 5 Tastensperre
- 6 Ein/Aus

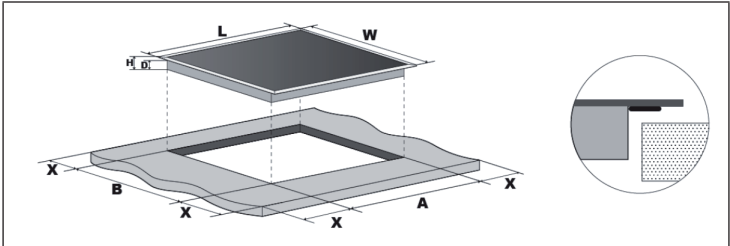
Modell D



- 1 Kochplatten-Auswahl
- 2 Timereinstellung / Tastensperre
- 3 Leistungsstufe / Warmhalten
- 4 Auswahl Dualer/Ovaler Ring
- 5 Ein/Aus
- 6 Stop + Go
- 7 Tastensperre

INSTALLATION

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



Abmessungen und Abstände (beide Modelle)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50

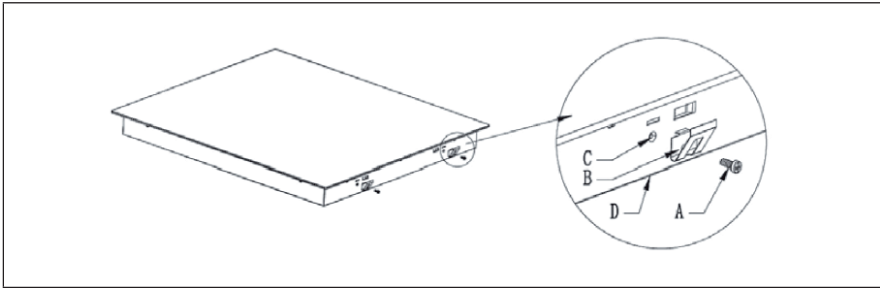
Achten Sie darauf, dass die Herdplatte gut belüftet ist und der Lufteinlass bzw. -auslass nicht blockiert sind. Versichern Sie sich, dass die Herdplatte richtig sitzt (siehe Abbildung).

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

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

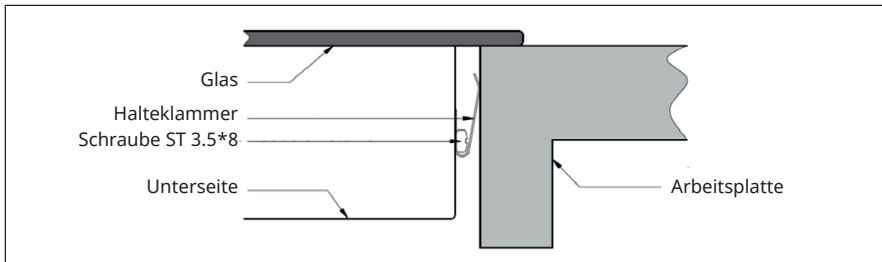
Fixierklammern anbringen

Legen Sie die Kochplatte auf eine stabile, ebene Oberfläche (auf die Verpackung), um die Löcher für die Schrauben auszumachen. Fixieren Sie die Kochplatte, nachdem Sie sie auf der Arbeitsplatte angebracht haben. Befestigen Sie die Klammern mit den Schrauben an der Unterseite der Kochplatte:



A	B	C	D
Schraube	Klammer	Loch	Plattenunterseite

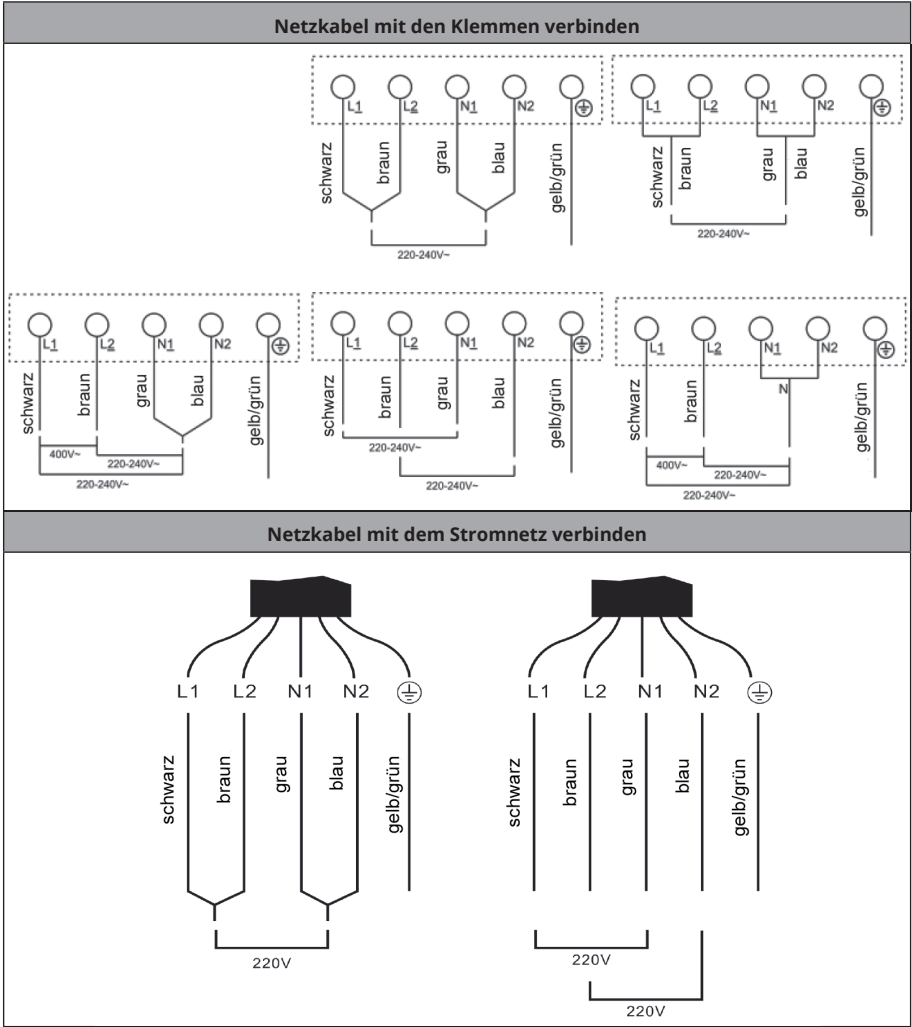
Passen Sie die Schrauben gemäß der Dicke der Arbeitsfläche an:



Wichtige Hinweise

- Die Kochplatte darf nur von einem qualifizierten Fachmann angebracht werden.
- Installieren Sie die Platte nicht über Kühlschränken oder Geschirrspülern.
- Wände um und Schränke die über der Herdplatte sollten hitzunempfindlich sein.
- Benutzen Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

ANSCHLUSSDIAGRAMM

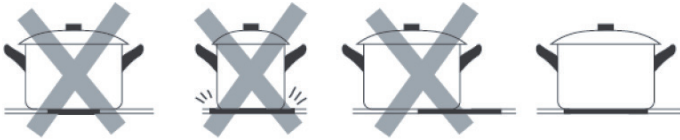


INBETRIEBNAHME

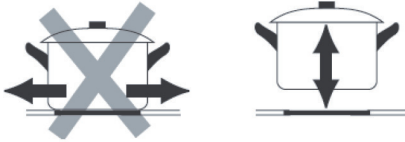
Das richtige Kochgeschirr



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharf- kantigen oder abgerundeten Böden.

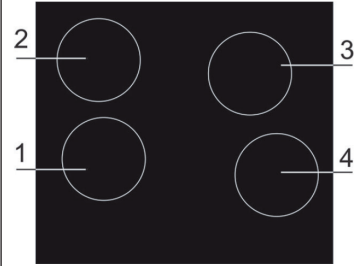
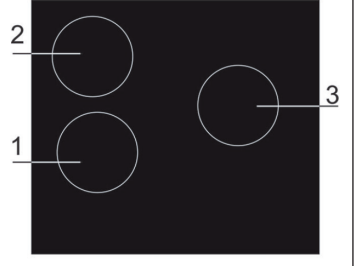


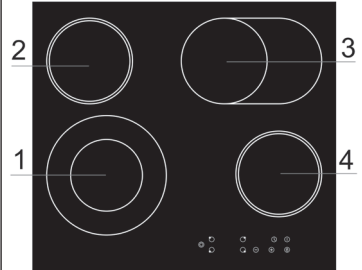
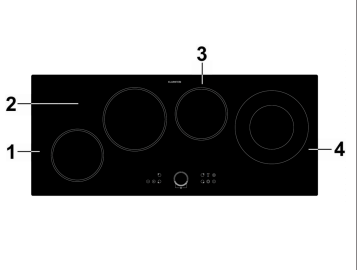
Versichern Sie sich, dass das der Boden des Kochgeschirrs flach ist, flach auf dem Koch- feld aufliegt und dieselbe Größe, wie das Kochfeld hat. Stellen Sie die Pfanne immer mittig auf die Kochplatte.



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

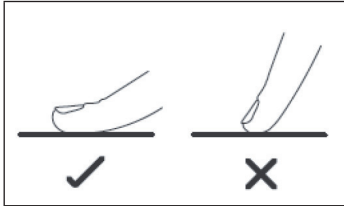
Kochplatten und Leistungsmerkmale

Modell A	Modell B
	
Platte 1: 1800 W Platte 2: 1200 W Platte 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Platte 4: 1200 W	Platte 1: 1800 W Platte 2: 1200 W Platte 3: 2300 W / 1600 W / 800 W

Modell C	Modell D
	
Platte 1: 2200 W / 1000 W Platte 2: 1200 W Platte 3: 2000 W / 1100 W Platte 4: 1200 W	Platte 1: 1200 W Platte 2: 1800 W Platte 3: 1200 W Platte 4: 2200 W/1000W

So bedienen Sie die Tasten richtig

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



BEDIENUNG MODELL A

Gerät einschalten

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Nachdem das Gerät eingeschaltet ist, zeigt das Display „-“ oder „--“ an und signalisiert, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
2. Stellen Sie eine passende Pfanne oder einen Topf auf das gewünschte Kochfeld. Versichern Sie sich, dass der Pfannenboden und die Oberfläche der Kochplatte sauber trocken sind.
3. Stellen Sie mit der „+/-“ Taste die gewünschte Leistung der ausgewählten Kochplatte ein. Die Grundeinstellung ist „5“. Falls Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und Sie müssen erneut bei Schritt 1 beginnen. Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.

Wenn sie mit dem Kochen fertig sind

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie die „-“ Taste berühren und die Leistung auf „0“ stellen.
2. Schalten Sie die Kochplatte aus, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste drücken.
3. Solange die Kochplatte noch heiß ist, zeigt das Display „H“ an. Sobald die Kochplatte vollständig abgekühlt ist, erlischt die Anzeige. Falls Sie Energie sparen möchten, nutzen Sie noch heiße Platten, um weitere Pfannen zu erhitzen.

Timer einstellen

Sie können den Timer auf 2 verschiedene Arten verwenden:

- Sie können den Timer so einstellen, dass die Kochplatten nicht automatisch ausgeschaltet werden, sobald die Zeit abgelaufen ist.
- Sie können den Timer so einstellen, dass die Kochplatte nach Ablauf der Zeit ausgeschaltet wird.
- Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten.

Timer ohne Auswahl einer Kochplatten einstellen

1. Versichern Sie sich, dass die Kochplatte eingeschaltet ist. Sie können sich die Zeit auch anzeigen lassen, ohne dass Sie eine Kochplatte auswählen.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Minutenanzeige blinkt und zeigt „30“.
3. Benutzen Sie die „+/-“ Taste, um die Zeit anzuzeigen. Berühren Sie die „+/-“ Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die „+/-“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Setzen Sie die Zeit auf „0“, um den Timer wieder auszustellen.
4. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Zeit herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.
5. Sobald die Zeit abgelaufen ist ertönt 30 Sekunden lang ein Piepton und die Zeitanzeige zeigt „--“.

Timer so einstellen, dass die Kochplatte ausgeschaltet wird

1. Wählen Sie eine Kochplatte aus und stellen Sie die Leistung mit der entsprechenden „+/-“ Taste ein. Die Anzeige zwischen den Tasten blinkt und zeigt standardmäßig „5“ an.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Minutenanzeige blinkt und zeigt „30“.
3. Verwenden Sie die „+/-“ Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen. Berühren Sie die „+/-“ Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die „+/-“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Setzen Sie die Zeit auf „0“, um den Timer wieder auszustellen.
4. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Minuten herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt, welche Kochplatte ausgewählt ist (siehe Bild).

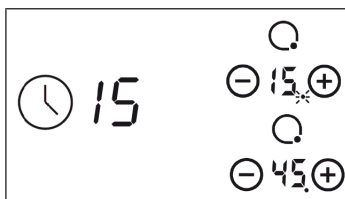


5. Sobald die Zeit abgelaufen ist werden die ausgewählten Kochplatten automatisch ausgeschaltet.

Wichtig: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, nachdem Sie den Timer gestellt haben müssen Sie erneut bei Schritt 1 beginnen. Kochplatten, die zu diesem Punkt bereits eingeschaltet sind, bleiben weiter in Betrieb.

Falls der Timer für mehrere Kochplatten gestellt wurde

1. Falls Sie den Timer für mehrere Kochplatten gestellt haben, werden die ausgewählten Kochplatten durch einen Punkt neben der Leistungsanzeige markiert. Die Minutenanzeige zeigt die eingestellten Minuten, der Punkt die zugehörige Kochplatte.



2. Sobald der Countdown für eine Kochplatte abgelaufen ist, geht die entsprechende Platte aus. Danach wird die neue Restzeit und die entsprechende Kochplatte angezeigt und der Punkt der entsprechenden Kochplatte blinkt.



Hinweis: Wählen Sie die entsprechende Kochplatte und berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer auszuschalten.

Tastensperre aktivieren

Sie können die Tasten sperren, damit niemand sie aus Versehen bedient oder Ihre Einstellungen verstellt. Solange die Tastensperre aktiv ist sind alle Tasten, bis auf die Ein/Aus-Taste gesperrt.

- Tasten sperren: Berühren Sie das Symbol für die Tastensperre. Die Zeitanzeige zeigt „Lo“.
- Tasten entsperren: Versichern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist. Halten Sie das Symbol für die Tastensperre eine Weile gedrückt. Danach können Sie alle Tasten wieder benutzen.
- Solange die Tastensperre aktiv ist, sind alle Tasten bis auf die Ein/Aus-Taste inaktiv. Sie können die Kochplatte notfalls also jederzeit ausschalten. Wenn Sie die Platte danach wieder einschalten, deaktivieren Sie zuerst die Tastensperre.

Sicherheitsfunktionen

- Ein eingebauter Sensor misst ständig die Temperatur der Kochplatte. Sobald sich die Platte überhitzt, wird die Platte automatisch abgeschaltet.
- Nachdem die Heizplatte in Betrieb war, strahlt die Oberfläche noch Resthitze aus. Damit Sie sich nicht verbrennen, erscheint „H“ im Display und signalisiert, dass die Oberfläche noch heiß ist.
- Falls Sie vergessen sollten eine Kochplatte auszuschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet. Die Voreinstellung dafür ist wie folgt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

BEDIENUNG MODELL B UND C UND D

Gerät einschalten

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Nachdem das Gerät eingeschaltet ist, zeigt das Display „-“ oder „--“ an und signalisiert, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
2. Stellen Sie eine passende Pfanne oder einen Topf auf das gewünschte Kochfeld. Versichern Sie sich, dass der Pfannenboden und die Oberfläche der Kochplatte sauber trocken sind.
3. Berühren Sie die gewünschte Heizzone, die Anzeige daneben beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie mit der „+/-“ Taste die gewünschte Leistung der ausgewählten Kochplatte ein. Die Grundeinstellung ist „5“. Falls Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und Sie müssen erneut bei Schritt 1 beginnen. Sie können die Leistung während dem Kochen jederzeit ändern.

MODELL D

Stellen Sie eine Leistungsstufe ein, indem Sie den Regler berühren und den Finger in Richtung [-] oder [+] schieben.



Wenn sie mit dem Kochen fertig sind

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie die „-“ Taste berühren und die Leistung auf „0“ stellen.
2. Schalten Sie die Kochplatte aus, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste drücken.
3. Solange die Kochplatte noch heiß ist, zeigt das Display „H“ an. Sobald die Kochplatte vollständig abgekühlt ist erlischt die Anzeige. Falls Sie Energie sparen möchten, nutzen Sie noch heiße Platten, um weitere Pfannen zu erhitzen.

Timer einstellen

Sie können den Timer auf 2 verschiedene Arten verwenden:

- Sie können den Timer so einstellen, dass die Kochplatten nicht automatisch ausgeschaltet werden, sobald die Zeit abgelaufen ist.
- Sie können den Timer so einstellen, dass die Kochplatte nach Ablauf der Zeit ausgeschaltet wird.
- Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten.

Timer ohne Auswahl einer Kochplatten einstellen

1. Versichern Sie sich, dass die Kochplatte eingeschaltet ist. Sie können sich die Zeit auch anzeigen lassen, ohne dass Sie eine Kochplatte auswählen.
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
3. Benutzen Sie die „+/-“ Taste, um die Zeit anzuzeigen. Berühren Sie die „+/-“ Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die „+/-“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Nach 99 springt die Anzeige wieder auf 0.
4. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Zeit herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.
5. Sobald die Zeit abgelaufen ist ertönt 30 Sekunden lag ein Piepton und die Zeitanzeige zeigt „--“.

