

VEROSTEEL

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

10047407 10047408



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Produktdatenblatt 4	
Sicherheitshinweise 6	
Funktionsprinzip 9	
Produktübersicht 10047407 10	
Produktübersicht 10047408 11	
Installation 12	
Netzanschluss- und Verdrahtungsplan 15	
Bedienung 16	
Geräteschutz 23	
Heizstufen 25	
Pflege und Reinigung 26	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 28	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 30	
Hinweise zur Entsorgung 32	
Hersteller 32	

English 33
Español 61
Français 89
Italiano 117

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047407	10047408
Stromversorgung	220–240 V ~ 50 Hz	
Gesamtleistung	7200 W	10200 W

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047407		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Induktionskochzone		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	∅	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	18 16 16 18 cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L B		cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	193,7 189,2 190,9 192,1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	191,5	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047408		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		5	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Induktionskochzone		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Mitte	28 cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L B	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	19x19 19x19 19x19 19x19 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Mitte Rechts vorn Rechts hinten	188,5 176,5 175 184,3 189,1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	188,4	Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlaggefahr

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



VORSICHT

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

Allgemeine Hinweise

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



WARNUNG

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

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



WARNUNG

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

Stromschlaggefahr

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

Gesundheitsgefährdung

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



VORSICHT

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

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



WARNUNG

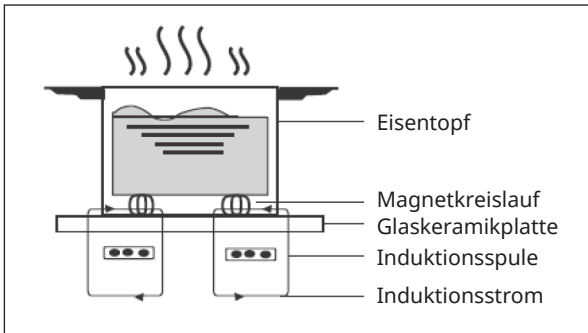
Verletzungsgefahr! Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern. Mangelnde Vorsicht kann zu Verletzungen oder

Schnittwunden führen.

Allgemeine Hinweise

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

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

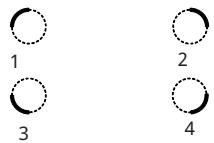
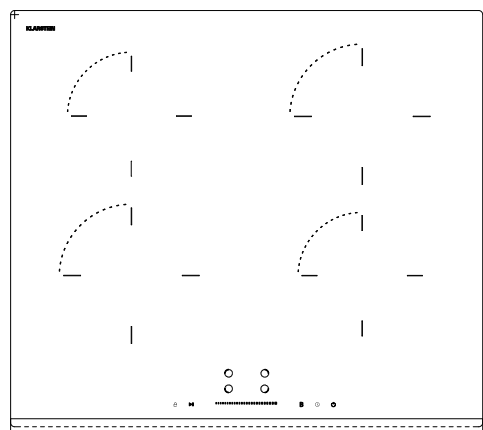


kontinuierlicher Beaufsichtigung.

FUNKTIONSPRINZIP

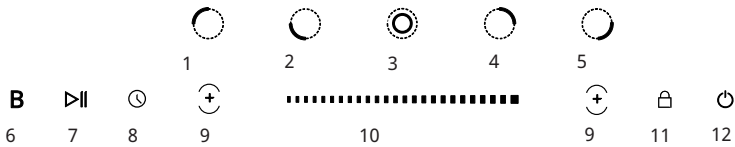
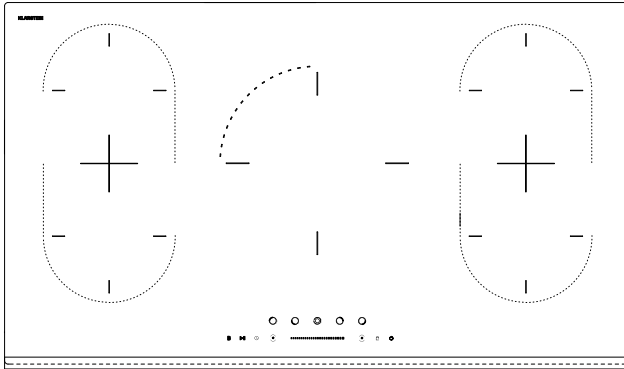
Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Vibrationen, welche die Hitze direkt in dem Kochgeschirr erzeugen, anstatt indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil es von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

PRODUKTÜBERSICHT 10047407



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

PRODUKTÜBERSICHT 10047408



1	Wärmesteuerfunktion oben links	7	Stop&Go Funktion
2	Wärmesteuerfunktion unten links	8	Timer
3	Wärmesteuerfunktion Mitte	9	Flex-Zonensteuerung
4	Wärmesteuerfunktion oben rechts	10	Schieberegler für die Heizintensität/ Timer
5	Wärmesteuerfunktion unten rechts	11	Kindersicherung
6	Boost	12	EIN/AUS

INSTALLATION

Auswahl des Montage-Equipments

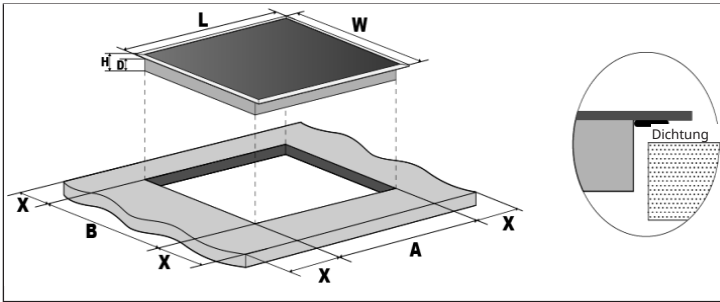
Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges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

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

Vor der Installation des Kochfelds

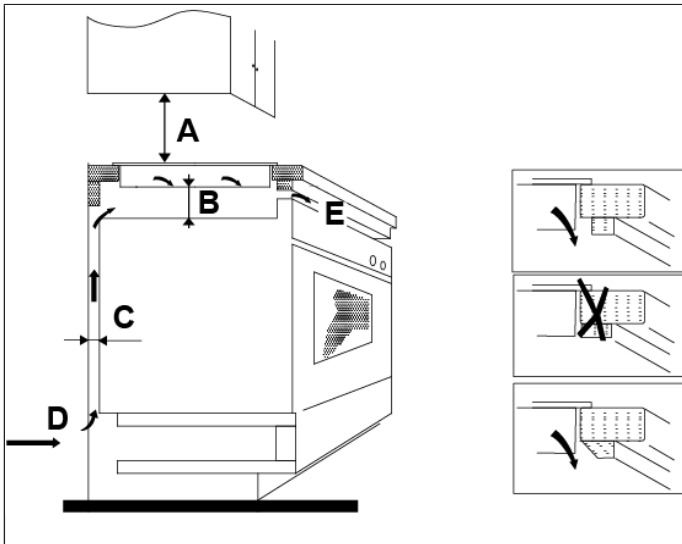
Vergewissern Sie sich, dass:

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



Modell	L	B	H	D	A	B	X
10047407	590	520	56	52	555+5-0	495+5-0	50 min.
10047408	900	520	56	52	875+5-0	495+5-0	50 min.

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



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

Einbau der Schaumstoffdichtung

Vor dem Einsetzen des Kochfeldes in die Öffnung der Küchenarbeitsplatte muss die mitgelieferte Schaumstoffdichtung (in einem Plastikbeutel) an der Unterseite des Ceranfeldes angebracht werden.

Bauen Sie das Kochfeld nicht ohne die Schaumstoffdichtung ein!

Die Dichtung muss wie folgt am Kochfeld angebracht werden:

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

Vor dem Anbringen der Halteklammern

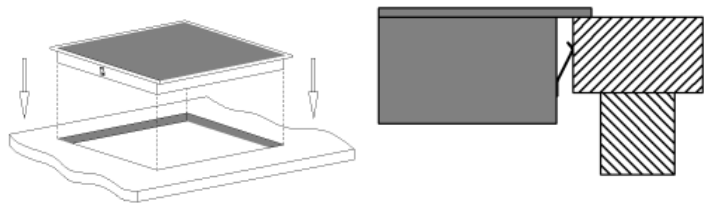
Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche platziert sein (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an.

Easy Fit Kits

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

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

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



Nach der Installation des Kochfelds

Vergewissern Sie sich, dass:

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

NETZANSCHLUSS- UND VERDRÄHTUNGSPLAN

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG

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

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

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

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

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

Warnhinweise



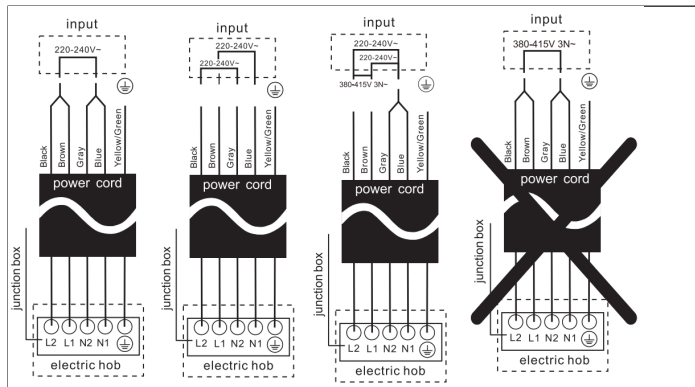
WARNUNG

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

Führen Sie die Installation niemals selbst durch.

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

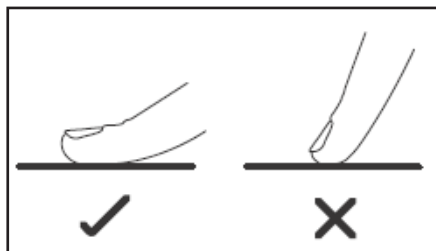
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einer qualifizierten Person mit entsprechendem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung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



BEDIENUNG

Touch-Bedienfeld

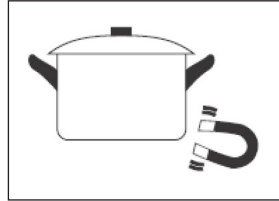
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass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




Das richtige Kochgeschirr auswählen

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

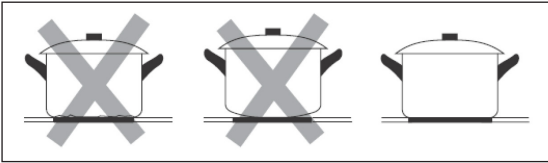
Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnetest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden des Kochgeschirrs. Wenn er angezogen wird, ist das Kochgeschirr induktionsgeeignet.



Wenn Sie keinen Magnet haben:

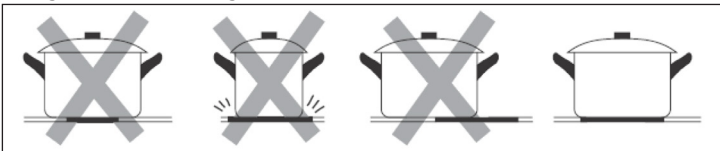
1. Geben Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie überprüfen möchten.
2. Wenn  das Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.

Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und

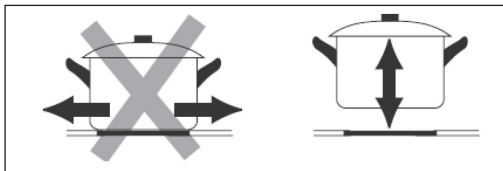


Steingut. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.

Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei der Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie bei maximaler Effizienz verwendet. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten von der Kochstelle nicht erkannt werden. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld hoch; ziehen oder schieben Sie es nicht, sonst kann das Glas zerkratzen.



Kochgeschirr-Abmessungen

Die Kochzonen werden bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst. Die Topfunterseite muss entsprechend des Kochfeldes allerdings einen Minstdurchmesser haben. Um den besten Wirkungsgrad Ihres Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
190x190 mm	150	190
280 mm	230	280
Flexible Zonen	220	400x200

Mit dem Kochen beginnen

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

Einstellen der Heizstufe der Kochzone

Bevor Sie die Heizeinstellung vornehmen können, müssen Sie die Kochzonenwahltaste berühren, um die gewünschte Kochzone zu aktivieren.

Die Heizstufenanzeige der ausgewählten Zone blinkt, wenn sie aktiv ist, und Sie können dann die Heizstufe mit dem Schieberegler einstellen.

Hinweise:

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

Wenn Sie fertig gekocht haben

1. Sie können die Kochzone ausschalten, indem Sie den Wärmeregler auf Stufe 0 stellen, auf dem Display wird "-" angezeigt.
2. Sie können auch das gesamte Kochfeld ausschalten, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken.

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

Hinweis: Das Kühlgebläse des Induktionskochfeldes bleibt nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch etwa 1 Minute lang eingeschaltet.

Boost-Funktion

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

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

1. Drücken Sie die Zonenwahltaste für die gewünschte Zone.
2. Berühren Sie die Steuertaste für die Boost-Funktion, um die Boost-Funktion zu aktivieren. Auf der Anzeige der Kochzone erscheint "b" und blinkt 5 Sekunden lang, dann hört es auf zu blinken, und die Boost-Funktion ist aktiviert.

Hinweis: Wenn der Boost-Vorgang beendet ist, kehrt die Kochzone zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.

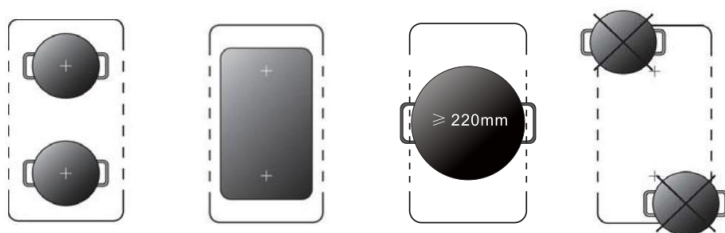
Die Boost-Funktion ausschalten

Wenn Sie den oben beschriebenen Vorgang bei aktiver Boost-Funktion wiederholen, während die Boost-Funktion läuft, wird die Boost-Funktion aufgehoben.

Flexible Bereiche

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

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



Aktivieren der flexiblen Induktionszone

Um eine flexible Zone als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie zuerst einen der beiden Heizstufenregler für diese flexible Zone und dann den Regler für die flexible Zone. Wenn der flexible Bereich in Betrieb ist, leuchtet die Anzeige über der entsprechenden Steuertaste für den flexiblen Bereich auf, die Leistungsanzeige blinkt und Sie können die Leistung des flexiblen Bereichs durch Verschieben des Schiebereglers einstellen.

Deaktivieren der flexiblen Induktionszone

Um die flexible Zone zu deaktivieren, wenn sie in Betrieb ist, drücken Sie einen der beiden Schieberegler für die Heizstufe dieser flexiblen Zone; wenn die Leistungsanzeige blinkt, drücken Sie erneut die Taste für die flexible Steuerung. Die Anzeige erlischt, wenn sie inaktiv ist.

Die Tastensperre des Induktionskochfeldes

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu

verhindern (z. B. das versehentliche Einschalten von Kochzonen durch Kinder), indem Sie die Kindersicherung aktivieren.

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

Aktivierung der Tastensperre

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

Deaktivierung der Tastensperre

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

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

Stop & Go Funktion

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

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

Die Stop & Go-Funktion aktivieren

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

Die Stop & Go Funktion deaktivieren

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

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

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

Timer

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

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

Verwendung des Timers als Minutenzähler

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

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

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

Einstellung des Timers zum Ausschalten der Kochzone

- 1 Berühren Sie die Zonentaste, für die Sie den Timer einstellen möchten.
- 2 Berühren Sie die Timer-Steuertaste, wenn die Zahl in der Timer-Anzeige blinkt.
- 3 Stellen Sie dann den Timer ein:
 - Drücken Sie die Timer-Taste einmal, während die Einerstelle auf der Timer-Anzeige blinkt, und verwenden Sie dann den Schieberegler, um die Ziffer des Minutenzählers einzustellen.
 - Drücken Sie die Timer-Taste erneut, während die Zehnerstelle in der Timer-Anzeige blinkt, und stellen Sie dann die Zehnerstelle des Minutenzählers ein, indem Sie den Schieberegler verschieben.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GERÄTESCHUTZ

Erkennung von kleinen Gegenständen

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

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt oder
- das Kochgeschirr, das Sie verwenden, ist nicht für das Induktionskochen geeignet, oder
- das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

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

kein geeignetes Kochgeschirr daraufgestellt wird.