Timer so einstellen, dass die Kochplatte ausgeschaltet wird

1. Wählen Sie eine Kochplatte aus, indem Sie das entsprechende Kochplatten-Symbol berühren.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Minutenanzeige blinkt und zeigt „30“.
3. Verwenden Sie die „+/-“ Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen. Berühren Sie die „+/-“ Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die „+/-“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Setzen Sie die Zeit auf „0“, um den Timer wieder auszustellen.
4. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Minuten herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt, welche Kochplatte ausgewählt ist (siehe Bild).

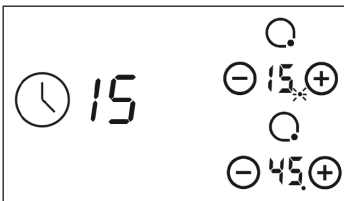


5. Sobald die Zeit abgelaufen ist werden die ausgewählten Kochplatten automatisch ausgeschaltet.

Wichtig: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, nachdem Sie den Timer gestellt haben müssen Sie erneut bei Schritt 1 beginnen. Kochplatten, die zu diesem Punkt bereits eingeschaltet sind, bleiben weiter in Betrieb.

Falls der Timer für mehrere Kochplatten gestellt wurde

1. Falls Sie den Timer für mehrere Kochplatten gestellt haben, werden die ausgewählten Kochplatten durch einen Punkt neben der Leistungsanzeige markiert. Die Minutenanzeige zeigt die eingestellten Minuten, der Punkt die zugehörige Kochplatte.



2. Sobald der Countdown für eine Kochplatte abgelaufen ist, geht die entsprechende Platte aus. Danach wird die neue Restzeit und die entsprechende Kochplatte angezeigt und der Punkt der entsprechenden Kochplatte blinkt.



Hinweis: Wählen Sie die entsprechende Kochplatte und berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer auszuschalten.

KOCHTIPPS UND HEIZLEISTUNGS-TABELLE

Achtung: Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie Öl oder Fett auf einer sehr hohen Leistungsstufe erhitzen. Bei hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden und stellen eine hohe Brandgefahr da!

Kochtipps

- Sobald das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatur.
- Benutzen Sie einen Deckel, um die Kochzeit zu reduzieren und Energie zu sparen.
- Um die Kochzeit zu reduzieren, verwenden Sie nicht mehr Fett und Wasser als nötig.
- Starten sie mit einer hohen Temperatur und reduzieren Sie diese, sobald das Essen warm ist.

Köcheln und Reis kochen

- Beim Köcheln wird das Essen unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85°C erhitzt, eine Temperatur, bei der sich gerade Bläschen zu bilden beginnen. Lassen Sie Suppen und Eintöpfe nur köcheln, da sich der Geschmack so am besten entfaltet und das Essen nicht überkocht wird. Saucen mit Eiern oder Mehl sollten ebenfalls nur köcheln.
- Einige Rezepte, bei denen Wasser absorbiert wird - z. B. Reis kochen - erfordern, dass die Temperatur höher als die niedrigste Stufe ist, damit das Essen gar ist und in der entsprechenden Zeit gekocht wird.

So bereiten Sie Steaks richtig zu

- Lassen Sie das Fleisch 20 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen.
- Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dickem Boden.
- Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl, geben Sie etwas Öl in die Pfanne und geben Sie das Fleisch hinein.
- Drehen Sie das Steak während des Bratens nur einmal um und braten Sie es so lange, bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat, das kann zwischen 2-8 Minuten pro Seite dauern. Drücken Sie mit dem Finger auf das Steak, um zu überprüfen, wie gar es ist. Je fester es ist, desto garer ist es.
- Lassen Sie das Steak an einem warmen Ort noch ein paar Minuten ruhen, bevor Sie es servieren.

Heizleistungs-Tabelle

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren, einschließlich Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen ab. Experimentieren Sie mit der Kochplatte, um die Einstellungen zu finden, die am besten passt.

Leistungsstufe	Eignung
1-2	• Erwärmen von kleineren Mengen Essen • Schmelzen von Schokolade • Köcheln • Langsamen Erwärmen
3-4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• Kurzes Anbraten • Nudeln kochen
9	• Frittieren und scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen erst dann durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Trennen Sie vor der Reinigung des Geräts die Stromverbindung.
- Rückstände von Reinigungsmitteln können die Gerätoberfläche beschädigen und sollten deshalb mit einer milden Seifenlösung entfernt werden.
- Scheuermittel oder scharfe Objekte können die Geräteoberfläche beschädigen. Sie sollten eine milde Seifenlösung verwenden.
- Lebensmittelmrückstände lassen sich leichter entfernen, wenn die Kochoberfläche noch warm ist. Lassen Sie hierbei Vorsicht walten, damit Sie sich nicht verbrennen.

Reinigungsempfehlung

Art der Verschmutzung	Sofort entfernen?	Entfernen, sobald das Gerät abgekühlt ist?	Was sollte zum Entfernen der Rückstände verwendet werden?
Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel/ Flüssigkeiten	Ja	Nein	Kochfeldschaber
Folie oder Plastik	Ja	Nein	Kochfeldschaber
Fettspritzer	Nein	Ja	Kochfeldschaber
Metallische Verfärbungen	Nein	Ja	Kochfeldschaber
Wasserspritzer oder Wassertropfen	Nein	Ja	Kochfeldschaber

FEHLERBEHEBUNG

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

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10029239, 10035551, 10035552, 10045614, 10045618		
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	k.A. k.A.	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	190 / 185 / 187,1 / 185	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	186,8	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10029240		
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	20 / 16,5 / 23	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	190 / 185 / 187,1	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	190 / 185 / 187,1	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	187,4	Wh/kg

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche 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 an 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 & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.
Contact: info@electronic-star.de

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom
Contact: 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.



CONTENT

Safety Instructions 30
 Product Description and Control Panel 32
 Installation 34
 Wiring Diagram 36
 Commissioning 37
 Operation Item A 40
 Operation Item B and C 43
 Cooking Guidelines 46
 CLEaning and Care 48
 Troubleshooting 49
 Product Data Sheet 50
 Disposal Considerations 52
 Manufacturer & Importer (UK) 52

TECHNICAL DATA

Item number	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045618
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Power	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

SAFETY INSTRUCTIONS

Special notes

- Do not use the device until you have read the entire operating manual. This appliance is designed for domestic use only.
- The appliance becomes very hot during use. Make sure that you do not come into contact with the hot surfaces of the appliance during operation. Touching the unit while it is in operation may cause burns.
- Keep small children away from the unit.
- Make sure that small household objects, including connecting cables, do not come into contact with the surface of the appliance, as these materials are usually not heat-resistant.
- Do not leave the appliance unattended when frying food. Oils and fats can catch fire or boil over due to overheating.
- Do not turn on the appliance until a pot has been placed on the hob.
- Do not place pots or pans weighing more than 25 kg on the appliance.
- Do not use the appliance if it is technically faulty. Technical faults must be rectified by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person.
- If a technical fault occurs, immediately unplug the power cord from the wall outlet and contact customer service. Do not attempt to repair the unit yourself.
- Follow the instructions given in the operating instructions. Ensure that all persons using the device are familiar with the operating instructions.
- Never clean the appliance with a steam cleaner.
- The surrounding furniture, enclosures and all materials used in the installation must be resistant to temperatures at least 95°C above room temperature and above.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper installation due to failure to observe the heat resistance of the materials surrounding the equipment or by placing cabinets, enclosures or the like at a distance of less than 4 mm from the equipment.
- This equipment complies with all European safety regulations. Note that the surfaces of this equipment will still become hot during use and that the heat will remain for some time after operation.

Child safety

- It is recommended that babies and young children should not be near or touch the unit at any time.
- Ensure that small children who are in the kitchen while the appliance is in use are supervised.

General safety instructions

- This device must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities and/or lack of experience and knowledge, unless they are supervised in the use of the device or have been instructed in the safe use of the device by a person responsible for their safety.
- Supervise children to prevent them from playing with the equipment.
- Never attempt to extinguish a grease fire with water! Instead, switch off the appliance and cover the flames, for example with a pot lid or a blanket.
- Do not store any objects on the cooking surface.
- Take care that no electrical components or cables come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- Do not use the appliance to heat the room or dry clothes.
- Do not install next to curtains or fabric furniture.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person to avoid hazards.
- The unit must not be used in combination with an external timer or a separate remote control system.
- Make sure that the power cord is not accessible after installation.
- If the surface is damaged, turn off the power immediately to avoid electric shock.
- Monitor the cooking process. Short cooking times must be permanently monitored.
- This appliance should be connected to an electrical circuit that has an isolating switch that is easily accessible to the user and allows the appliance to be completely disconnected from the mains supply. The disconnection can be achieved by installing a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring regulations.
- All supply circuits must be disconnected before you can access the terminals.
- Only use the cooking zone protection recommended or designed by the manufacturer. Using a heater guard not recommended by the manufacturer may result in an accident.
- The appliance and the easily accessible parts of the appliance become very hot during use.
- Do not touch the heating elements while the appliance is in use.
- During installation, follow the instructions given in the „Installation“ section.

PRODUCT DESCRIPTION AND CONTROL PANEL

Model A

The control panel for Model A features a black surface with white icons and red digital displays. Callout 1 points to the power button on the right. Callout 2 points to the cooking zone selecting buttons (minus, 8, plus) on both sides of the timer. Callout 3 points to the keylock button (lock icon). Callout 4 points to the power regulating buttons (minus, 8, plus) on both sides of the timer. Callout 5 points to the timer regulating button (clock icon). Callout 6 points to the dual/oval control buttons (minus, 8, plus).

KLARSTEN

- 1 ON/OFF control
- 2 Cooking zone selecting
- 3 Keylock control
- 4 Power regulating controls
- 5 Timer regulating control
- 6 Dual/Oval control

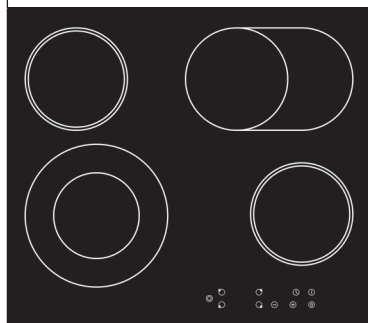
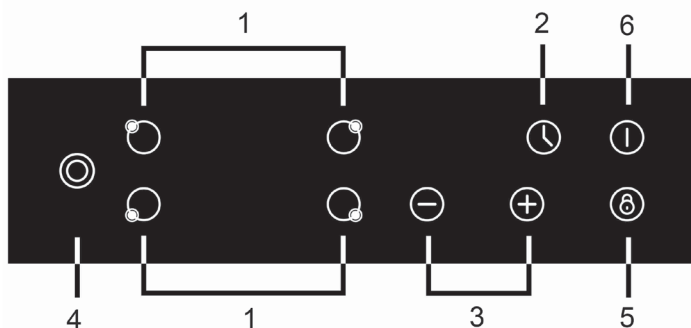
Model B

The control panel for Model B features a black surface with white icons and red digital displays. Callout 1 points to the cooking zone selecting buttons (minus, 8, plus) on both sides of the timer. Callout 2 points to the timer function button (clock icon). Callout 3 points to the power or timer regulating buttons (minus, 8, plus). Callout 4 points to the dual/oval ring control button (ring icon). Callout 5 points to the keylock button (lock icon). Callout 6 points to the ON/OFF control button (power icon).

KLARSTEN

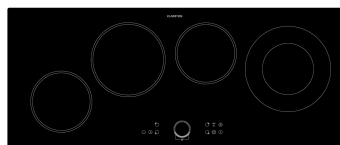
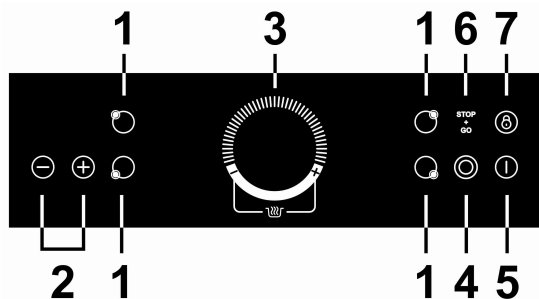
- 1 Cooking zone selecting
- 2 Timer Function
- 3 Power or Timer regulating controls
- 4 Dual/Oval ring control
- 5 Keylock control
- 6 ON/OFF control

Model C



- 1 Cooking zone selecting
- 2 Timer Function
- 3 Power or Timer regulating controls
- 4 Dual/Oval ring control
- 5 Keylock control
- 6 ON/OFF control

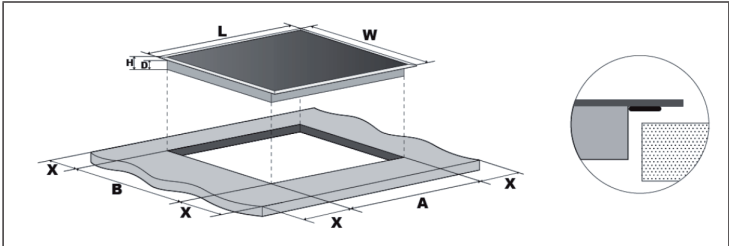
Modell D



- 1 Cooking zone selecting
- 2 Timer Function
- 3 Power regulating / Keep warm
- 4 Dual/Oval ring control
- 5 ON/OFF control
- 6 Stop + Go
- 7 Keylock control

INSTALLATION

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Dimensions and Spaces (both items)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50

The diagram shows a side view of a hotplate installed in a cabinet. Dimensions A, B, C, D, and E are labeled. A is the distance from the top of the cabinet to the top of the hotplate. B is the distance from the top of the hotplate to the top of the cabinet. C is the distance from the top of the hotplate to the top of the cabinet. D is the distance from the top of the hotplate to the top of the cabinet. E is the distance from the top of the hotplate to the top of the cabinet. A circular inset shows a cross-section of the hotplate and the cabinet, with an 'X' indicating a blocked air inlet or outlet. Another inset shows a cross-section of the hotplate and the cabinet, with an arrow indicating the direction of air flow.

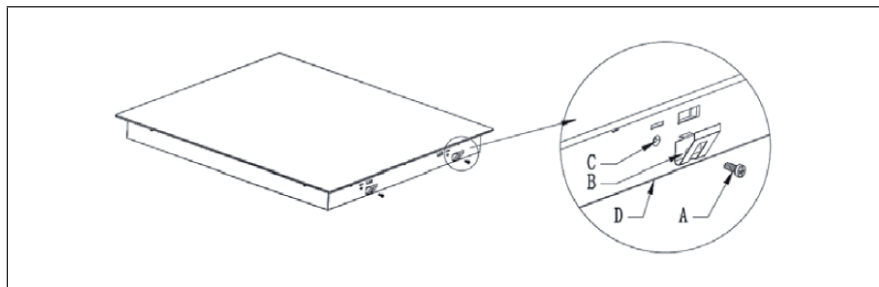
Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. En- sure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance bet- ween the hotplate and the cup- board above the hotplate should be at least 760 mm.

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

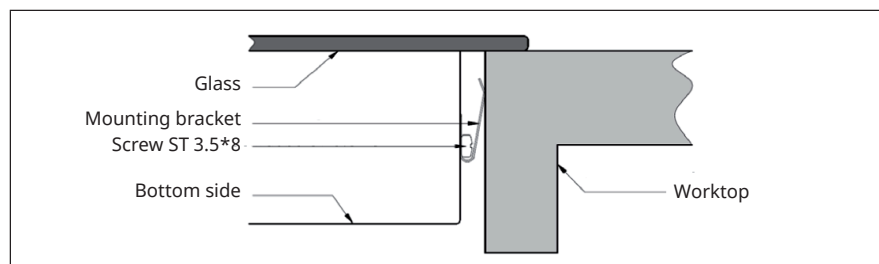
Locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto 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	Base

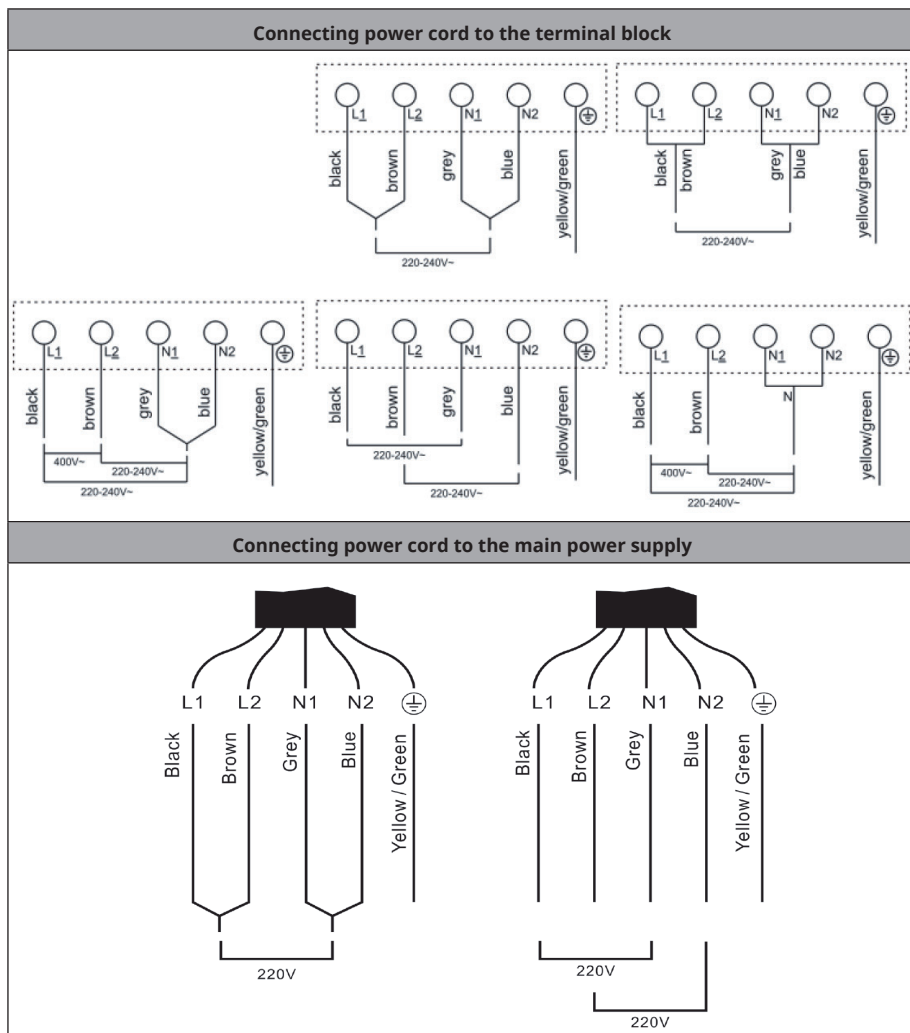
Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness:



Important notes

- The hotplate may only be installed by a qualified professional.
- Do not install the plate above refrigerators or dishwashers.
- Walls around and cabinets that are above the hot plate should be impervious to heat.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.

WIRING DIAGRAM

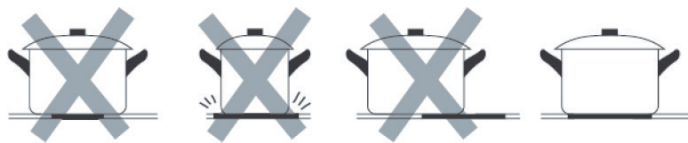


COMMISSIONING

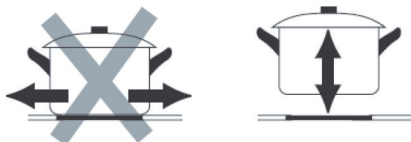
Choosing the right Cookware



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

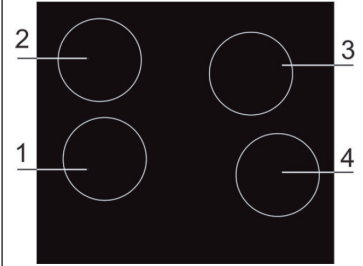
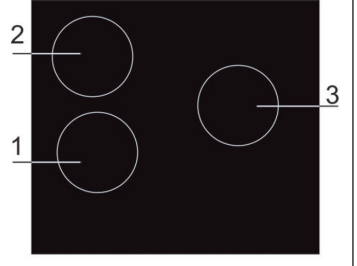


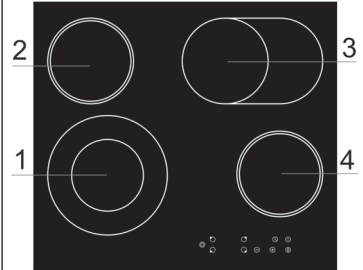
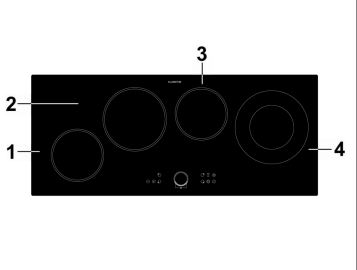
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

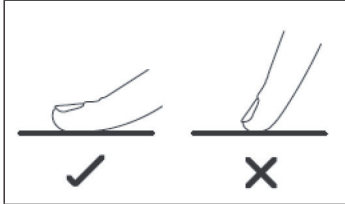
Overview and Power Levels

Model A	Model B
	
Zone 1: 1800 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Zone 4: 1200 W	Zone 1: 1800 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 2300 W / 1600 W / 800 W

Model C	Model D
	
Zone 1: 2200 W / 1000 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 2000 W / 1100 W Zone 4: 1200 W	Zone 1: 1200 W Zone 2: 1800 W Zone 3: 1200 W Zone 4: 2200 W / 1000 W

Using the 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.



OPERATION ITEM A

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Select a heating zone by touching „+/-“ control, and a indicator between the key will flash, the default power setting is levels “5”. If you don't choose a heating zone in 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down „-“ to “0”. Make sure the display show “0”.
2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
3. 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.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the „+/-“ control of the timer. Hint: Touch the „+/-“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the „+/-“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the „-“ to the "00", the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

1. Select a heating zone by touching „+/-“ control, and a indicator between the key will flash, the default power setting is levels "5"
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the „+/-“ control of the timer. Hint: Touch the „+/-“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the „+/-“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the „-“ to the "00", the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

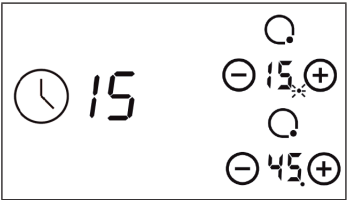


5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Note: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Select the heating zone, then touch the Timer control to cancel the timer.

Locking the Controls

You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on). When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

- To lock the controls: Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo".
- To unlock the controls: Make sure the ceramic hob is turned on. Touch and hold the keylock control for a while. You can now start using your ceramic hob.
- When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Safety Functions

- A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.
- When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.
- Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

OPERATION ITEM B AND C AND D

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "—" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.
4. Select a heat setting by touching the "—" or "+" control. If you don't choose a heating zone in 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking.

For Item D, can set a power level by touching the control and sliding your finger in the [-] or [+] direction.



When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down "—" to "0". Make sure the display show "0".
2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
3. 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.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the Timer key.
3. Set the time by touching the „+/-“ control of the timer. Hint: Touch the „+/-“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the „+/-“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the „-“ to the “00”, the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control.
2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and “30” will show in the timer display.
3. Set the time by touching the „+/-“ control of the timer. Hint: Touch the „+/-“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the „+/-“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the „-“ to the “00”, the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected (see picture).

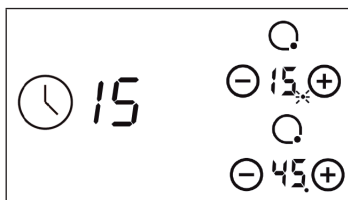


- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Note: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

- When you set the time for several cooking zones si- multaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Select the heating zone, then touch the Timer control to cancel the timer.

COOKING GUIDELINES

Note: Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power-boost. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

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

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cook-ware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

Power level	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	• Sauteing • Cooking pasta
9	• Stir-frying and searing • Bringing soup to the boil • Boiling water

CLEANING AND CARE

- Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.
- You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

Cleaning recommendation

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10029239, 10035551, 10035552, 10045614, 10045618		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	190 / 185 / 187,1 / 185	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	186,8	Wh/kg



	Symbol	Value	Unit
Model identification	10029240		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	20 / 16,5 / 23	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	190 / 185 / 187,1	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	190 / 185 / 187,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	187,4	Wh/kg

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Contact: info@electronic-star.de

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Contact: info@electronic-star.de

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	54
Descripción del aparato y controles	56
Instalación	58
Esquema de conexión	60
Puesta en marcha	61
Utilización del modelo A	64
Utilización del modelo B y C	67
Consejos de cocción y tabla de potencia	70
Limpieza y mantenimiento	72
resolución de problemas	73
Hoja de datos del producto	74
Indicaciones sobre la retirada del aparato	76
Fabricante e importador (Reino Unido)	76

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045614
Corriente	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Potencia	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Anotaciones especiales

- Lea el manual de instrucciones antes de usar el aparato. Este aparato está pensado para el uso doméstico.
- Durante su uso el aparato alcanza temperaturas muy altas. No toque las superficies calientes durante su uso. Puede producir quemaduras.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Asegúrese de que ningún objeto, incluidos cables, entran en contacto con las superficies calientes, pues estos objetos no suelen resistir a altas temperaturas.
- No deje alimentos en cocción desatendidos. El aceite y la grasa pueden causar fuego y humo.
- Encienda el aparato cuando haya puesto una olla en la zona de cocción.
- No coloque ninguna olla o sartén que pese más de 25 kg.
- No utilice el aparato si detecta algún fallo técnico. Los fallos técnicos deben ser reparados por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona cualificada.
- Si se produce un fallo desenchufe inmediatamente el aparato y contacte con el servicio de atención al cliente. No intente reparar el fallo.
- Siga las instrucciones que aparecen en el manual. Asegúrese de que todas las personas que vayan a usar el aparato conocen las instrucciones.
- No limpie el aparato con un máquina de vapor.
- Los muebles, objetos y los materiales usados en la instalación deben resistir a temperaturas de mínimo 95°C por encima de la temperatura de la habitación y más altas.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados durante la instalación que tengan que ver con el mobiliario, objetos y otros que estén a menos de 4 mm del aparato.
- Este aparato cumple con todas las normativas europeas de seguridad. Tenga en cuenta que la superficie del aparato se calentará y permanecerá caliente un tiempo después de apagarlo.

Seguridad infantil

- Se recomienda que los niños y bebés se mantengan alejados del aparato y no lo toquen nunca.
- Mantenga vigilados a los niños que estén cerca del aparato mientras este esté en funcionamiento.

Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con limitaciones físicas, sensitivas o mentales y/o que carezcan de la experiencia y conocimiento, excepto que sean supervisadas por una persona que conozca las instrucciones de seguridad y se haga responsable.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- ¡No intente nunca apagar con agua un fuego provocado por grasa! Apague el aparato y cubra las llamas con un trapo o con la tapa de una olla.
- No coloque objetos sobre la superficie de cocción.
- No deje que ningún componente electrónico o cable entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- No use el aparato para calentar la habitación o para secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o tapicerías.
- Para evitar riesgos los cables dañados deben ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona cualificada.
- El aparato no debe ser utilizado con programadores o mandos a distancia.
- Asegúrese de que el cable de red es accesible tras la instalación.
- Si se daña la superficie, apague inmediatamente el aparato para evitar electrocutarse.
- Vigile lo que cocina. Tiempos de cocción cortos requieren vigilancia permanente.
- El aparato debe estar conectado a un enchufe que tenga un interruptor que permita desconectarlo completamente de la corriente. Se puede instalar un interruptor que cumpla los requisitos de la instalación.
- Debe desconectar la electricidad completamente antes de acceder al terminal.
- Use solo los protectores recomendados por el fabricante. El uso de otros protectores puede causar accidentes.
- El aparato y las partes accesibles alcanzan durante el uso temperaturas muy elevadas.
- No toque las partes calientes durante el uso del aparato.
- Siga las instrucciones de instalación que aparecen en el correspondiente apartado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y CONTROLES

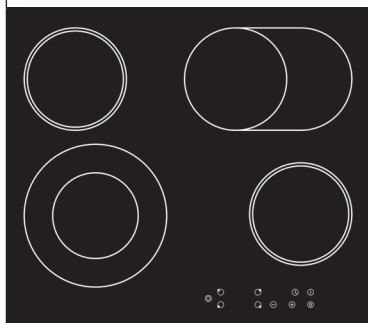
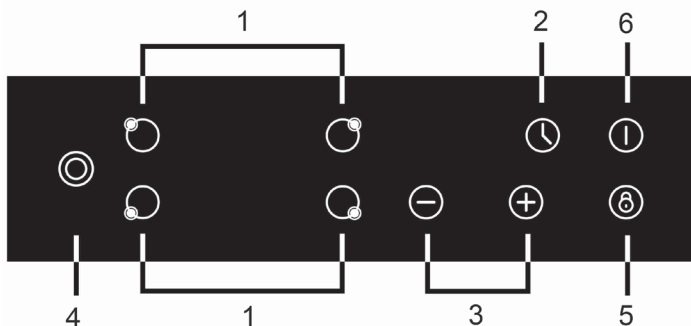
Modelo A

1 On/Off
2 Selección de zona de cocción
3 Botón de bloqueo
4 Ajustar potencia / temporizador
5 Temporizador
6 Selección anillo dual/oval

Modelo B

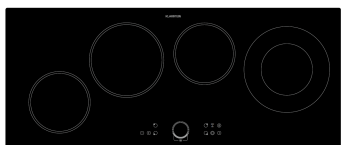
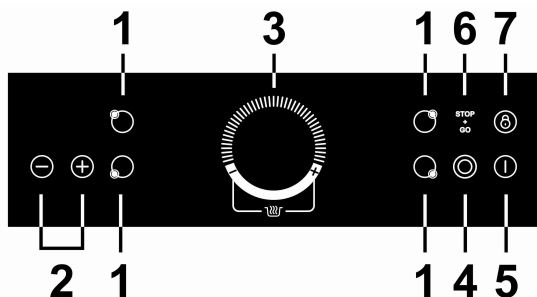
1 Selección de zona de cocción
2 Temporizador
3 Ajustar potencia/temporizador
4 Selección anillo dual/oval
5 Botón de bloqueo
6 On/Off

Modelo C



- 1 Selección de zona de cocción
- 2 Temporizador
- 3 Ajustar potencia/temporizador
- 4 Selección anillo dual/oval
- 5 Botón de bloqueo
- 6 On/Off

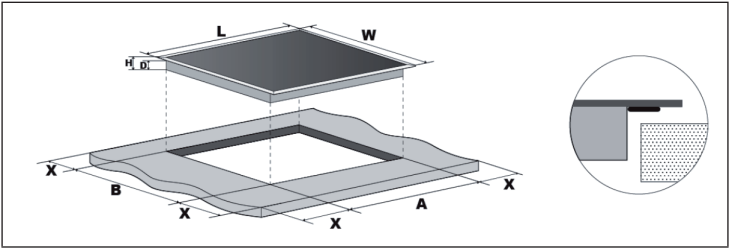
Model D



- 1 Selección de zona de cocción
- 2 Temporizador
- 3 Regulación de la potencia / mantenimiento del calor
- 4 Selección anillo dual/oval
- 5 On/Off
- 6 Stop + Go
- 7 Botón de bloqueo

INSTALACIÓN

Corte la encimera siguiendo las medidas especificadas a continuación. Deje como mínimo 50 mm de espacio alrededor del orificio. Asegúrese de que la encimera tiene un grosor de al menos 30 mm. Utilice una encimera resistente al calor para que no se deforme a causa de las altas temperaturas generadas por la placa.



Dimensiones y distancias (ambos modelos)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50

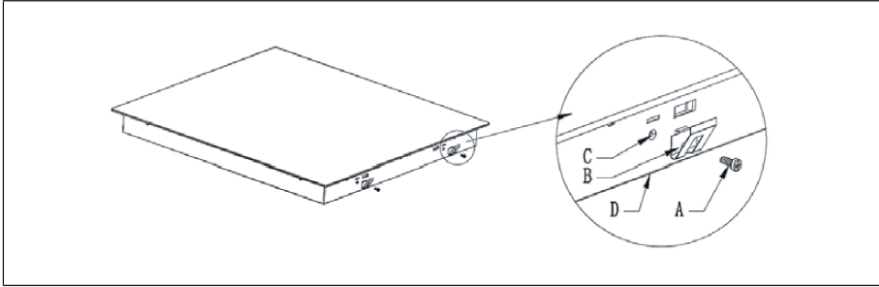
Asegúrese de que la placa cuenta con la ventilación suficiente y que la entrada y salida de aire no están obstruidas. Cerciórese de que la placa está correctamente colocada (consulte ilustración).

Importante: la distancia de seguridad entre la placa y un mueble de cocina debe ser de al menos 760 mm.