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

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Kochfeldes überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Überlaufschutz

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

Restwärme-Warnung

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

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



VORSICHT

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

Automatischer Abschaltenschutz

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

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

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



Vorsicht! Gefahr von Personenschäden

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

HEIZSTUFEN



WARNUNG

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

Heizstufen

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

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

PFLEGE UND REINIGUNG

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

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

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

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

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

Fehleranzeige und Inspektion

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


Code	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung	Hohe Spannung, die Spannung der Hauptstromversorgung übersteigt 250V. Prüfen Sie, ob die Spannung der Hauptstromversorgung normal ist. Wenn die Spannung der Hauptstromversorgung wieder normal ist, starten Sie das Gerät neu. Wenn die Spannung der Leiterplatte fehlerhaft ist, schicken Sie das Gerät bitte zur Reparatur an das Service-Center.
E3	Hohe Temperatur des Schalensensors	Prüfen Sie, ob sich Flüssigkeit in der Pfanne befindet. Wenn keine Flüssigkeit in der Pfanne ist, füllen Sie sie mit Flüssigkeit und starten Sie das Gerät neu.
E5	IGBT-Temperatursensor zu hoch	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es anschließend neu.

Die oben genannten Punkte decken die häufigsten Fehler ab.

Bitte bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden. Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

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

Kontakt: info@electronic-star.de

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

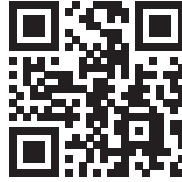
London, N3 1XW

United Kingdom

Kontakt: info@electronic-star.de

Dear Customer,

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



CONTENTS

Product Data Sheet	34
Safety Instructions	36
Operating Principle	39
Product Overview 10047407	40
Product Overview 10047408	41
Installation	42
Mains connecting and wiring diagram	45
Operation	46
Device Protection	53
Heat settings	55
Care and Cleaning	56
Troubleshooting	58
Disposal Considerations	60
Manufacturer & Importer (UK)	60

TECHNICAL DATA

Item number	10047407	10047408
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz	
Total output	7200 W	10200 W

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047407		
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)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Left Front Left Rear Right Front Right Rear	18 16 16 18 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W		cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right Front Right Rear	193.7 189.2 190.9 192.1 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	191.5	Wh/kg

	Symbol	Value	Unit	
Model identification		10047408		
Type of hob		Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		5		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Middle	28	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	Left Front Left Rear Right Front Right Rear	19x19 19x19 19x19 19x19	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Middle Right Front Right Rear	188.5 176.5 175 184.3 189.1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	188.4		Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Shock Hazard

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



CAUTION

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

General Instructions

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



WARNING

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

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

**WARNING**

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

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

**CAUTION**

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

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



WARNING

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

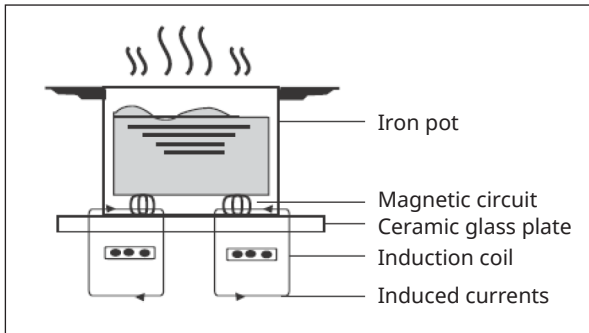
General Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over can cause smoking and greasy spill overs that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when removing the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops,

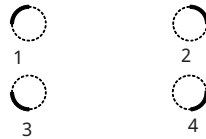
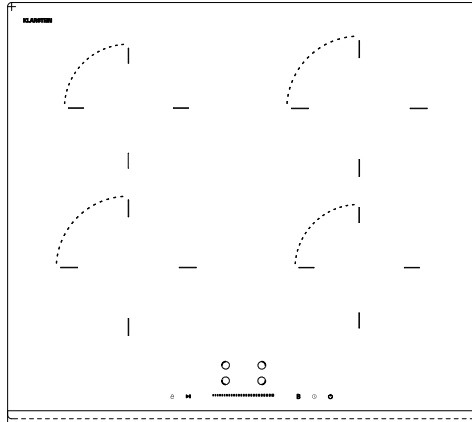
- offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments and
- bed and breakfast type environments.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children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

OPERATING PRINCIPLE

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

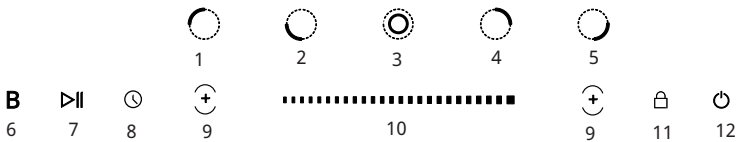
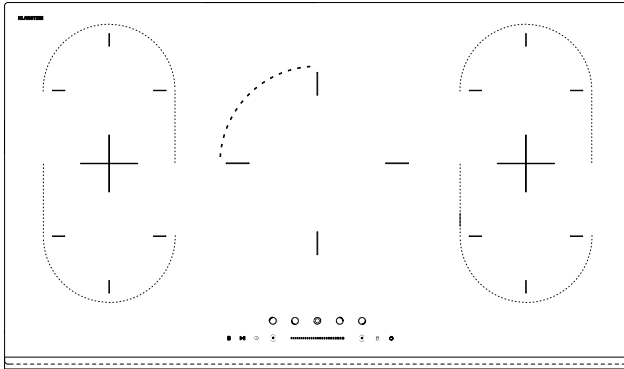


PRODUCT OVERVIEW 10047407



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

PRODUCT OVERVIEW 10047408



1	Top left heat control function	7	Stop&Go function
2	Bottom left heat control function	8	Timer
3	Middle control	9	Flexi Zone Control Button
4	Top right heat control function	10	Heat intensity slider control
5	Bottom right heat control function	11	Child Lock
6	Boost	12	ON/OFF

INSTALLATION

Selection of installation equipment

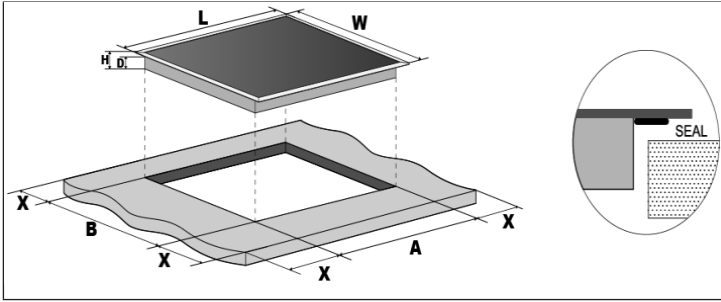
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood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

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

Before Installing the Hob

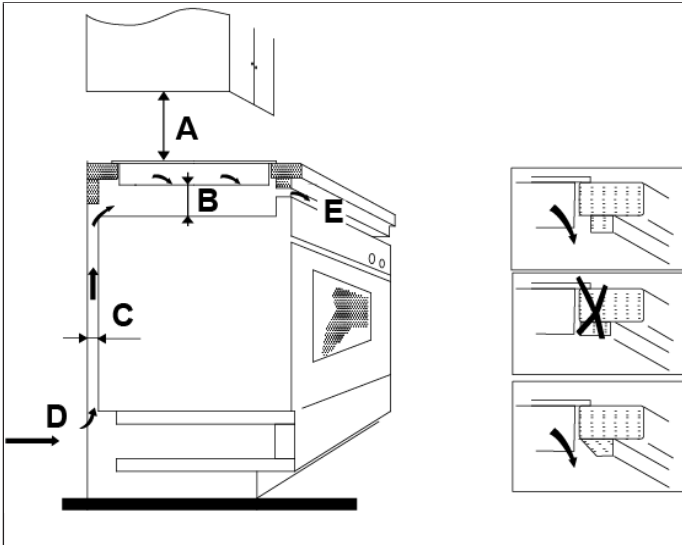
Make sure that:

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



Model	L	W	H	D	A	B	X
10047407	590	520	56	52	555+5-0	495+5-0	50 min.
10047408	900	520	56	52	875+5-0	495+5-0	50 min.