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

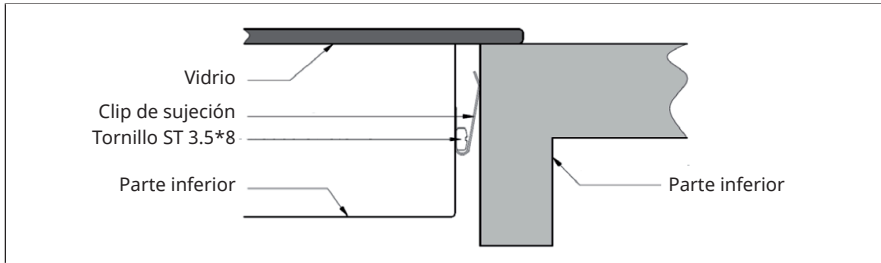
Instalación de las pinzas de sujeción

Coloque la placa en una superficie estable (utilice el embalaje) para realizar los agujeros para los tornillos. Fije la placa a la encimera que ha instalado previamente. Fije las pinzas de sujeción con los tornillos a la parte inferior de la placa:



A	B	C	D
Tornillo	Pinza de sujeción	Orificio	Parte inferior de la placa

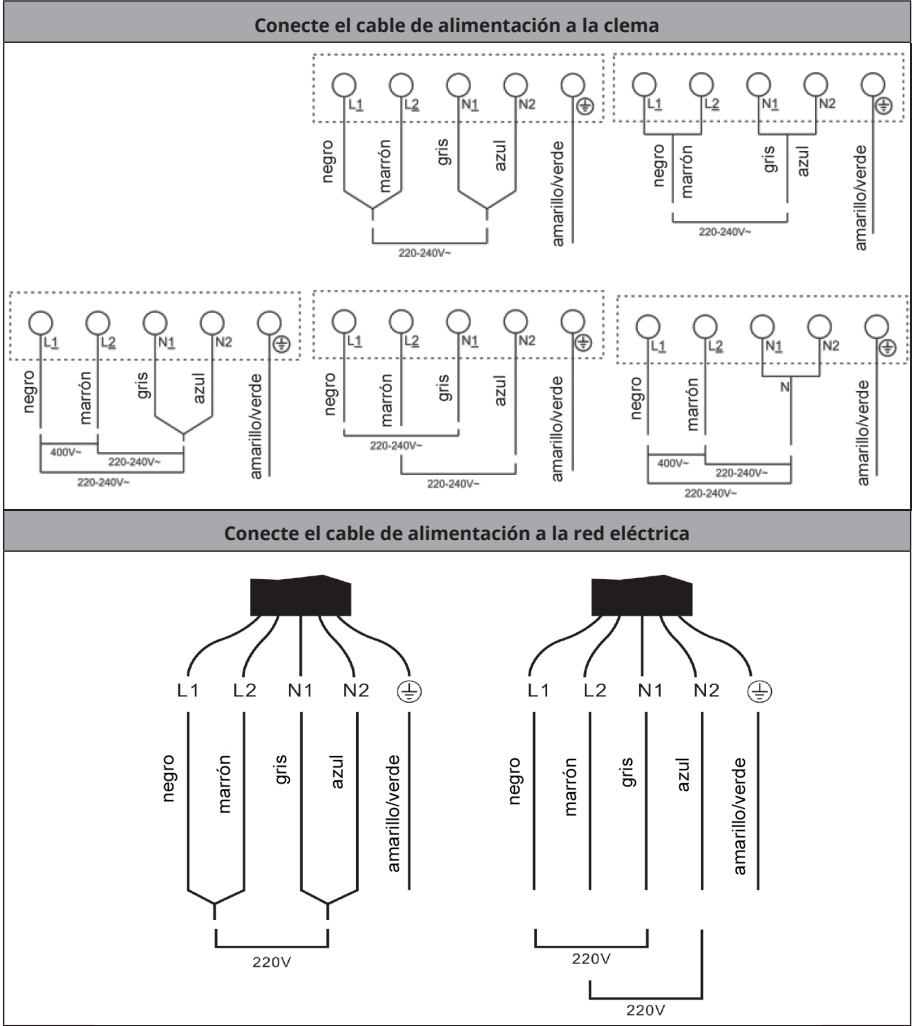
Ajuste las pinzas conforme al grosor de la encimera:



Indicaciones importantes:

- La placa debe ser instalada por un técnico cualificado.
- No instale la placa sobre frigoríficos ni lavavajillas.
- Las paredes y armarios situados sobre la placa deben ser resistentes al calor.
- No utilice vaporetas para la limpieza de la placa.

ESQUEMA DE CONEXIÓN

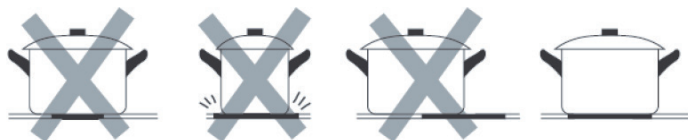


PUESTA EN MARCHA

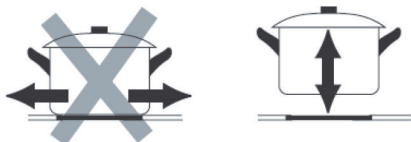
Batería de cocina adecuada



No utilice batería de cocina con cantos afilados o fondos abombados.

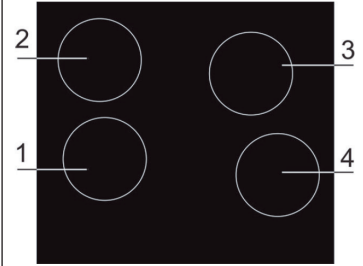
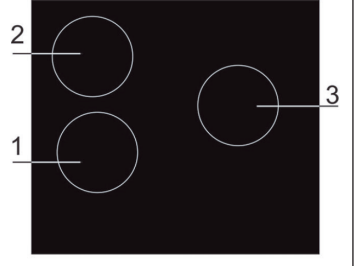


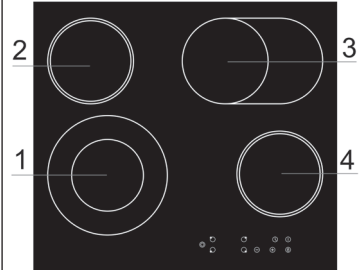
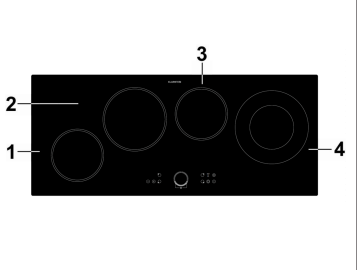
Asegúrese de que el fondo de la batería es plano y se asienta en la placa. Además, esta debe ser del mismo tamaño que la zona de cocción. Coloque la sartén u olla siempre en medio de la zona de cocción.



Levante la batería de la placa, no la arrastre para evitar rayarla.

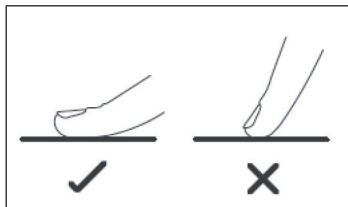
Zonas de cocción y especificaciones de potencia

Modelo A	Modelo B
	
Zona 1: 1800 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Zona 4: 1200 W	Zona 1: 1800 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2300 W / 1600 W / 800 W

Modelo C	Modelo D
	
Zona 1: 2200 W / 1000 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2000 W / 1100 W Zona 4: 1200 W	Zona 1: 1200 W Zona 2: 1800 W Zona 3: 1200 W Zona 4: 2200 W / 1000 W

Cómo manejar correctamente las teclas

- Las teclas son táctiles, por lo que no deberá ejercer ningún tipo de presión para activarlas.
- Pulse las teclas con la yema del dedo (siga la ilustración).
- Cada vez que se registre un contacto, escuchará un pitido.
- Asegúrese de mantener las teclas limpias y secas y libres de cualquier objeto (p.ej. un paño de cocina). Incluso una pequeña capa de agua puede impedir que las teclas funcionen correctamente.



UTILIZACIÓN DEL MODELO A

Encender el aparato

1. Toque la tecla on/off. Cuando la placa esté encendida, el display mostrará “-” o “- -” para indicar que se encuentra en modo standby.
2. Coloque una sartén u olla adecuada en la zona de cocción deseada. Cerciórese de que el fondo del utensilio de cocina y la superficie de la placa están limpias y secas.
3. Seleccione la temperatura deseada con las teclas “+/-” en la zona de cocción correspondiente. El nivel de potencia por defecto es “5”. Si transcurrido un minuto no realiza ninguna acción, la placa entrará en modo standby y deberá comenzar desde el paso 1. Puede modificar la potencia de la placa durante el tiempo de cocción cuando desee.

Al terminar de utilizar la placa

1. Apague la zona de cocción pulsando la tecla “-” hasta que el nivel de potencia se sitúe en “0”.
2. Apague la placa pulsando la tecla on/off.
3. Mientras la zona de cocción todavía esté caliente, en el display aparecerá el indicador “H”. Cuando la placa se haya enfriado completamente, dicho indicador desaparecerá. Si desea ahorrar energía, utilice las zonas de cocción que todavía se mantienen calientes para calentar otras sartenes u ollas.

Programar temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede utilizar el temporizador como minuterio. En este caso, la placa no se apagará automáticamente cuando el tiempo haya transcurrido.
- Puede ajustar el temporizador para que una determinada zona de cocción se apague una vez haya transcurrido el tiempo.
- El tiempo máximo programable es de 99 minutos.

Utilizar el temporizador como minuterero

1. Asegúrese de que la placa está encendida. Puede utilizar el minuterero sin seleccionar una zona de cocción en concreto. Toque la tecla del temporizador. A continuación, el minuterero parpadeará y mostrará "30".
2. Utilice las teclas "+/-" para introducir el tiempo deseado. Cada vez que toque las teclas "+/-", el tiempo aumentará o se reducirá un minuto. Mantenga pulsadas las teclas "+/-" para aumentar o reducir el tiempo en intervalos de 10 minutos. Seleccione el tiempo "0" para desactivar el temporizador.
3. Cuando haya seleccionado el tiempo, el temporizador comenzará con la cuenta atrás. El display mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos.
4. Cuando el tiempo haya transcurrido, la placa emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará "--".

Programar el tiempo para apagar una o más zonas de cocción

1. Seleccione una zona de cocción e introduzca la potencia con las teclas "+/-". El indicador entre ambas teclas parpadea y mostrará como valor por defecto "5".
2. Toque la tecla del temporizador. A continuación, el minuterero parpadeará y mostrará "30".
3. Utilice las teclas "+/-" para introducir el tiempo deseado. Cada vez que toque las teclas "+/-", el tiempo aumentará o se reducirá un minuto. Mantenga pulsadas las teclas "+/-" para aumentar o reducir el tiempo en intervalos de 10 minutos. Seleccione el tiempo "0" para desactivar el temporizador.
4. Cuando haya seleccionado el tiempo, el temporizador comenzará con la cuenta atrás. El display mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos. El punto rojo junto al indicador de potencia señala la zona de cocción seleccionada (consulte ilustración).

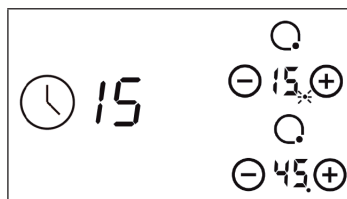


5. Cuando el tiempo haya transcurrido, la zona de cocción seleccionada se apagará automáticamente.

Importante: si desea modificar el tiempo cuando haya programado el temporizador, deberá comenzar desde el primer paso. Las zonas de cocción que ya se hayan encendido continuarán funcionando.

Si desea programar el temporizador para varias zonas de cocción

1. Si programa el temporizador para varias zonas de cocción, las zonas seleccionadas aparecerán indicadas por medio de un punto junto al indicador de potencia. El minuto- ro mostrará los minutos programados en el temporizador y el punto la zona de cocción seleccionada.



2. Cuando haya finalizado la cuenta atrás, la zona de cocción correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el tiempo restante para el resto de zonas de cocción y el punto de cada zona par- padeará.



Advertencia: Seleccione la zona de cocción deseada y toque la tecla del temporizador para desactivarlo.

Activar el bloqueo de las teclas

Puede bloquear las teclas para que nadie modifique sus ajustes. Mientras el bloqueo esté activo, todas las teclas excepto la de on/off estarán bloqueadas.

- Bloquear las teclas: Toque el símbolo de bloqueo. El indicador de tiempo mostrará "Lo".
- Desbloquear las teclas: Asegúrese de que el aparato está conectado. Mantenga el símbolo de bloqueo pulsado durante unos segundos para poder utilizar de nuevo todas las teclas.
- Mientras el bloqueo de las teclas esté activo, todas las teclas excepto la de encendido y apagado estarán desactivadas. De este modo, siempre podrá apagar la placa en caso de emergencia. Cuando vuelva a encender la placa, el bloqueo se desactivará.

Funciones de seguridad

- Un sensor integrado mide la temperatura de la placa. En cuanto la placa se caliente por encima de ciertos límites, esta se apagará automáticamente.
- Una vez haya apagado una zona de cocción, su superficie todavía permanecerá caliente. Para evitar quemaduras, el display indicará con una "H" que la superficie todavía se encuentra a una temperatura alta.
- En caso de que olvide apagar la placa, esta lo hará automáticamente transcurrido un tiempo. La configuración por defecto es la siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

UTILIZACIÓN DEL MODELO B Y C Y D

Encender el aparato

1. Toque la tecla on/off. Cuando la placa esté encendida, el display mostrará "-" o "--" para indicar que se encuentra en modo standby.
2. Coloque una sartén u olla adecuada en la zona de cocción deseada. Cerciórese de que el fondo del utensilio de cocina y la superficie de la placa están limpias y secas.
3. Toque la zona de cocción deseada y el indicador correspondiente parpadeará.
4. Seleccione la temperatura deseada con las teclas "+/-" en la zona de cocción correspondiente. El nivel de potencia por defecto es "5". Si transcurrido un minuto no realiza ninguna acción, la placa entrará en modo standby y deberá comenzar desde el paso 1. Puede modificar la potencia de la placa durante el tiempo de cocción cuando desee.

MODELO D:

Ajuste un nivel de potencia tocando el control y moviendo el dedo hacia [-] o [+].



Al terminar de utilizar la placa

1. Apague la zona de cocción pulsando la tecla "-" hasta que el nivel de potencia se sitúe en "0".
2. Apague la placa pulsando la tecla on/off.
3. Mientras la zona de cocción todavía esté caliente, en el display aparecerá el indicador "H". Cuando la placa se haya enfriado completamente, dicho indicador desaparecerá. Si desea ahorrar energía, utilice las zonas de cocción que todavía se mantienen calientes para calentar otras sartenes u ollas.

Programar temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede utilizar el temporizador como minuterio. En este caso, la placa no se apagará automáticamente cuando el tiempo haya transcurrido.
- Puede ajustar el temporizador para que una determinada zona de cocción se apague una vez haya transcurrido el tiempo.
- El tiempo máximo programable es de 99 minutos.

Utilizar el temporizador como minuterio

1. Asegúrese de que la placa está encendida. Puede utilizar el minuterio sin seleccionar una zona de cocción en concreto.
2. Toque la tecla del temporizador.
3. Utilice las teclas "+/-" para introducir el tiempo deseado. Cada vez que toque las teclas "+/-", el tiempo aumentará o se reducirá un minuto. Mantenga pulsadas las teclas "+/-" para aumentar o reducir el tiempo en intervalos de 10 minutos. Tras alcanzar el valor 99, el indicador volverá a 0.
4. Cuando haya seleccionado el tiempo, el temporizador comenzará con la cuenta atrás. El display mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos.
5. Cuando el tiempo haya transcurrido, la placa emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará "- -".

Programar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

1. Seleccione una zona de cocción tocando el símbolo de la zona correspondiente.
2. Toque la tecla del temporizador para que el minuterio parpadee y muestre "30".
3. Utilice las teclas "+/-" para introducir el tiempo deseado. Cada vez que toque las teclas "+/-", el tiempo aumentará o se reducirá un minuto. Mantenga pulsadas las teclas "+/-" para aumentar o reducir el tiempo en intervalos de 10 minutos. Seleccione el tiempo "0" para desactivar el temporizador.
4. Cuando haya seleccionado el tiempo, el temporizador comenzará con la cuenta atrás. El display mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos. El punto rojo junto al indicador de potencia muestra la zona de cocción seleccionada (consulte ilustración).

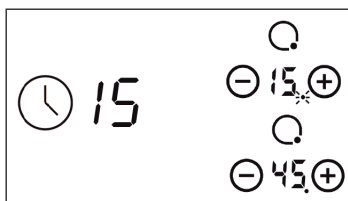


5. Cuando el tiempo haya transcurrido, la zona de cocción seleccionada se apagará automáticamente.

Importante: si desea modificar el tiempo cuando haya programado el temporizador, deberá comenzar desde el primer paso. Las zonas de cocción que ya se hayan encendido continuarán funcionando.

Si desea programar el temporizador para varias zonas de cocción

1. Si programa el temporizador para varias zonas de cocción, las zonas seleccionadas aparecerán indicadas por medio de un punto junto al indicador de potencia. El minutero mostrará los minutos programados en el temporizador y el punto de la zona de cocción seleccionada.



2. Cuando haya finalizado la cuenta atrás, la zona de cocción correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el tiempo restante para el resto de zonas de cocción y el punto de cada zona parpadeará.



Advertencia: Seleccione la zona de cocción deseada y toque la tecla del temporizador para desactivarlo.

CONSEJOS DE COCCIÓN Y TABLA DE POTENCIA

Advertencia: extreme las precauciones cuando caliente aceite o grasa a un nivel alto de potencia. Ambos productos cocinados a temperaturas altas pueden inflamarse repentinamente, suponiendo un riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Mientras la comida se cocina, reduzca la temperatura.
- Utilice una tapa para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Para reducir el tiempo de cocción, no utilice más grasa, aceite o agua de los necesarios.
- Comience la cocción a potencia alta y redúzcala gradualmente a medida que la comida se vaya cocinando.

Preparar arroz y hervir a fuego lento

- Para hervir a fuego lento, la comida se calienta por debajo del punto de ebullición, sobre unos 85 °C, una temperatura en la que ya empiezan a formarse burbujas. Deje que las sopas y guisos se hagan a fuego lento para conseguir un mejor sabor y no cocinar la comida en exceso. Las salsas con huevo o harina deben pre- pararse solamente a fuego lento.
- Algunas recetas en las que el agua se absorbe (por ejemplo, cuando prepare arroz) necesitan que la temperatura sea superior que el nivel de potencia más bajo para que la comida esté bien hecha y se cocine en el tiempo recomendado.

Cómo preparar correctamente unos filetes

- Deje la carne durante 20 minutos a temperatura ambiente.
- Caliente la sartén que deberá estar provista de un fondo grueso.
- Sazone ambos lados del filete con aceite, añada aceite a la sartén e introduzca la carne.
- Voltee el filete solamente una vez durante el proceso y fríalo hasta que consiga el punto deseado. Como guía, puede necesitar entre 2 y 8 minutos para cada lado. Presione el filete con el dedo para comprobar el punto de cocción. Cuando más dura sea su textura, más hecho estará el filete.
- Deje reposar el filete en un plato durante un par de minutos antes de servirlo.

Tabla de potencia

Las siguientes indicaciones son solamente una guía. El programa exacto depende de varios factores, incluida la batería de cocina que utilice y la cantidad de alimentos que prepare. Realice pruebas con la placa para descubrir qué ajustes se adaptan mejor a sus gustos.

Nivel de potencia	Apto para
1-2	• Calentar pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate • Hervir a fuego lento • Recalentar lentamente
3-4	• Recalentar • Hervir rápidamente a fuego lento • Preparar arroz
5-6	• Filloas
7-8	• Freír • Preparar pasta
9	• Preparar alimentos muy hechos • Hervir sopa • Hervir agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La limpieza y el mantenimiento se deben llevar a cabo cuando el aparato se haya enfriado.
- Desconecte el aparato antes de empezar a limpiarlo.
- Cualquier residuo de detergente puede dañar la superficie de la vitrocerámica. Por eso debe retirar cualquier resto con agua templada y jabón.
- Los detergentes abrasivos y los objetos afilados pueden dañar la superficie. Debe utilizar un jabón suave.
- Los restos de comida se retiran más fácilmente cuando la superficie está todavía caliente. Proceda con cuidado para evitar quemaduras.

Recomendaciones para la limpieza

Type de suciedad	¿Retirar inmediatamente?	¿Retirar cuando se haya enfriado?	¿Qué uso para retirarlo?
Azúcar o líquidos/sólidos que contienen azúcar	Sí	No	Limpiador para vitrocerámica
Papel film o plástico	Sí	No	Limpiador para vitrocerámica
Salpicaduras de grasa	No	Sí	Limpiador para vitrocerámica
Decoloración metálica	No	Sí	Limpiador para vitrocerámica
Salpicaduras o gotas de agua	No	Sí	Limpiador para vitrocerámica

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si uno de los fusibles está fundido. Si el problema persiste, consulte con un técnico cualificado.
Las teclas de control no responden.	Las teclas están bloqueadas.	Desactive el bloqueo de teclas (consulte la sección “desactivar el bloqueo de las teclas” en el capítulo “Utilización”).
Es necesario tocar varias veces las teclas para que respondan.	Hay una pequeña capa de agua sobre las teclas o no está tocando las teclas con la yema de los dedos.	Asegúrese de que las teclas están secas y que las toca con las yemas de los dedos.
La placa se ha rayado.	Ha utilizado batería de cocina con cantos afilados o un estropajo durante la limpieza.	Utilice solamente batería de cocina con fondo plano y limpio. No utilice productos ni esponjas abrasivas durante la limpieza.
Algunas sartenes producen sonidos tintineantes.	Debido al proceso de fabricación, es posible que se generen ciertos ruidos en algunos tipos de baterías de cocina, pues el fondo puede estar fabricado de distintos materiales que se comportan de manera distinta frente al calor.	No se trata de ningún problema, dichos sonidos son normales.

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10029239, 10035551, 10035552, 10045614, 10045618		
Tipo de módulo de cocina	Módulo empotrable		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de cocción radiante		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	sin información sin información	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	190 / 185 / 187,1 / 185	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	186,8	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10029240		
Tipo de módulo de cocina	Módulo empotrable		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		3	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de cocción radiante		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø	20 / 16,5 / 23	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	190 / 185 / 187,1	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	190 / 185 / 187,1	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	187,4	Wh/kg

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 E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.
Contact: info@electronic-star.de

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom
Contact: info@electronic-star.de

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	78
Panneau de commande	80
Installation	82
Schéma du raccordement électrique	84
Mise en marche	85
Utilisation du modèle A	88
Utilisation du modèle B et C	91
Conseils culinaires et niveaux de puissance	94
Nettoyage et entretien	96
Résolution des problèmes	97
Fiche de données produit	98
Informations sur le recyclage	100
Fabricant et importateur (UK)	100

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045618
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Puissance	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes particulières

- N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir lu entièrement le mode d'emploi. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil en fonctionnement. Si vous touchez l'appareil en cours de fonctionnement, vous risquez de vous brûler.
- Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Assurez-vous que les petits articles ménagers, y compris les câbles de raccordement, n'entrent pas en contact avec la surface de l'appareil car ils ne résistent généralement pas à la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson des aliments. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer ou brûler en raison d'une surchauffe.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans qu'une casserole ne soit posée sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de casseroles ou de poêles d'un poids supérieur à 25 kg sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un défaut technique. Les défauts techniques doivent être corrigés par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire.
- En cas de problème technique, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise et contactez le service clientèle. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Suivez les instructions du mode d'emploi. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil connaissent le mode d'emploi.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur vapeur.
- Les meubles, l'encastrement et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent résister à des températures d'au moins 95°C supérieures à la température ambiante.
- Le fabricant de l'appareil ne pourra être tenu pour responsable d'aucun dommage causé par une installation incorrecte et le non-respect de la résistance à la chaleur des matériaux environnant l'appareil, ou par la mise en place de placards, d'enceintes ou similaires à moins de 4 mm de l'appareil.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes de sécurité européennes. Notez cependant que les surfaces de l'appareil chauffent pendant l'utilisation et que la chaleur persiste un certain temps après l'utilisation.

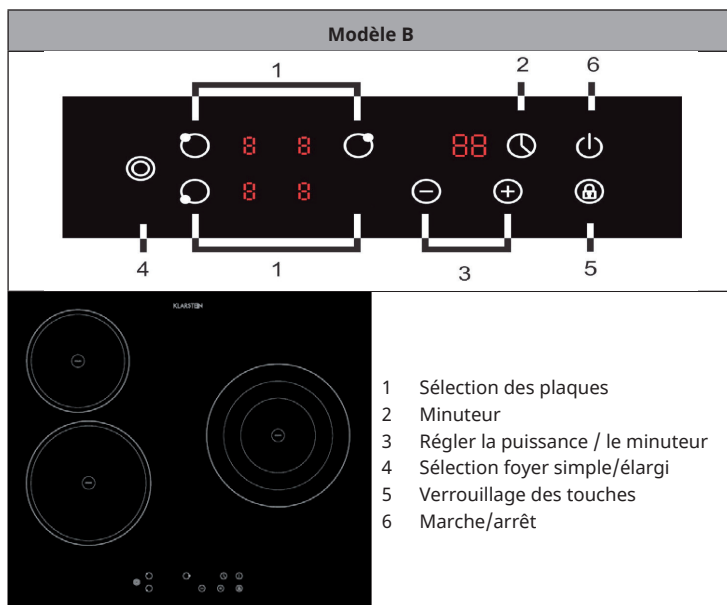
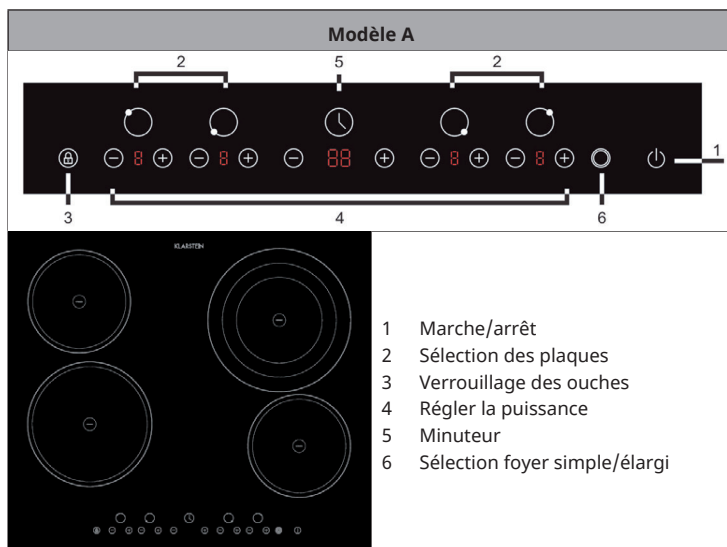
Sécurité des enfants

- Il est recommandé de ne pas laisser les bébés et les jeunes enfants à proximité de l'appareil et de ne les laisser y toucher à aucun moment.
- Assurez-vous que les petits enfants qui se trouvent dans la cuisine pendant le fonctionnement de l'appareil sont sous surveillance.

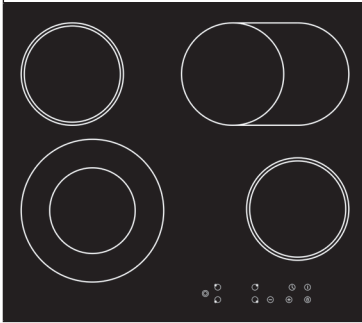
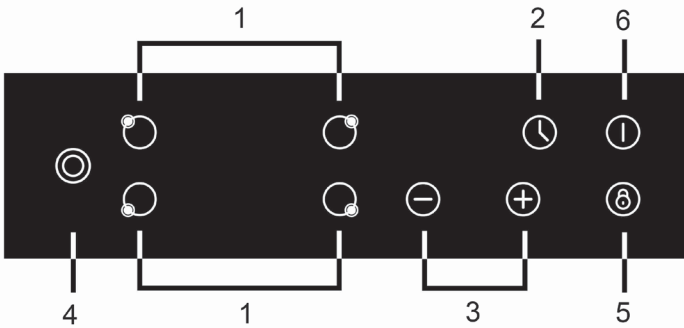
Consignes générales de sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées lors de l'utilisation de l'appareil ou aient été formées par une personne responsable de leur sécurité à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Au lieu de cela, éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec, par exemple, un couvercle de casserole ou une couverture anti-feu.
- Ne rangez pas d'objets sur la surface de cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun composant électrique ou câble n'entre en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce ou pour sécher des vêtements.
- N'installez pas l'appareil à côté de rideaux ou de meubles en tissu.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit plus accessible après l'installation.
- Si la surface de l'appareil est endommagée, éteignez-le immédiatement pour éviter tout choc électrique.
- Surveillez la cuisson. Les cuissons rapides doivent être surveillées en permanence.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit électrique doté d'un disjoncteur facilement accessible à l'utilisateur, pour déconnecter complètement l'appareil du secteur. La déconnexion peut être obtenue en installant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Avant d'accéder aux bornes, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Utilisez uniquement la protection pour table de cuisson recommandée ou conçue par le fabricant. L'utilisation d'une protection de cuisinière non recommandée par le fabricant peut provoquer des accidents.
- L'appareil et les parties facilement accessibles de l'appareil deviennent très chauds lors de l'utilisation.
- Ne touchez jamais les éléments chauffants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Pendant l'installation, suivez les instructions de la section „Installation“..

PANNEAU DE COMMANDE

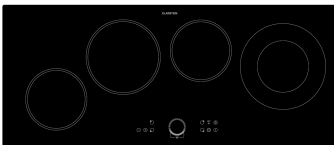
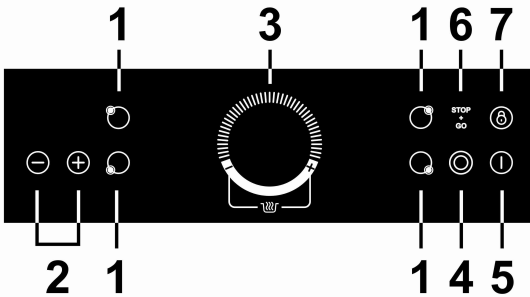


Modèle C



- 1 Sélection des plaques
- 2 Minuteur
- 3 Régler la puissance / le minuteur
- 4 Sélection foyer simple/élargi
- 5 Verrouillage des touches
- 6 Marche/arrêt

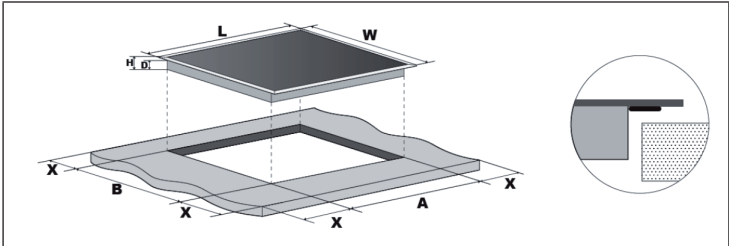
Modell D



- 1 Sélection des plaques
- 2 Minuteur
- 3 Réglage de la puissance / maintien au chaud
- 4 Sélection foyer simple/élargi
- 5 Verrouillage des touches
- 6 Stop+ Go
- 7 Marche/arrêt

INSTALLATION

Découper le plan de travail selon les mesures indiquées sur le tableau et le schéma. Laisser au minimum un espace de 50 mm tout autour du trou. Veiller à ce que plan de travail ait une épaisseur de 30 mm au minimum. Utiliser un plan de travail thermorésistant pour qu'il ne se déforme pas sous l'effet de la chaleur produite par les plaques de cuisson.



Dimensions et distances (pour les deux modèles)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50

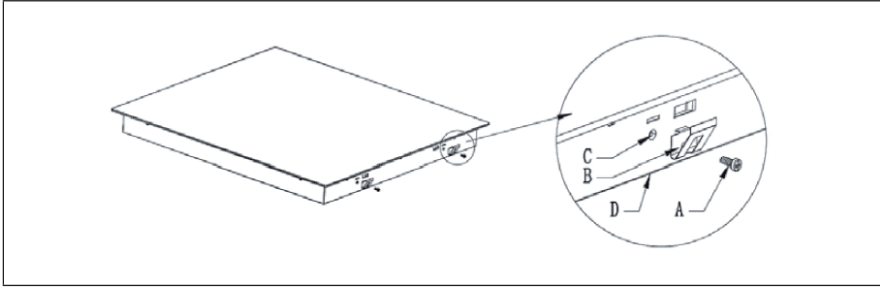
Veiller à ce que la table de cuisson bénéficie d'une bonne aération et que l'entrée d'air ainsi que la sortie d'air ne soient pas obstruées. S'assurer que la table de cuisson est correctement positionnée.

Note : La distance de sécurité entre les plaques de cuisson et un placard mural doit être d'au moins 760 mm.

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

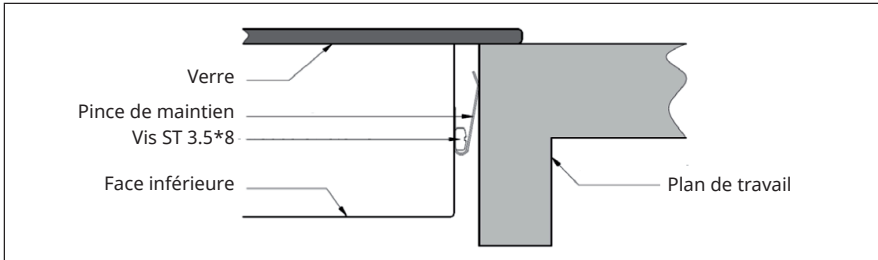
Installer les crochets de fixation

Poser la table de cuisson sur une surface stable et plane (sur l'emballage) pour repérer les trous pour les vis. Fixer la table de cuisson après l'avoir installée sur le plan de travail. Attacher les crochets de fixation avec les vis sur le dessous de la table de cuisson.



A	B	C	D
Vis	Crochet	Trou	Dessous de la table

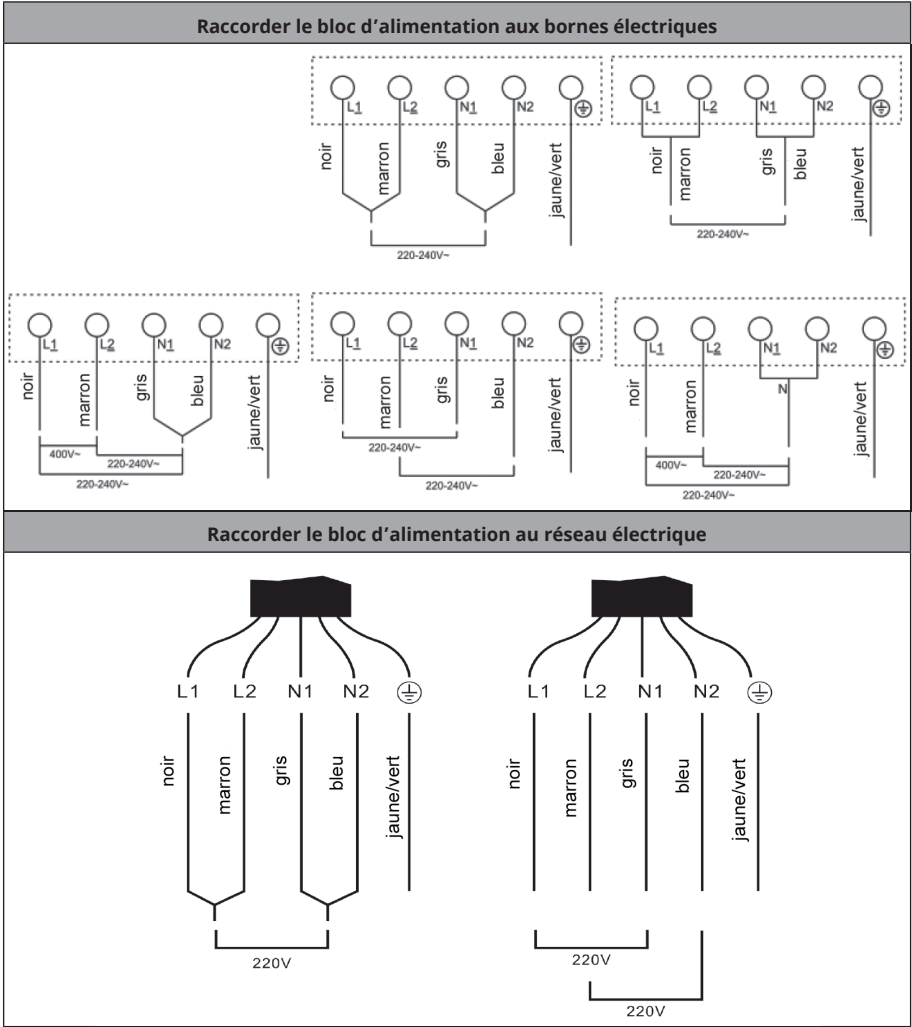
Choisir les vis adaptées à l'épaisseur du plan de travail :



Important

- La table de cuisson doit être installée uniquement par un professionnel qualifié.
- Ne pas installer la table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un lave-vaisselle.
- Les murs environnants et les placards situés au-dessus des plaques de cuisson doivent être résistants à la chaleur.
- N'utiliser aucun nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil

SCHÉMA DU RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

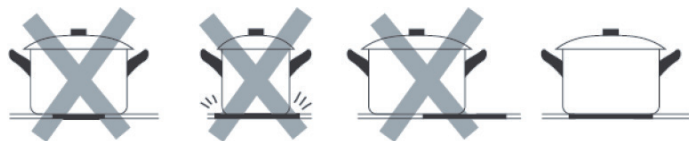


MISE EN MARCHÉ

Les récipients de cuisson adaptés



N'utiliser aucun récipient de cuisson aux rebords coupants ou au socle incurvé.