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



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

Installation of the foam gasket

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

The gasket should be attached to the hob with the following method:

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

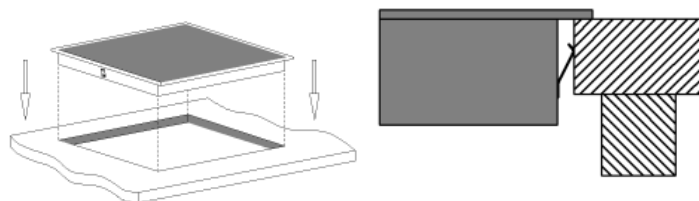
Before locating the fixing brackets

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

Easy Fit Kits

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

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



After Installing the Hob

Make sure that:

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

MAINS CONNECTING AND WIRING DIAGRA

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

**WARNING**

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

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

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

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

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

Cautions

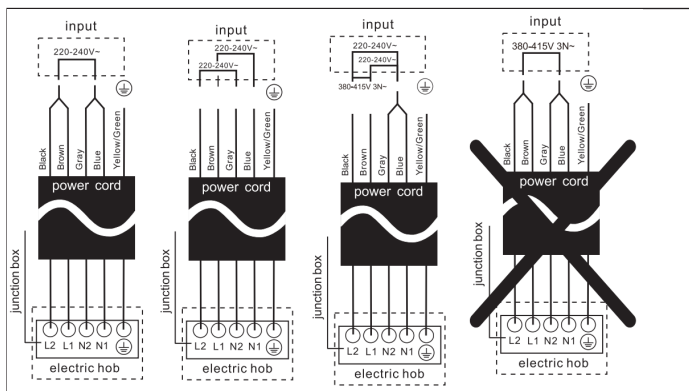
**WARNING**

Risk of injury! The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service.

Please never conduct the operation by yourself.

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

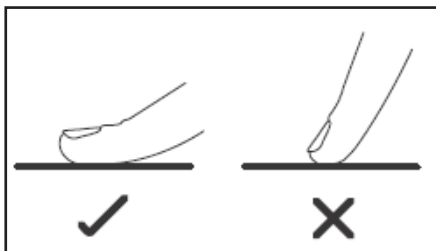
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.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



OPERATION

Touch Controls

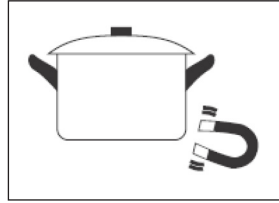
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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




Choosing the right Cookware

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

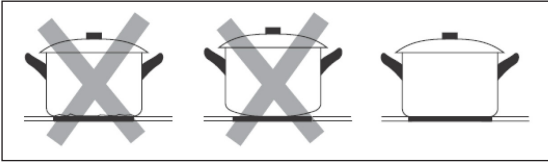
You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



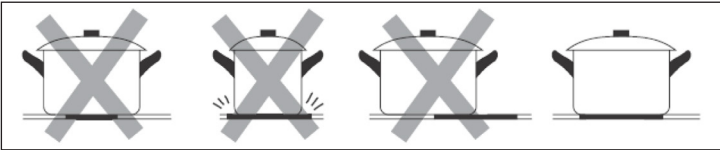
If you do not have a magnet:

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

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

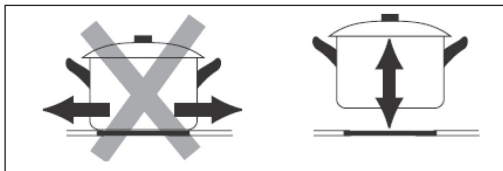


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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

Pan Dimension



The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
190x190 mm	150	190
280 mm	230	280
Flexible zones	220	400x200

Start cooking

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

Setting the heat level of the cooking zone

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

The heat setting indicator of the selected zone will flash when it is active, then you can adjust its heat level with the slider control.

Notes:

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

When you have finished cooking

1. You can switch off the cooking zone by setting the heat control to level 0, the display will show "-".
2. You can also switch off the entire hob by pressing the ON/OFF control knob.

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

Note: The cooling fan of the induction hob will remain on for about 1 minute after the hob has been turned off.

Boost function

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

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

1. Press the zone selection button to activate the zone for which you want to use the boost function.
2. Touch the boost function control button to activate the boost function, the cooking zone display will show "b" and flash for 5 seconds, then stop flashing, then the boost function is activated.

Note: When the boost finishes, the cooking zone returns to its original setting.

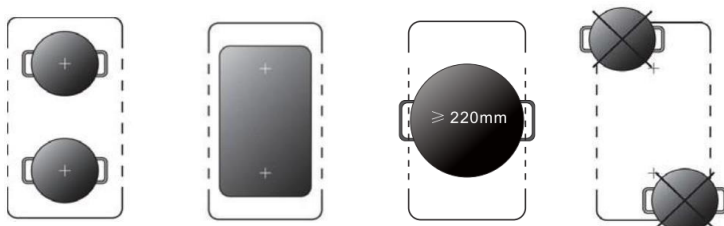
To cancel the boost function

Repeating the above procedure with the boost function active while the boost is working may cancel the boost function.

Flexible areas

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

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



Activating the flexible induction zone

To activate a flexible zone as a single large zone, first press one of the two heat level sliders for that flexible zone, then press the flexible zone control. When the flexible area is working, the indicator above the corresponding flexible area control button lights up, the power level indicator flashes, you can adjust the power level of the flexible area by sliding the slider.

Deactivating the flexible induction zone

To deactivate the flexible zone when it is working, press one of the two heating level sliders of this flexible zone, when the power level indicator is flashing, press the flexible control button again. The indicator will go out when it is inactive.

Locking the induction hob

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

- 1 Ensure that the hob is switched on.

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

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

Stop & Go function

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

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

Activate the Stop & Go function

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

Deactivate the Stop & Go function.

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

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

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

Timer

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

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

Using the timer as a minute minder

- 4 If you have not selected any cooking zones, touch the timer control button when the number in the timer display is flashing.
- 5 Then set the minute counter as described below:

- Press the timer control button once while the single digit on the timer display is flashing, then use the slider to adjust the single digit of the minute counter setting.
- Press the timer control button again while the tens digit in the timer indicator is flashing, then adjust the tens digit of the minute minder setting by sliding the slider control.

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

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

Setting the timer for switching off the cooking zone

- 1 Touch the zone selector to select the zone for which you want to set the timer.
- 2 Touch the timer control button while the number in the timer display is flashing.
- 3 Then adjust the timer setting:
 - Press the timer control button once while the single digit in the timer display is flashing, then adjust the single digit of the minute minder setting by sliding the slider control.
 - Press the timer control button again while the tens digit in the timer display is flashing, then adjust the tens digit of the minute minder setting by sliding the slider control.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DEVICE PROTECTION

Detection of pan and small articles

If the display flashes $\geq \underline{\quad} \leq$ alternately with the heat setting:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you are using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

Over-temperature protection

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

Overflow protection

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

Residual heat warning

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

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



CAUTION

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

Auto Shutdown protection

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

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

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



Caution! Danger of personal injury

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

HEAT SETTINGS



WARNING

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

Heat settings

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

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

CARE AND CLEANING

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and please contact the supplier.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Contact: info@electronic-star.de

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

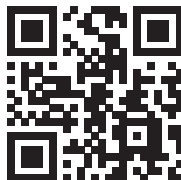
London, N3 1XW

United Kingdom

Contact: info@electronic-star.de

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Ficha técnica del producto	62
Indicaciones de seguridad	64
Principio de funcionamiento	67
Descripción del producto 10047407	68
Descripción del producto 10047408	69
Instalación	70
Diagrama de conexión a la red y cableado	73
Puesta en funcionamiento	74
Protección del aparato	82
Ajustes de calor	83
Cuidado y limpieza	84
Detección y reparación de anomalías	86
Indicaciones sobre la retirada del aparato	88
Fabricante	88

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047407	10047408
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz	
Producción total	7200 W	10200 W

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		10047407	
Tipo de placa		Vitrocerámica empotrada	
Número de zonas y/o áreas de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)		Zona de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	18 16 16 18 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W		cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	193,7 189,2 190,9 192,1 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	191,5	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047408		
Tipo de placa	Vitrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		5	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zona de cocción por inducción		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Medio	28 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	19x19 19x19 19x19 19x19 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Medio Delantero derecho Trasero derecho	188,5 176,5 175 184,3 189,1 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	188,4	Wh/kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Peligro de descarga eléctrica

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



PRECAUCIÓN

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

Instrucciones generales

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



ADVERTENCIA

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

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



ADVERTENCIA

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

Peligro de descarga eléctrica

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

Peligro para la salud

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



ATENCIÓN

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

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



ADVERTENCIA

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

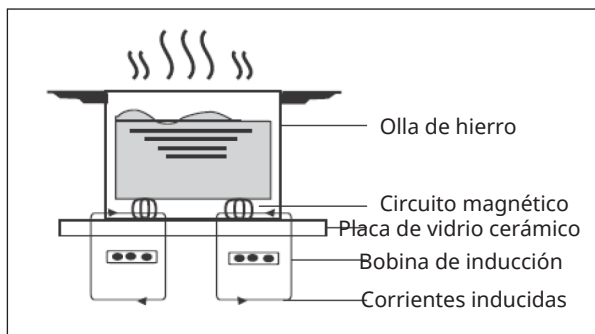
Instrucciones generales

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

de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.

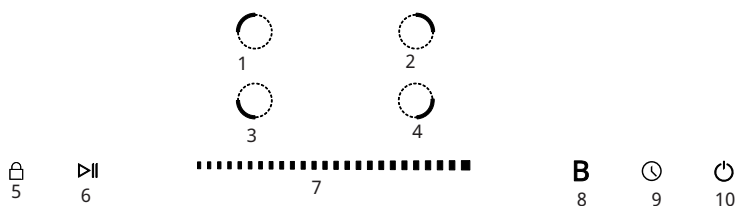
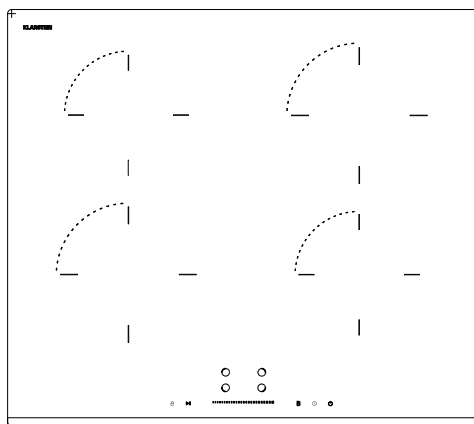
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina para el personal en las tiendas,
 - oficinas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

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO



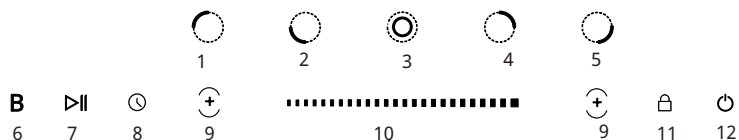
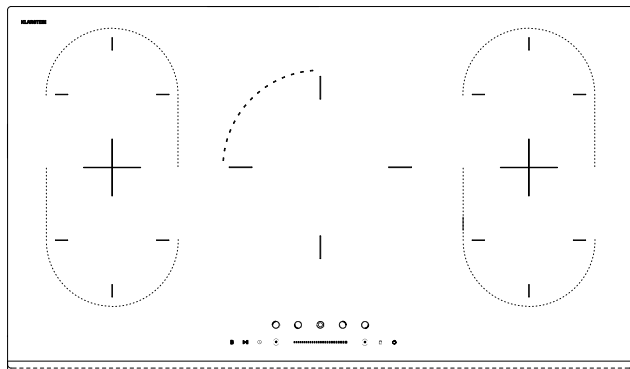
La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El vaso se calienta sólo porque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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 10047407



1	Función de control del calor en la parte superior izquierda	6	Función Stop&Go
2	Función de control del calor en la parte superior derecha	7	Control deslizante de la intensidad del calor/ temporizador
3	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	8	Refuerzo
4	Función de control del calor en la parte inferior derecha	9	Temporizador
5	Cerradura	10	Botón ON/OFF (encender/apagar)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 10047408



1	Función de control del calor en la parte superior izquierda	7	Función Stop&Go
2	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	8	Temporizador
3	Función de control del calor en la parte central	9	Botón de control de la zona flexible
4	Función de control del calor en la parte superior derecha	10	Control deslizante de la intensidad del calor
5	Función de control del calor en la parte inferior derecha	11	Cerradura
6	Refuerzo	12	Botón ON/OFF (encender/apagar)

INSTALACIÓN

Selección del equipo de instalación

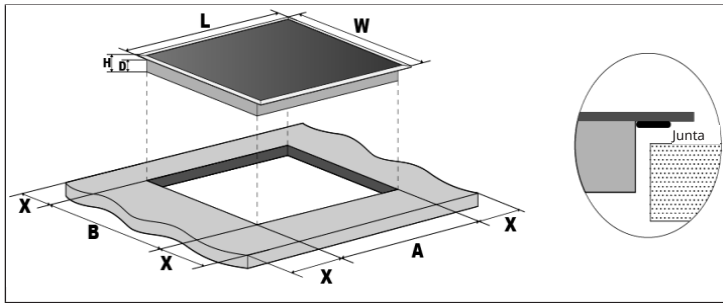
Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la ilustración. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo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

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

Antes de instalar la placa de cocción

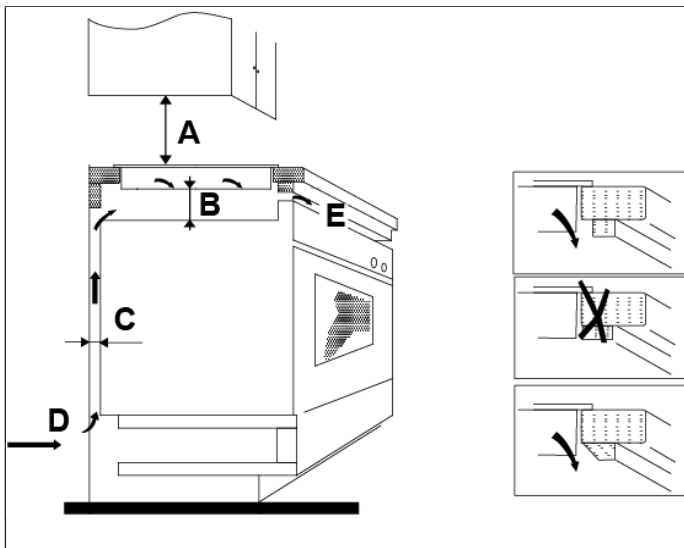
Asegúrese de que:

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



Modelo	L	W	Alto	D	A	B	X
10047407	590	520	56	52	555+5-0	495+5-0	50 mín.
10047408	900	520	56	52	875+5-0	495+5-0	50 mín.

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



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

Instalación de la junta de espuma

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

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

La junta debe fijarse a la placa de cocción con el siguiente método:

- Retire la lámina protectora de la junta.
- Fije la junta en la parte inferior del cristal, junto al borde.
- La junta debe recorrer toda la longitud del borde del cristal y no debe solaparse en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese de que el cristal no entra en contacto con ningún objeto afilado.