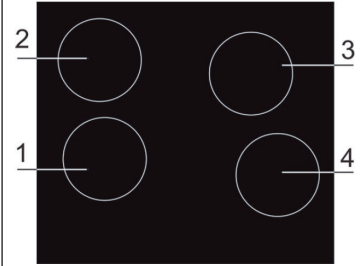
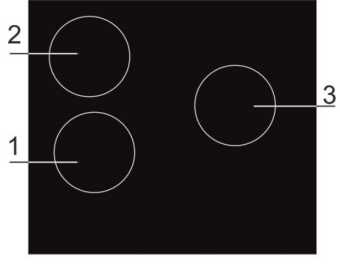


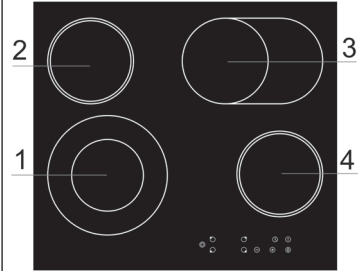
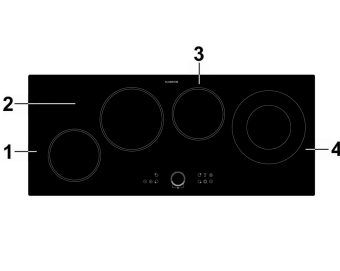
S'assurer que le socle du récipient de cuisson est plat, qu'il repose à plat sur le plan de cuisson et qu'il a la même taille que la zone de cuisson. Toujours mettre une poêle au centre de la zone de cuisson.



Toujours soulever le récipient de cuisson. Ne pas le faire glisser dans tous les sens sur la table de cuisson pour éviter de la rayer.

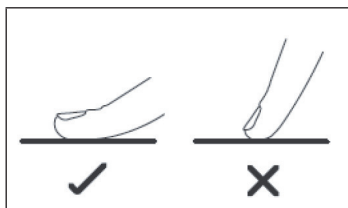
Plaques de cuisson et puissances

Modèle A	Modèle B
	
Plaque 1 : 1 800 W Plaque 2 : 1 200 W Plaque 3 : 2 300 W / 1 600 W / 800 W Plaque 4 : 1 800 W	Plaque 1 : 1 800 W Plaque 2 : 1 200 W Plaque 3 : 2 300 W / 1 600 W / 800 W

Modèle C	Modèle D
	
Plaque 1: 2200 W / 1000 W Plaque 2: 1200 W Plaque 3: 2000 W / 1100 W Plaque 4: 1200 W	Plaque 1: 1200 W Plaque 2: 1800 W Plaque 3: 1200 W Plaque 4: 2200 W / 1000W

Comment se servir correctement des touches

- Les touches réagissent au toucher. Il n'est pas nécessaire d'exercer de pression dessus.
- Utiliser la pulpe des doigts pour les effleurer (cf. image).
- À chaque contact perçu, l'appareil produit un bip sonore.
- S'assurer que les touches sont toujours propres et sèches et qu'elles ne sont pas recouvertes d'objets (par ex. une manique). Même un léger film d'eau peut empêcher les touches de fonctionner correctement.



UTILISATION DU MODÈLE A

Mettre l'appareil en marche

1. Appuyer sur la touche « marche/arrêt ». Une fois que l'appareil est allumé, l'affichage indique « - » ou « -- », ce qui signifie que l'appareil est en mode veille.
2. Poser une poêle ou une casserole adaptées sur la plaque de cuisson souhaitée. S'assurer que le dessous de la casserole et la surface de la plaque de cuisson sont propres et sèches.
3. À l'aide des touches « +/- », sélectionner la puissance désirée pour la plaque de cuisson souhaitée. Le réglage de base est sur « 5 ». Si dans un délai d'une minute aucun réglage n'est effectué, l'appareil se met en mode veille et il faut alors reprendre à l'étape 1. Il est possible de modifier la puissance en cours de cuisson.

Après la cuisson

1. Éteindre la plaque de cuisson en appuyant sur la touche « - » et en réglant la puissance sur « 0 ».
2. Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche « marche/arrêt ».
3. Tant que le plan de cuisson est chaud, l'affichage indique « H ». Dès qu'il a refroidi, l'indication disparaît. Pour économiser de l'énergie, utiliser des plaques déjà chaudes pour faire chauffer les autres poêles.

Régler le minuteur

Le minuteur peut être utilisé de deux manières différentes :

- Le minuteur peut être paramétré de telle sorte que la plaque de cuisson ne s'éteigne pas une fois le temps écoulé.
- Le minuteur peut être paramétré de telle sorte que la plaque de cuisson s'éteigne une fois le délai passé.
- Le temps paramétrable maximal s'élève à 99 minutes.

Régler le minuteur sans sélectionner une plaque de cuisson

1. S'assurer que la table de cuisson est allumée. Il est possible de visualiser le temps sans sélectionner une plaque de cuisson.
2. Appuyer sur la touche du minuteur. L'affichage des minutes clignote et indique « 30 ».
3. Utiliser les touches « +/- » pour afficher le temps. Appuyer une fois sur la touche « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute. Rester appuyer sur « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Mettre le temps sur « 0 » pour arrêter le minuteur.
4. Une fois que le temps est paramétré, le minuteur commence le compte à rebours. L'affichage indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.
5. Dès que le délai est passé, l'appareil produit un bip sonore pendant 30 secondes et l'affichage du temps indique « -- ».

Régler le minuteur de telle sorte que la plaque de cuisson s'éteigne

1. Sélectionner une plaque de cuisson et régler la puissance avec les touches « +/- » correspondantes. L'affichage entre les touches clignote et indique « 5 ».
2. Appuyer sur la touche du minuteur. L'affichage des minutes clignote et indique « 30 ».
3. Utiliser les touches « +/- » pour afficher le temps souhaité. Appuyer une fois sur la touche « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute. Rester appuyer sur « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Mettre le temps sur « 0 » pour arrêter le minuteur.
4. Une fois que le temps est paramétré, le minuteur commence le compte à rebours des minutes. L'affichage indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes. Le point lumineux rouge à côté du témoin de puissance indique quelle est la plaque de cuisson sélectionnée (cf. illustration).

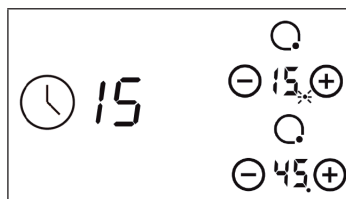


5. Dès que le délai est dépassé, les plaques de cuisson sélectionnées s'éteignent automatiquement.

Important : Pour modifier le temps après avoir paramétré le minuteur, il faut reprendre à l'étape 1. Les plaques de cuisson déjà allumées jusqu'alors continuent de fonctionner.

Si le minuteur a été paramétré pour plusieurs plaques

1. Si le minuteur a été paramétré pour plusieurs plaques, les plaques sélectionnées affichent un point à côté du témoin de puissance. L'affichage des minutes indique les minutes paramétrées, le point lumineux à quelle plaque cela correspond.



2. Dès que le compte à rebours d'une plaque est terminé, la plaque correspondante s'éteint. Puis le nouveau temps restant correspondant à la plaque suivante s'affiche et le point lumineux correspondant clignote.



Remarque : Sélectionner la plaque de cuisson correspondante et appuyer sur la touche du minuteur pour éteindre le minuteur.

Activer le verrouillage des touches

Il est possible de verrouiller les touches afin que personne ne les utilise par mégarde ou ne modifie les réglages. Tant que la touche de verrouillage est active, toutes les touches sont verrouillées, sauf la touche « marche/ arrêt ».

- Verrouillage des touches : Sélectionner le symbole de verrouillage des touches. L'affichage du temps indique « Lo ».
- Déverrouillage des touches : S'assurer que l'appareil est allumé. Rester appuyer un moment sur le symbole de verrouillage. Il est alors de nouveau possible d'utiliser toutes les touches.
- Tant que le verrouillage des touches est actif, toutes les touches, sauf la touche « marche/arrêt », sont inactives. En cas de nécessité, il est donc possible d'éteindre la table de cuisson à tout moment. Après avoir rallumé la table de cuisson, il faut donc d'abord désactiver le verrouillage des touches.

Fonctions de sécurité

- Un capteur intégré mesure constamment la température des plaques de cuisson. Dès qu'une plaque surchauffe, celle-ci s'éteint automatiquement.
- Après le fonctionnement de l'appareil, sa surface continue de libérer une chaleur résiduelle. Pour éviter à l'utilisateur de se brûler, l'indication « H » apparaît sur l'affichage et signifie que la surface est encore chaude.
- Si l'utilisateur oublie d'éteindre une plaque, celle-ci s'éteindra automatiquement après un temps prédéfini, comme suit :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement	8	8	8	4	4	4	2	2	2

UTILISATION DU MODÈLE B ET C ET D

Mettre l'appareil en marche

1. Appuyer sur la touche « marche/arrêt ». Une fois que l'appareil est allumé, l'affichage indique « - » ou « -- », ce qui signifie que l'appareil est en mode veille.
2. Poser une poêle ou une casserole adaptées sur la plaque de cuisson souhaitée. S'assurer que le dessous de la casserole et la surface de la plaque de cuisson sont propres et sèches.
3. Toucher la zone de cuisson souhaitée ; l'affichage correspondant commence à clignoter.
4. À l'aide des touches « +/- », sélectionner la puissance désirée pour la plaque de cuisson souhaitée. Le réglage de base est sur « 5 ». Si dans un délai d'une minute aucun réglage n'est effectué, l'appareil se met en mode veille et il faut alors reprendre à l'étape 1. Il est possible de modifier la puissance en cours de cuisson.

MODÈLE D

Régler un niveau de puissance en touchant la commande et en faisant glisser votre doigt dans le sens [-] ou [+].



Après la cuisson

1. Éteindre la plaque de cuisson en appuyant sur la touche « - » et en réglant la puissance sur « 0 ».
2. Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche « marche/arrêt ».
3. Tant que le plan de cuisson est chaud, l'affichage indique « H ». Dès qu'il a refroidi, l'indication disparaît. Pour économiser de l'énergie, utiliser des plaques déjà chaudes pour faire chauffer les autres poêles.

Régler le minuteur

Le minuteur peut être utilisé de deux manières différentes :

- Le minuteur peut être paramétré de telle sorte que la plaque de cuisson ne s'éteigne pas une fois le temps écoulé.
- Le minuteur peut être paramétré de telle sorte que la plaque de cuisson s'éteigne une fois le délai passé.
- Le temps paramétrable maximal s'élève à 99 minutes.

Régler le minuteur sans sélectionner une plaque de cuisson

1. S'assurer que la table de cuisson est allumée. Il est possible de visualiser le temps sans sélectionner une plaque de cuisson.
2. Appuyer sur la touche du minuteur. L'affichage des minutes clignote et indique « 30 ».
3. Utiliser les touches « +/- » pour afficher le temps. Appuyer une fois sur la touche « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute. Rester appuyer sur « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Mettre le temps sur « 0 » pour arrêter le minuteur.
4. Une fois que le temps est paramétré, le minuteur commence le compte à rebours. L'affichage indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.
5. Dès que le délai est passé, l'appareil produit un bip sonore pendant 30 secondes et l'affichage du temps indique « -- ».

Régler le minuteur de telle sorte que la plaque de cuisson s'éteigne

1. Sélectionner une plaque de cuisson et régler la puissance avec les touches « +/- » correspondantes. L'affichage entre les touches clignote et indique « 5 ».
2. Appuyer sur la touche du minuteur. L'affichage des minutes clignote et indique « 30 ».
3. Utiliser les touches « +/- » pour afficher le temps souhaité. Appuyer une fois sur la touche « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute. Rester appuyer sur « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Mettre le temps sur « 0 » pour arrêter le minuteur.
4. Une fois que le temps est paramétré, le minuteur commence le compte à rebours des minutes. L'affichage indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes. Le point lumineux rouge à côté du témoin de puissance indique quelle est la plaque de cuisson sélectionnée (cf. illustration).

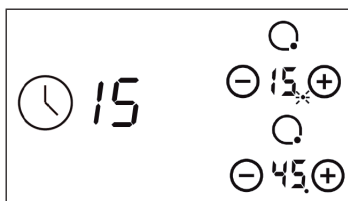


5. Dès que le délai est dépassé, les plaques de cuisson sélectionnées s'éteignent automatiquement.

Important : Pour modifier le temps après avoir paramétré le minuteur, il faut reprendre à l'étape 1. Les plaques de cuisson déjà allumées jusqu'alors continuent de fonctionner.

Si le minuteur a été paramétré pour plusieurs plaques

1. Si le minuteur a été paramétré pour plusieurs plaques, les plaques sélectionnées affichent un point à côté du témoin de puissance. L'affichage des minutes indique les minutes paramétrées, le point lumineux à quelle plaque cela correspond.



2. Dès que le compte à rebours d'une plaque est terminé, la plaque correspondante s'éteint. Puis le nouveau temps restant correspondant à la plaque suivante s'affiche et le point lumineux correspondant clignote.



Remarque : Sélectionner la plaque de cuisson correspondante et appuyer sur la touche du minuteur pour éteindre le minuteur.

CONSEILS CULINAIRES ET NIVEAUX DE PUISSANCE

Attention : être extrêmement vigilant lorsque de l'huile ou de la graisse est chauffé à très haute puissance. Par haute température, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et présentent un danger d'incendie !

Conseils culinaires

- À partir du moment où les aliments cuisent, réduire la température.
- Utiliser un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.
- Pour réduire le temps de cuisson, ne pas utiliser plus de graisses ou d'eau que nécessaire.
- Commencer la cuisson avec une haute température, et baisser celle-ci dès que la nourriture est chaude.

Faire mijoter des aliments et cuire du riz

- En faisant mijoter la nourriture, les aliments chaufferont à une température d'environ 85 °C, en-deçà du point d'ébullition, à une température où des petites bulles commencent à apparaître. Faire mijoter les soupes et les potages libère de manière optimale les saveurs, et empêche le liquide de déborder. Il est également préférable de faire mijoter les sauces contenant des œufs et de la farine.
- Quelques recettes qui impliquent une absorption d'eau – comme la cuisson du riz – exigent que la température soit plus élevée que le niveau le plus bas, afin que les aliments cuisent dans le temps adéquat.

Comment bien cuire un steak

- Laisser la viande reposer 20 minutes dans la température ambiante.
- Faire chauffer une poêle à frire épaisse.
- Badigeonner les deux côtés du steak avec de l'huile, verser un peu d'huile dans la poêle et y déposer le steak.
- Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson et le cuire jusqu'à obtenir le degré de cuisson souhaité, ce qui peut durer de 2 à 8 minutes par côté. Tâter le steak du doigt pour vérifier l'état de sa cuisson. Plus le steak est dur, plus il est cuit.
- Laisser le steak reposer encore quelques minutes dans un lieu chaud avant de le servir.

Tableau des puissances de chauffe

Les réglages suivants sont présentés à titre indicatif. Chaque réglage dépend de plusieurs facteurs, dont le type de récipients de cuisine utilisés ou la quantité de nourriture préparée. Faire plusieurs essais avec la table de cuisson pour savoir quels sont les réglages qui conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	• Réchauffer des petites quantités de nourriture • Faire fondre du chocolat • Faire mijoter à feu doux • Tiédir
3-4	• Réchauffer • Faire mijoter à feu moyen • Cuire du riz
5-6	• Faire des crêpes
7-8	• Saisir les aliments • Cuire des pâtes
9	• Faire frire • Faire bouillir de la soupe • Faire bouillir de l'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectués tant que l'appareil n'a pas refroidi.
- Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer l'appareil.
- Les résidus de détergent peuvent endommager la surface de l'appareil et doivent donc être éliminés avec une solution de savon doux.
- Les produits à récurer ou les objets coupants peuvent endommager la surface de l'appareil. Utilisez une solution de savon doux.
- Les résidus d'aliments sont plus faciles à éliminer si la surface de cuisson est encore chaude. Attention à ne pas vous brûler.

Conseils de nettoyage

Type de salissure	A retirer immédiatement ?	A retirer dès que l'appareil est refroidi ?	Que faut-il utiliser pour nettoyer ?
Sucre ou aliments / liquides sucrés	oui	non	Grattoir à table de cuisson
Film ou plastique	oui	non	Grattoir à table de cuisson
Eclaboussures de graisse	non	oui	Grattoir à table de cuisson
Décoloration métallique	non	oui	Grattoir à table de cuisson
Éclaboussures ou gouttes d'eau	non	oui	Grattoir à table de cuisson

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

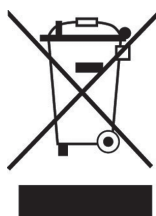
Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	S'assurer que la table de cuisson est raccordée au réseau électrique. Vérifier si un fusible a disjoncté. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
Les touches de commande ne réagissent pas.	Les touches sont bloquées.	Désactiver le verrouillage des touches (cf. « désactiver le déverrouillage des touches » dans la section « Utilisation »)
Les touches ne répondent pas toujours aux commandes.	Un léger film d'eau recouvre les touches ou bien l'utilisateur se sert du bout de ses doigts au lieu de leur pulpe.	S'assurer que les touches sont sèches et appuyer sur celles-ci avec la pulpe des doigts.
Le verre en céramique est rayé.	Des récipients de cuisine à rebords coupants ont été utilisés, ou bien une éponge métallique ou un produit abrasif.	Utiliser uniquement des récipients de cuisson dont le socle est plat et propre. Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser d'éponge métallique ou de produit abrasif.
Certaines poêles produisent des bruits de craquement ou de claquement	En fonction de leur fabrication, certains récipients de cuisson peuvent produire de tels sons, car leur socle est souvent un alliage de différents métaux qui se réagissent différemment sous l'effet de la chaleur.	Tant qu'aucun défaut matériel n'est visible, ces bruits sont normaux.

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10029239, 10035551, 10035552, 10045614, 10045618		
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		4	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson rayonnantes		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	n.c. n.c.	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	190 / 185 / 187,1 / 185	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	186,8	Wh/kg

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10029240		
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		3	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson rayonnantes		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	20 / 16,5 / 23	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	190 / 185 / 187,1	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	190 / 185 / 187,1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	187,4	Wh/kg

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 ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.
Contact: info@electronic-star.de

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom
Contact: info@electronic-star.de

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	102
Pannello di controllo	104
Installazione	106
Schema di connessione	108
Messa in funzione	109
Utilizzo modello A	112
Utilizzo modello B e C	115
Consigli pratici e tabella dei livelli di potenza	118
Pulizia e manutenzione	120
Risoluzione dei problemi	121
Scheda informativa del prodotto	122
Avviso di smaltimento	124
Produttore e importatore (UK)	124

DATI TECNICI

Numero articolo	10029239, 10035551, 10035552	10029240	10045614	10045618
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz			
Potenza	5947-7080 W	4849-5771 W	6039-7186 W	5856-6969 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Avvertenze particolari

- Utilizzare il dispositivo solo dopo aver letto tutto il manuale d'uso. Il dispositivo è adatto all'uso solo in ambienti casalinghi.
- Il dispositivo diventa estremamente caldo durante l'utilizzo. Assicurarsi di non toccare le superfici bollenti durante l'utilizzo. Se si entra in contatto con il dispositivo mentre è in funzione, possono risultare ustioni.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo.
- Assicurarsi che piccoli oggetti di casa, incluso cavo di alimentazione, non entrino in contatto con la superficie del dispositivo, dato che in genere non sono termoresistenti.
- Non lasciare gli alimenti senza controllo mentre cuociono. Olio e grassi possono prendere fuoco o cuocere eccessivamente se si surriscaldano.
- Accendere il dispositivo solo dopo aver posizionato la pentola sul fornello.
- Non poggiare sul dispositivo pentole e padelle con un peso superiore a 25 kg.
- Non utilizzare il dispositivo se presenta errori tecnici.
- Gli errori tecnici devono essere risolti dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente.
- Se ci sono errori tecnici, staccare subito la spina e contattare il servizio di assistenza ai clienti. Non cercare di riparare autonomamente il dispositivo.
- Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso. Assicurarsi che tutte le persone che utilizzano il dispositivo abbiano confidenza il manuale d'uso.
- Non pulire il dispositivo con una pulitrice a vapore.
- I mobili e gli alloggiamenti intorno al dispositivo e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere resistenti a temperature di almeno 95 °C e oltre.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni scaturiti da installazione errata, in relazione al mancato rispetto della resistenza al calore dei materiali intorno al dispositivo o dovuti al posizionamento di mobili, alloggiamenti o similari a una distanza inferiore a 4 mm dal dispositivo.
- Questo dispositivo è conforme a tutte le norme di sicurezza europee. Tenere presente che la superficie del dispositivo diventa estremamente bollente durante l'uso e che potrebbe rimanere calda per un certo tempo anche dopo lo spegnimento.

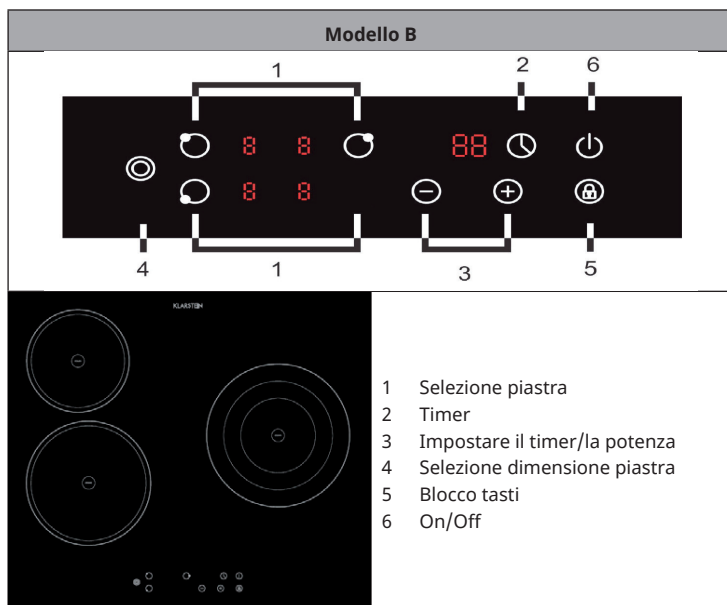
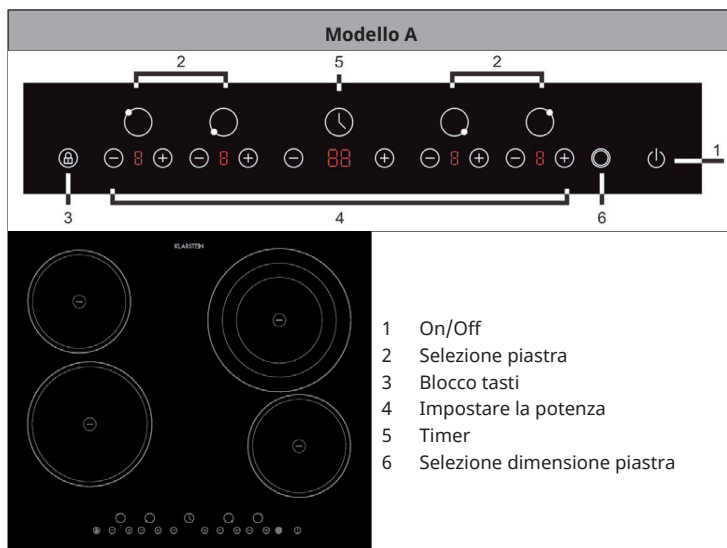
Sicurezza dei bambini

- Si consiglia di non tenere bebè e bambini piccoli vicino al dispositivo e assicurarsi che non lo tocchino.
- Assicurarsi di tenere sotto controllo i bambini piccoli, se sono in cucina mentre il dispositivo è in funzione.

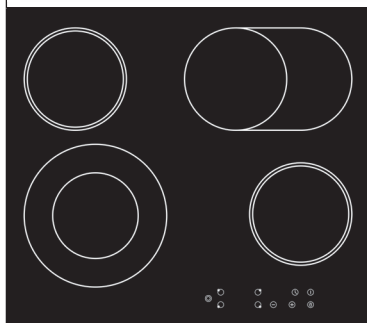
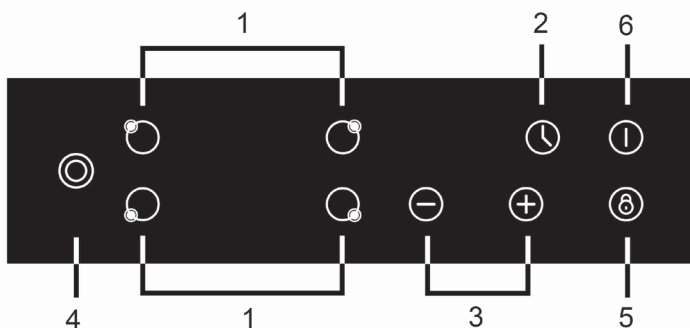
Avvertenze di sicurezza generiche

- Persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche e psichiche o con esperienza e conoscenze insufficienti possono utilizzare il dispositivo solo se sono tenuti sotto controllo o se sono stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sull'utilizzo sicuro del dispositivo.
- Tenere sotto controllo i bambini, in modo da evitare che giochino con il dispositivo.
- Non cercare assolutamente di spegnere grasso infiammato con l'acqua! Spegnerne il dispositivo e coprire le fiamme, ad esempio con il coperchio di una pentola o una coperta antifiama.
- Non conservare nessun oggetto sulla superficie di cottura.
- Assicurarsi che i componenti elettrici o il cavo non entrino in contatto con le superfici bollenti del dispositivo.
- Non utilizzare assolutamente il dispositivo per scaldare la stanza o asciugare vestiti.
- Non installare il dispositivo vicino a tende o mobili in stoffa.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare pericoli.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con timer esterni con un sistema di comando a distanza separato.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia più accessibile dopo l'installazione.
- Se la superficie del dispositivo è danneggiata, spegnere subito il dispositivo per evitare folgorazioni.
- Tenere sotto controllo il processo di cottura. Le cotture brevi devono essere tenute costantemente sotto controllo.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito elettrico con disgiuntore di sicurezza facilmente raggiungibile dall'utente, in modo da poterlo scollegare completamente dall'alimentazione elettrica. Lo scollegamento totale del dispositivo dalla rete elettrica può essere raggiunto installando un interruttore nel cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative al cablaggio.
- Prima di avere accesso ai morsetti, è necessario scollegare tutti i circuiti elettrici di alimentazione.
- Utilizzare solo protezioni per piani cottura consigliati o progettati dal produttore. L'utilizzo di protezioni non consigliati dal produttore può causare incidenti.
- Il dispositivo e i componenti facilmente accessibili diventano estremamente caldi durante l'utilizzo.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'utilizzo.
- Fare attenzione alle avvertenze del paragrafo "Installazione" mentre si installa il dispositivo.

PANNELLO DI CONTROLLO

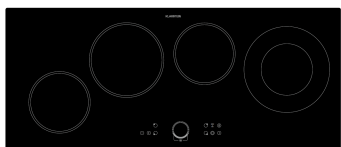
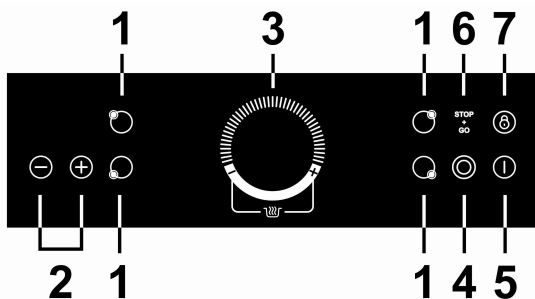


Modello C



- 1 Selezione piastra
- 2 Timer
- 3 Impostare il timer/la potenza
- 4 Selezione dimensione piastra
- 5 Blocco tasti
- 6 On/Off

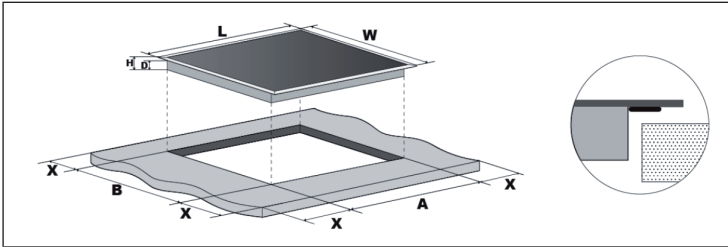
Modell D



- 1 Selezione piastra
- 2 Timer
- 3 Regolazione della potenza / mantenimento caldo
- 4 Selezione dimensione piastra
- 5 Blocco tasti
- 6 Stop + Go
- 7 On/Off

INSTALLAZIONE

Tagliare il piano di lavoro attenendosi alle dimensioni contenute nella tabella e nel grafico. Lasciare almeno 50 mm di spazio intorno al foro. Assicurarsi che il piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 mm. Utilizzare una superficie di lavoro resistente al calore in modo da non deformarla con il calore emanato dalle piastre.



Dimensioni e distanze (entrambi i modelli)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50
900	380	52	47	870	350	50

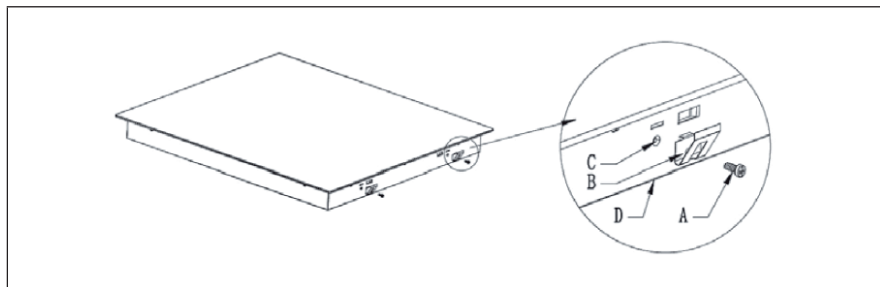
Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che la presa d'aria e lo scarico non siano ostruiti. Assicurarsi inoltre che il piano cottura sia installato correttamente (vedi figura).

Importante: La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.

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

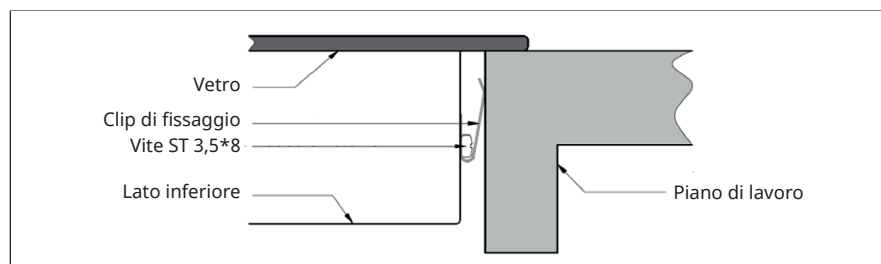
Installare le staffe di montaggio

Posizionare il piano di cottura su una superficie piana e stabile (sulla confezione) per individuare i fori per le viti. Fissare il piano di cottura dopo averlo installato sul piano di lavoro. Fissare le staffe di montaggio nella parte inferiore del piano di cottura servendosi delle viti:



A	B	C	D
Vite	Staffa di montaggio	Foro	Parte inferiore

Scegliere le viti in base allo spessore della superficie di lavoro:

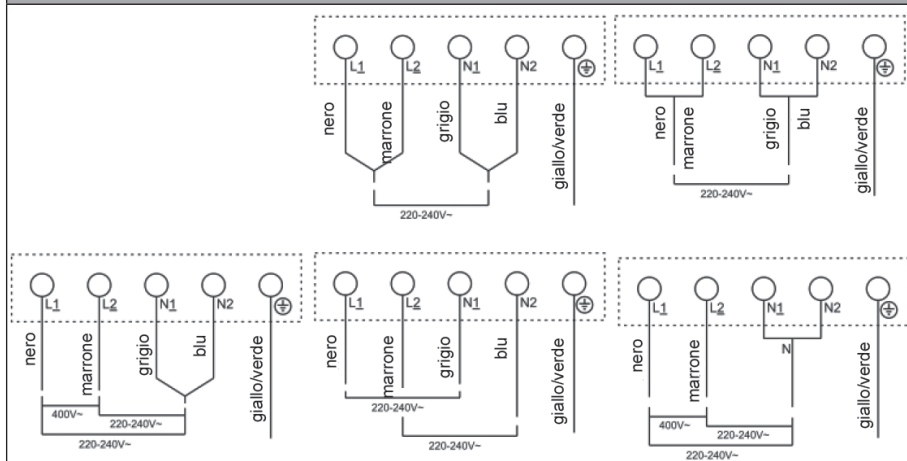


Wichtige Hinweise

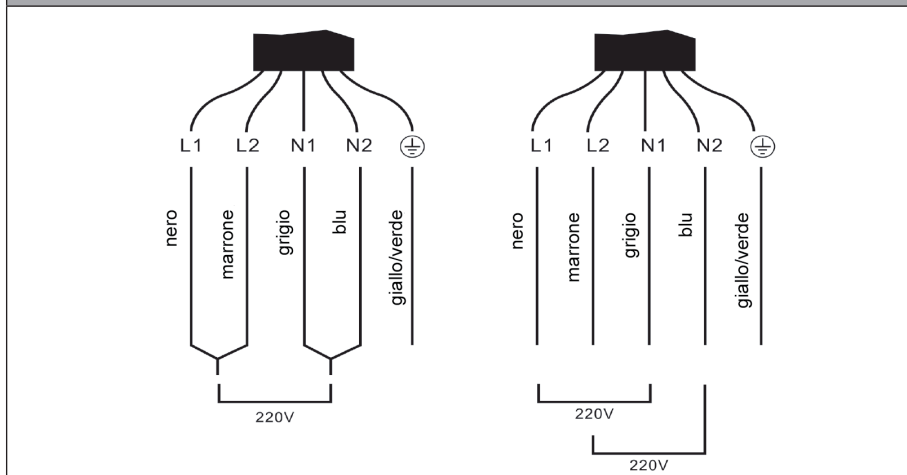
- Die Kochplatte darf nur von einem qualifizierten Fachmann angebracht werden.
- Installieren Sie die Platte nicht über Kühlschränken oder Geschirrspülern.
- Wände um und Schränke die über der Herdplatte sollten hitzunempfindlich sein.
- Benutzen Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

SCHEMA DI CONNESSIONE

Collegare il cavo di rete con la morsettieria



Collegare il cavo di rete con l'alimentazione

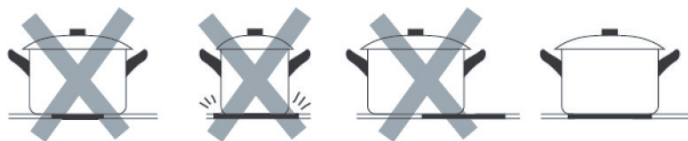


MESSA IN FUNZIONE

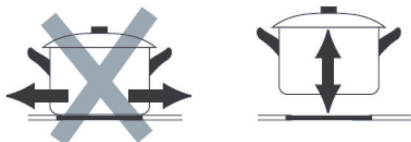
Utilizzare le pentole giuste



Non utilizzare pentole con angoli appuntiti o fondi bombati.