Antes de colocar los soportes de fijación

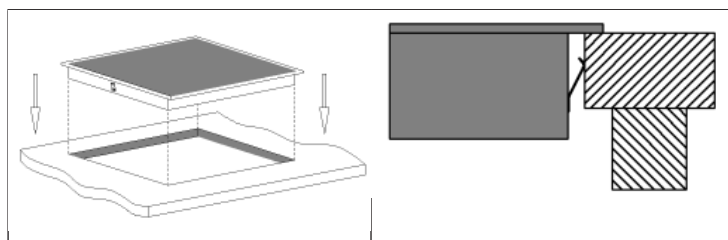
Coloque el aparato sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los reguladores que sobresalen de la placa de cocción.

Kits Easy Fit

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

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

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



Después de instalar la placa de cocción

Asegúrese de que:

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

DIAGRAMA DE CONEXIÓN A LA RED Y CABLEADO

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica



ADVERTENCIA

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

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

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

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

Atención

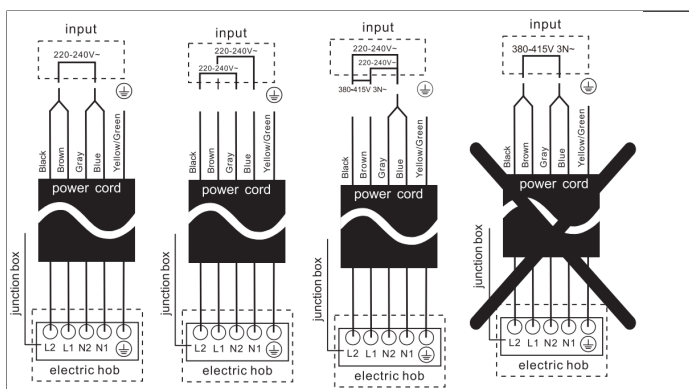


ADVERTENCIA

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

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

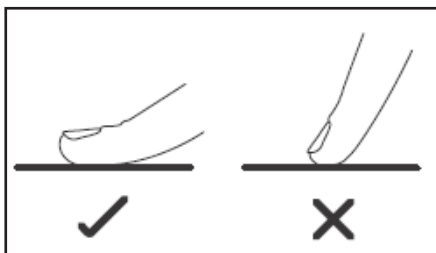
- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una abertura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



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Controles táctiles

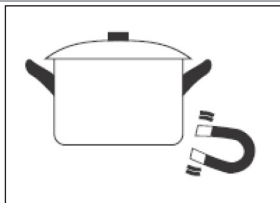
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los reguladores estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un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




Elegir la batería de cocina adecuada

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

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



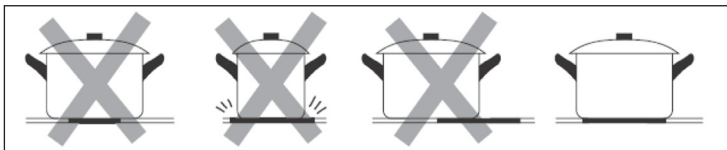
Si no dispone de imán:

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

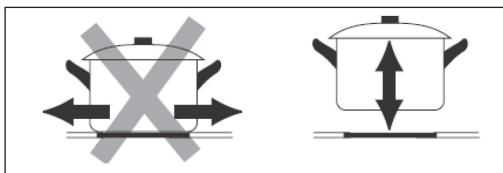
No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza. No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



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



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Dimensión panorámica

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta un cierto límite, al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de esta olla debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de la placa de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
190x190 mm	150	190
280 mm	230	280
Zonas flexibles	220	400x200

Empezar a cocinar

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

Ajuste del nivel de calor de la zona de cocción

Antes de poder ajustar el nivel de calor, debe tocar el botón de selección de zona para activar la zona de cocción que desea utilizar.

El indicador de ajuste de calor de la zona seleccionada parpadeará cuando esté activa, entonces podrá ajustar su nivel de calor con el control deslizante.

Notas:

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

Cuando haya terminado de cocinar,

1. Puede desconectar la zona de cocción ajustando el control de calor al nivel 0, la pantalla mostrará «←».
2. También puede apagar toda la placa de cocción pulsando el botón de control ON/OFF.

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

Nota: El ventilador de refrigeración de la placa de inducción permanecerá encendido durante aproximadamente 1 minuto después de apagar la placa.

Función de refuerzo

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

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

1. Pulse el botón de selección de zona para activar la zona para la que desea utilizar la función de refuerzo.
2. Toque el botón de control de la función boost para activar la función boost, la pantalla de la zona de cocción mostrará «b» y parpadeará durante 5 segundos, después dejará de parpadear, entonces la función boost estará activada.

Nota: Cuando finaliza el impulso, la zona de cocción vuelve a su ajuste original.

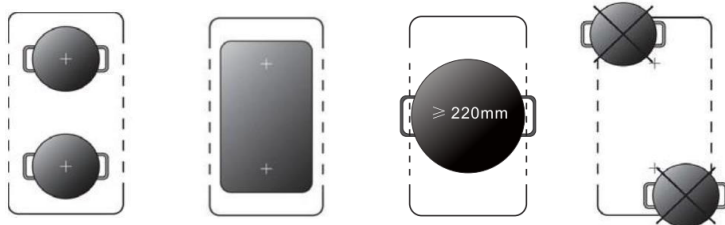
Para cancelar la función de refuerzo

Repetir el procedimiento anterior con la función de refuerzo activa mientras el refuerzo está funcionando puede cancelar la función de refuerzo.

Zonas flexibles

Las zonas flexibles pueden utilizarse como una sola zona o como dos zonas independientes para adaptarse a sus necesidades culinarias. Las zonas flexibles constan de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado, y la parte no cubierta por una bandeja se desconecta automáticamente.

Nota: Asegúrese de que la batería de cocina está colocada en el centro de la zona única. Para las ollas grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocarlas en el centro de la zona de cocción cubriendo ambas cruces.



Activación de la zona de inducción flexible

Para activar una zona flexible como una única zona grande, pulse primero uno de los dos controles deslizantes de nivel de calor de esa zona flexible y, a continuación, pulse el control de zona flexible. Cuando la zona flexible está funcionando, el indicador situado encima del botón de control de la zona flexible correspondiente se ilumina, el indicador del nivel de potencia parpadea, puede ajustar el nivel de potencia de la zona flexible deslizando el control deslizante.

Desactivación de la zona de inducción flexible

Para desactivar la zona flexible cuando está funcionando, pulse uno de los dos deslizadores de nivel de calefacción de esta zona flexible, cuando el indicador de nivel de potencia parpadee, pulse de nuevo el botón de control flexible. El indicador se apagará cuando esté inactivo.

Bloqueo de la placa de inducción

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

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

Para bloquear los mandos

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

Para desbloquear los controles

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

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

Función Stop & Go

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

Activar la función Stop & Go

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

Desactive la función Stop & Go.

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

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

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

Temporizador

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

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

Uso del temporizador como minutero

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

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

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

Ajuste del temporizador para apagar la zona de cocción

- 1 Toque el selector de zona para el que desea programar el temporizador.
- 2 Toque el botón de control del temporizador cuando el número que aparece en la pantalla del temporizador parpadee.
- 3 A continuación, ajuste el temporizador:
 - Pulse el botón de control del temporizador una vez mientras parpadea el dígito único de la pantalla del temporizador y, a continuación, ajuste el dígito único de la configuración del minutero deslizando el control deslizante.
 - Pulse de nuevo el botón de control del temporizador mientras parpadea el dígito de las decenas en la pantalla del temporizador y, a continuación, ajuste

el dígito de las decenas de la configuración del minutero deslizando el control deslizante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROTECCIÓN DEL APARATO

Detección de ollas y artículos pequeños

Si la pantalla parpadea $\geq \underline{\quad} \leq$ alternativamente con el ajuste de calor:

- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

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

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

Protección contra sobretemperatura

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

Protección contra desbordamiento

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

Aviso de calentamiento residual

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

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



ATENCIÓN

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

Protección de apagado automático

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

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

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



¡Atención! Peligro de daños personales

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

AJUSTES DE CALOR



ATENCIÓN

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

Ajustes de calor

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

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

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

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

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

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

Visualización e inspección de fallos

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

Código de error	Posibles causas	Qué hacer
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Alta tensión, la tensión de la alimentación principal supera los 250V. Compruebe si la tensión de la alimentación principal es normal. Cuando la tensión de la alimentación principal vuelva a ser normal, reinicie la unidad. Si el voltaje de la placa de circuito impreso es defectuoso, envíe la unidad al centro de servicio para su reparación.
E3	Temperatura elevada del sensor de olla	Compruebe si hay líquido en la olla. Si no hay líquido en la sartén llénela de líquido y reinicie
E5	Sensor de temperatura IGBT demasiado alto	Deje enfriar la placa de inducción y vuelva a ponerla en marcha después.

Los fallos anteriores son el juicio y la inspección de averías comunes.

No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción y póngase en contacto con el proveedor.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

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

Importador para Gran Bretaña:

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

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Fiche technique du produit	90
Consignes de sécurité	92
Principe de fonctionnement	95
Aperçu du produit 10047407	96
Aperçu du produit 10047408	97
Installation	98
Schéma de raccordement et de câblage au réseau	101
Fonctionnement	102
Protection de l'appareil	110
Réglages de la chaleur	111
Entretien et nettoyage	112
Dépannage	114
Informations pour le recyclage	116
Fabricant & importateur (Royaume-Uni)	116

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047407	10047408
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz	
Puissance totale	7200 W	10200 W

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle		10047407		
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson		4		
Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)		Zone de cuisson à induction		
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	18 16 16 18	cm
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L l			cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	193,7 189,2 190,9 192,1	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	191,5		Wh/kg

	Symbole	Valeur			Appareil
Identification du modèle	10047408				
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée				
Nombre de zones de cuisson		5			
Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zone de cuisson à induction				
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	∅	Centre	28	cm	
Pour les zones de cuisson non-circulaires : longueur et diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	L l	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	19x19 19x19 19x19 19x19	cm	
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Centre Avant droit Arrière droit	188,5 176,5 175 184,3 189,1	Wh/kg	
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	188,4			Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

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



ATTENTION

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

Instructions générales

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



MISE EN GARDE

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

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



MISE EN GARDE

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

Risque de choc électrique

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

Risque pour la santé

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



ATTENTION

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

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



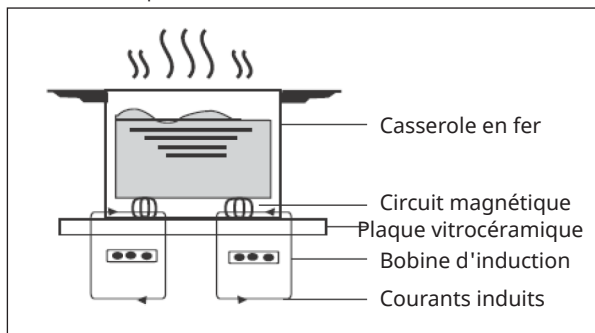
MISE EN GARDE

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

Instructions générales

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

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

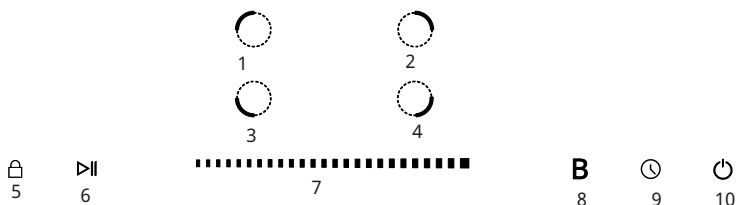
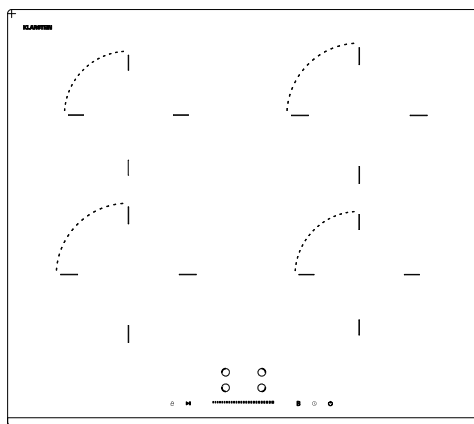


- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

PINCIPE DE FONCTIONNEMENT

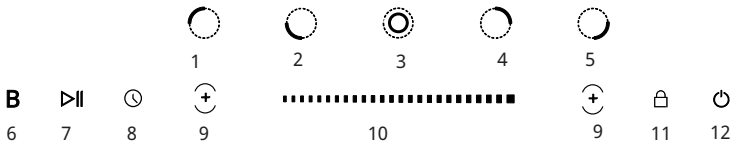
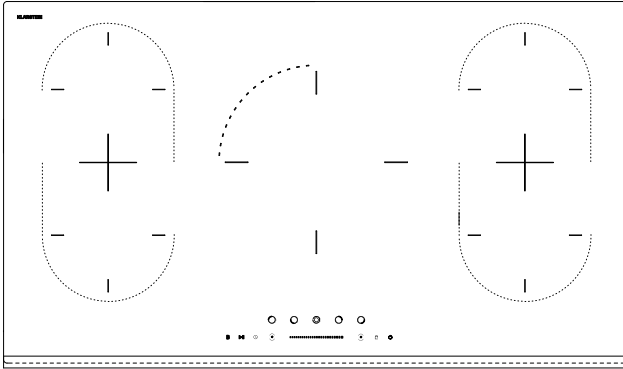
La cuisson par induction est une technologie sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que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

APERÇU DU PRODUIT 10047407



1	Réglage de la chaleur en haut à gauche	6	Fonction Stop&Go
2	Réglage de la chaleur en haut à droite	7	Contrôle par curseur de l'intensité de la chaleur/ minuterie
3	Réglage de la chaleur en bas à gauche	8	Boost
4	Réglage de la chaleur en bas à droite	9	Minuterie
5	Verrouillage des touches	10	ON/OFF

APERÇU DU PRODUIT 10047408



1	Réglage de la chaleur en haut à gauche	7	Fonction Stop&Go
2	Réglage de la chaleur en bas à gauche	8	Minuterie
3	Réglage du centre	9	Bouton de contrôle Flexi Zone
4	Réglage de la chaleur en haut à droite	10	Contrôle par curseur de l'intensité de la chaleur/ minuterie
5	Réglage de la chaleur en bas à droite	11	Verrouillage des touches
6	Boost	12	ON/OFF

INSTALLATION

Sélection du matériel d'installation

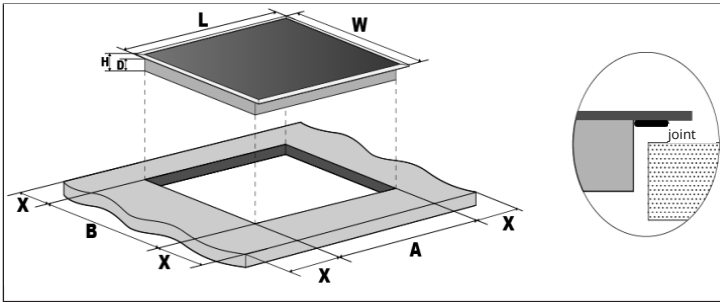
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez consulter le site pour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

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

Avant d'installer la table de cuisson

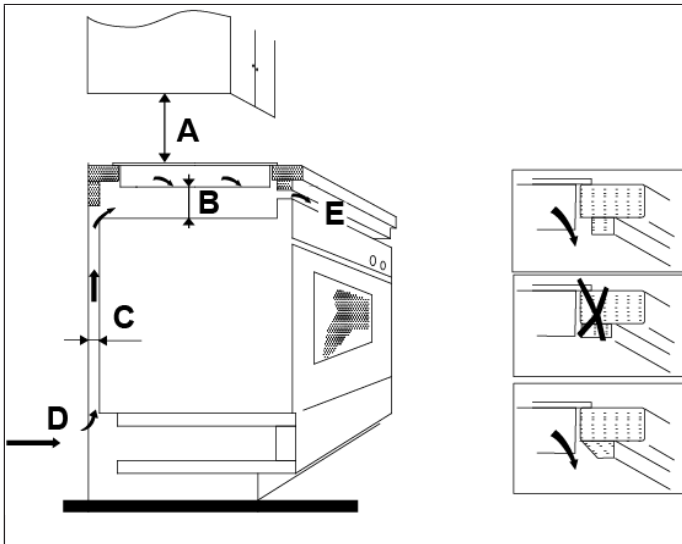
Vérifiez que :

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



Modèle	L	I	H	D	A	B	X
10047407	590	520	56	52	555+5-0	495+5-0	50 min.
10047408	900	520	56	52	875+5-0	495+5-0	50 min.