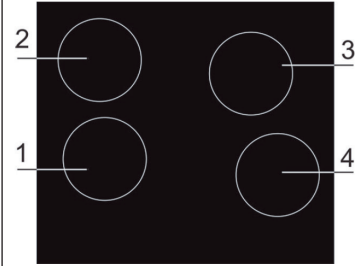
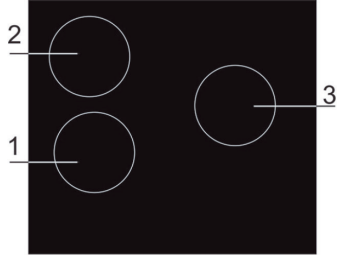


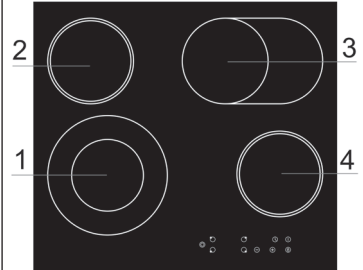
Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, che sia stabile sul piano di cottura e che abbia le stesse dimensioni della piastra. Posizionare sempre la pentola al centro della piastra.



Sollevare sempre la pentola. Non spostarla sul piano di cottura per evitare di graffiarlo.

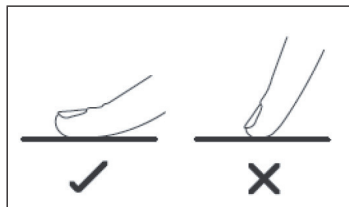
Caratteristiche delle piastre

Modello A	Modello B
	
Piastra 1: 1800 W Piastra 2: 1200 W Piastra 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Piastra 4: 1200 W	Piastra 1: 1800 W Piastra 2: 1200 W Piastra 3: 2300 W / 1600 W / 800 W

Modello C	Modello D
	
Piastra 1: 2200 W / 1000 W Piastra 2: 1200 W Piastra 3: 2000 W / 1100 W Piastra 4: 1200 W	Piastra 1: 1200 W Piastra 2: 1800 W Piastra 3: 1200 W Piastra 4: 2200 W / 1000W

Come utilizzare i tasti correttamente

- I tasti sono sensibili al tocco, non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Premere i tasti con i polpastrelli (vedi la figura).
- Quando si preme un tasto viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti da oggetti (ad es. da una presina). Anche una sottile pellicola d'acqua può comportare un malfunzionamento dei tasti.



UTILIZZO MODELLO A

Accendere il dispositivo

1. Premere il tasto on/off. Una volta acceso il dispositivo, il display visualizza „-“ oppure „--“ e indica che il dispositivo è in modalità standby.
2. Mettere la pentola sulla piastra desiderata. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del piano di cottura siano puliti e asciutti.
3. Usare il tasto „+/-“ per selezionare la potenza della piastra selezionata. L'impostazione di base è „5“. Se non si effettua alcuna impostazione entro 1 minuto, il dispositivo passa in modalità standby e si deve tornare alla fase 1. Durante la cottura è possibile modificare la potenza in qualsiasi momento.

Al termine della cottura

1. Spegnerne il piano di cottura premendo il tasto „-“ e impostare la potenza su „0“.
2. Spegnerne il piano di cottura premendo il tasto on/off.
3. Finché la piastra è ancora calda, il display mostra „H“. Una volta che il piano di cottura si è completamente raffreddato, la spia si spegne. Per risparmiare energia, utilizzare le piastre ancora calde.

Impostare il timer

È possibile utilizzare il timer in 2 modi diversi:

- È possibile impostare il timer in modo che le piastre non si disattivino automaticamente allo scadere del tempo.
- È possibile impostare il timer in modo che la piastra si spenga allo scadere del tempo.
- Il tempo massimo impostabile è di 99 minuti.

Impostazione del timer senza selezionare una piastra

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso. È possibile visualizzare il tempo anche senza selezionare una piastra.
2. Premere il tasto del timer: il display lampeggia e compare „30“.
3. Usare il tasto „+/-“ per visualizzare l'ora. Premere i tasti „+/-“ una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto „+/-“ per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Impostare il tempo su „0“ per spegnere il timer.
4. Dopo aver impostato l'ora, il timer inizia il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi.
5. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico di 30 secondi e sul display viene visualizzato „--“.

Impostare il timer in modo che la piastra si spenga

1. Selezionare una piastra e impostare la potenza con „+/-“. La visualizzazione spia lampeggia e compare „5“.
2. Premere il tasto del timer, il display dei minuti lampeggia e compare „30“.
3. Usare il tasto „+/-“ per impostare il tempo desiderato. Premere il tasto „+/-“ una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto „+/-“ per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Impostare il tempo su „0“ per spegnere il timer.
4. Dopo aver impostato l'ora, il timer inizia a contare i minuti. Il display mostra il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi. Il punto rosso accanto alla spia della potenza indica la piastra selezionata (vedi figura).

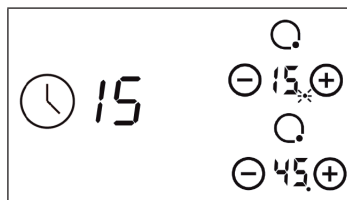


5. Una volta trascorso il tempo, le piastre selezionate si spengono automaticamente.

Importante: per modificare il tempo, dopo che il timer è stato impostato, è necessario ricominciare dalla fase 1. Le piastre che erano già accese rimangono in funzione.

Se il timer è stato impostato per diverse piastre

1. Se si è impostato il timer per diverse piastre, le piastre selezionate vengono indicate da un punto accanto alla spia relativa alla potenza. Il display mostra i minuti impostati, il punto indica la piastra selezionata.



2. Allo scadere del tempo, la piastra si spegne. In seguito compaiono il nuovo tempo residuo e la piastra corrispondente. La spia della piastra corrispondente lampeggia.



Nota: Per interrompere il timer, selezionare la piastra corrispondente e premere il tasto del timer.

Attivare il blocco tasti

È possibile bloccare i tasti in modo che nessuno modifichi accidentalmente le impostazioni. Fino a quando il blocco tasti è attivo, tutti i tasti sono bloccati, tranne il tasto on/off.

- Bloccare i tasti: Premere l'icona per il blocco tasti. Sul display appare „Lo“.
- Sbloccare i tasti: Assicurarsi che il dispositivo sia acceso. Tenere premuto per un po' l'icona del blocco tastiera. Ora è possibile utilizzare di nuovo tutti i tasti.
- Fino a quando il blocco tasti è attivo, tutti i tasti sono inattivi, tranne il tasto on/off. È possibile quindi spegnere la piastra in qualsiasi momento in caso di emergenza. Quando si riaccende il dispositivo, disattivare per prima cosa il blocco tasti.

Caratteristiche di sicurezza

- Un sensore integrato misura continuamente la temperatura della piastra. In caso di surriscaldamento della piastra, questa si spegne automaticamente.
- Al termine dell'utilizzo, la piastra emette ancora calore. Sul display compare „H“ e indica che la superficie è ancora calda: prestare attenzione a non scottarsi!
- Se si dimentica una piastra accesa, questa si spegne automaticamente. L'impostazione predefinita per lo spegnimento è la seguente:

Potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

UTILIZZO MODELLO B E C E D

Accendere il dispositivo

1. Premere il tasto on/off. Una volta acceso il dispositivo, il display visualizza „-“ oppure „-“ e indica che il dispositivo è in modalità standby.
2. Mettere la pentola sulla piastra desiderata. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del piano di cottura siano puliti e asciutti.
3. Selezionare la piastra desiderata, la spia corrispondente inizia a lampeggiare.
4. Usare il tasto „+/-“ per selezionare la potenza della piastra selezionata. L'impostazione di base è „5“. Se non si effettua alcuna impostazione entro 1 minuto, il dispositivo passa in modalità standby e si deve tornare alla fase 1. Durante la cottura è possibile modificare la potenza in qualsiasi momento.

MODELLO D

Impostare un livello di potenza toccando il controllo e facendo scorrere il dito in direzione [-] o [+].



Al termine della cottura

1. Spegner il piano di cottura premendo il tasto „-“ e impostare la potenza su „0“.
2. Spegner il piano di cottura premendo il tasto on/off.
3. Finché la piastra è ancora calda, il display mostra „H“. Una volta che il piano di cottura si è completamente raffreddato, la spia si spegne. Per risparmiare energia, utilizzare le piastre ancora calde.

Impostare il timer

È possibile utilizzare il timer in 2 modi diversi:

- È possibile impostare il timer in modo che le piastre non si disattivino automaticamente allo scadere del tempo.
- È possibile impostare il timer in modo che la piastra si spenga allo scadere del tempo.
- Il tempo massimo impostabile è di 99 minuti.

Impostazione del timer senza selezionare una piastra

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso. È possibile visualizzare il tempo anche senza selezionare una piastra.
2. Premere il tasto del timer: il display lampeggia e compare „30“.
3. Usare il tasto „+/-“ per visualizzare l'ora. Premere i tasti „+/-“ una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto „+/-“ per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Impostare il tempo su „0“ per spegnere il timer.
4. Dopo aver impostato l'ora, il timer inizia il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi.
5. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico di 30 secondi e sul display viene visualizzato „--“.

Impostare il timer in modo che la piastra si spenga

1. Selezionare una piastra e impostare la potenza con „+/-“. La visualizzazione spia lampeggia e compare „5“.
2. Premere il tasto del timer, il display dei minuti lampeggia e compare „30“.
3. Usare il tasto „+/-“ per impostare il tempo desiderato. Premere il tasto „+/-“ una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto „+/-“ per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Impostare il tempo su „0“ per spegnere il timer.
4. Dopo aver impostato l'ora, il timer inizia a contare i minuti. Il display mostra il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi. Il punto rosso accanto alla spia della potenza indica la piastra selezionata (vedi figura).

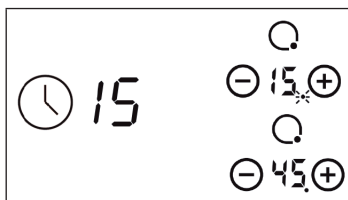


- Una volta trascorso il tempo, le piastre selezionate si spengono automaticamente.

Importante: per modificare il tempo, dopo che il timer è stato impostato, è necessario ricominciare dalla fase 1. Le piastre che erano già accese rimangono in funzione.

Se il timer è stato impostato per diverse piastre

- Se si è impostato il timer per diverse piastre, le piastre selezionate vengono indicate da un punto accanto alla spia relativa alla potenza. Il display mostra i minuti impostati, il punto indica la piastra selezionata.



- Allo scadere del tempo, la piastra si spegne. In seguito compaiono il nuovo tempo residuo e la piastra corrispondente. La spia della piastra corrispondente lampeggia.



Nota: Per interrompere il timer, selezionare la piastra corrispondente e premere il tasto del timer.

CONSIGLI PRATICI E TABELLA DEI LIVELLI DI POTENZA

Attenzione: prestare molta attenzione quando si riscalda l'olio al livello massimo di potenza. L'olio e il grasso possono incendiarsi ad alte temperature e comportare un elevato rischio d'incendio!

Consigli pratici

- Una volta che il cibo è cotto, diminuire la temperatura.
- Utilizzare un coperchio per diminuire i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Per ridurre il tempo di cottura, non versare più olio e acqua.
- Iniziare con una temperatura elevata e ridurla appena il cibo è caldo.

Cuocere a fuoco lento e cuocere il riso

- Quando si cuoce a fuoco lento, il cibo si riscalda ad una temperatura di circa 85°. Far cuocere zuppe e stufati a fuoco lento in modo da preservarne il gusto. Si consiglia di cuocere a fuoco lento anche le salse contenenti uova o farina.
- Per la preparazione di alcuni cibi – per esempio del riso- in cui viene assorbita l'acqua – impostare una temperatura più alta in modo che il cibo venga cotto nei tempi giusti.

Preparare le bistecche

- Lasciare riposare la carne per 20 minuti a temperatura ambiente.
- Scaldare una padella con fondo spesso.
- Ungere entrambi i lati della bistecca con l'olio, aggiungere un po' di olio in padella e mettere la carne.
- Girare la bistecca solo una volta durante la cottura e cuocere fino al raggiungimento del grado di cottura desiderato, ovvero 2-8 minuti per lato.
- Lasciare riposare la bistecca in un luogo caldo per qualche minuto prima di servirla.

Tabella dei livelli di potenza

Le seguenti impostazioni servono solo come linee guida. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui il tipo di pentola e la quantità degli alimenti. Sperimentare diverse impostazioni e trovare quella più adatta.

Leistungsstufe	Eignung
1-2	• Riscaldamento di piccole quantità di cibo • Sciogliere il cioccolato • Cuocere a fuoco lento • Riscaldare a fuoco lento
3-4	• Riscaldare • Cuocere rapidamente • Cuocere il riso
5-6	• Frittelle
7-8	• Rosolare • Cuocere la pasta
9	• Friggere e rosolare • Portare la zuppa a ebollizione • Portare l'acqua a ebollizione

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Le opere di pulizia e manutenzione devono essere realizzate quando il dispositivo si è raffreddato.
- Scollegare l'alimentazione prima della pulizia.
- Residui di detergente possono rovinare la superficie e devono essere rimossi con una soluzione saponosa delicata.
- Prodotti abrasivi o oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie. Utilizzare una soluzione saponosa delicata.
- I residui di alimenti possono essere rimossi più facilmente quando la superficie di cottura è ancora calda. Prestare attenzione, in modo da non bruciarsi.

Consigli per la pulizia

Tipo di sporco	Rimuovere subito?	Rimuovere quando il dispositivo si è raffreddato?	Cosa utilizzare per eliminare i residui?
Zucchero o liquidi/ alimenti contenenti zucchero	Sì	No	Spatola per piani cottura
Pellicola o plastica	Sì	No	Spatola per piani cottura
Spruzzi di grasso	No	Sì	Spatola per piani cottura
Scolorimenti metallici	No	Sì	Spatola per piani cottura
Spruzzi o gocce d'acqua	No	Sì	Spatola per piani cottura

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
La piastra non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che la piastra di cottura sia collegata alla rete e che sia accesa. Controllare i fusibili. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco tasti (vedi "Disattivare il blocco tasti").
I tasti non funzionano correttamente.	È possibile ci sia una sottile pellicola di acqua sui tasti. Premere i tasti con i polpastrelli.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e premerli con i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate pentole appuntite oppure pagliette o abrasivi.	Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Non utilizzare per la pulizia pagliette o abrasivi.
Alcune pentole producono rumori	In base al tipo di pentola, è possibile che vengano prodotti dei rumori, poiché il fondo della pentola spesso è fatto di materiali che si espandono con il calore.	Non si tratta di un malfunzionamento. Tale rumori sono normali.

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10029239, 10035551, 10035552, 10045614, 10045618		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	N/D N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	190 / 185 / 187,1 / 185	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	186,8	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10029240		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		3	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	20 / 16,5 / 23	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	190 / 185 / 187,1	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	190 / 185 / 187,1	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	187,4	Wh/kg

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 E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.
Contact: info@electronic-star.de

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom
Contact: info@electronic-star.de



KLARSTEIN