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



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

Mise en place du joint en mousse

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

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

Le joint doit être fixé à la plaque de cuisson selon la méthode suivante :

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

Avant de placer les supports de fixation

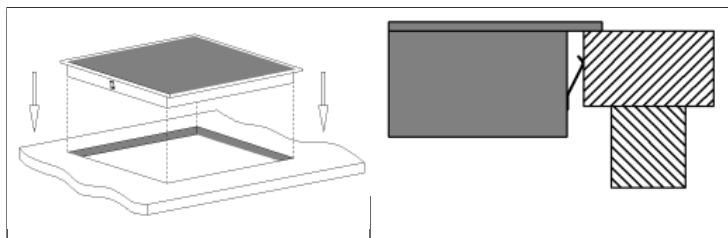
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Kits Easy Fit

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

Fixation des clips à la table de cuisson : Insérez les clips de fixation dans les trous de fixation prévus sur les deux côtés du boîtier, fixez le clip au boîtier à l'aide d'une vis, puis insérez la table de cuisson dans l'armoire/le plan de travail.

Fixez la table de cuisson au meuble : Insérez la table de cuisson dans le meuble/plan de travail comme indiqué dans les schémas ci-dessous. Les clips sur les côtés permettent de fixer solidement la table de cuisson.



Après avoir installé la table de cuisson

Vérifiez que :

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

SCHÉMA DE RACCORDEMENT ET DE CÂBLAGE AU RÉSEAU

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



MISE EN GARDE

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

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

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

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

Attention



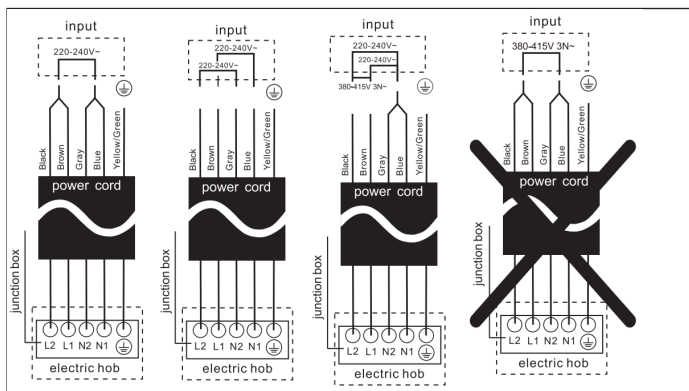
MISE EN GARDE

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

N'effectuez jamais l'opération vous-même.

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

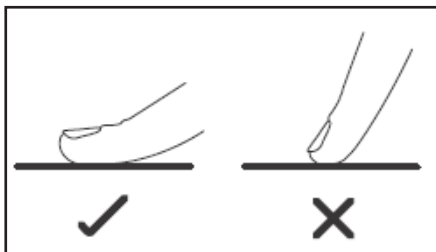
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm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



FONCTIONNEMENT

Commandes tactiles

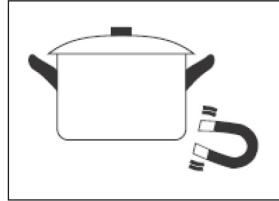
- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à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



Choix des bons ustensiles de cuisine

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

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



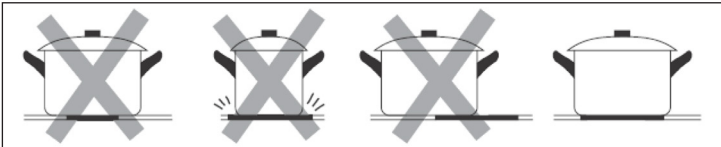
Si vous n'avez pas d'aimant :

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

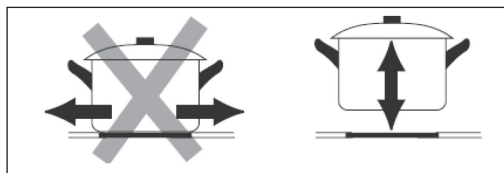
Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



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



Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Dimension de la poêle

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la poêle. Toutefois, le fond de cette poêle doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
190x190 mm	150	190
280 mm	230	280
Zones flexibles	220	400x200

Démarrer la cuisson

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

Réglage du niveau de chaleur de la zone de cuisson

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

L'indicateur de réglage de la chaleur de la zone sélectionnée clignote lorsqu'elle est active, puis vous pouvez régler son niveau de chaleur avec le curseur.

Remarques :

- Après avoir branché l'appareil au secteur, lorsque vous l'allumez, l'avertisseur de la plaque de cuisson émet un bip et tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent.
- Lorsque la table de cuisson est en mode veille, si vous n'effectuez aucune opération, l'avertisseur émet un bip et la plaque de cuisson électrique s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton de commande ON/OFF et maintenez-le environ 3 secondes ; pour l'éteindre, appuyez à nouveau sur le bouton ON/OFF.
- Le niveau de puissance est réglable de 0 à 9.
- L'affichage du réglage de chaleur de la zone sélectionnée clignote pendant le réglage.
- Après le réglage, le numéro clignote pendant 5 secondes, puis s'arrête de clignoter pour confirmer le réglage.

En fin de cuisson

1. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en réglant le niveau de chaleur sur 0, l'écran affiche « - »
2. Vous pouvez également éteindre l'ensemble de la table de cuisson en appuyant sur le bouton de commande ON/OFF.

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

Remarque : Le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson à induction reste allumé pendant environ 1 minute après l'arrêt de la table de cuisson.

Fonction Boost

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

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

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction Boost.
2. Appuyez sur le bouton de commande de la fonction boost pour activer celle-ci. L'écran de la zone de cuisson affiche « b » et clignote pendant 5 secondes, puis cesse de clignoter. La fonction boost est activée.

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

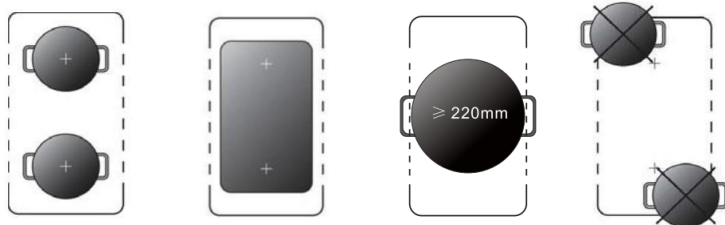
Annulation de la fonction Boost

Répétez la procédure ci-dessus alors que la fonction Boost est active pour l'annuler.

Zones flexibles

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

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



Activation de la zone d'induction flexible

Pour activer une zone flexible comme une seule grande zone, appuyez d'abord sur l'un des deux curseurs de niveau de chaleur de cette zone flexible, puis sur la commande de la zone flexible. Lorsque la zone flexible fonctionne, l'indicateur situé au-dessus du bouton de contrôle de la zone flexible correspondant s'allume, l'indicateur de niveau de puissance clignote, vous pouvez régler le niveau de puissance de la zone flexible en faisant glisser le curseur.

Désactiver la zone d'induction flexible

Pour désactiver la zone flexible lorsqu'elle fonctionne, appuyez sur l'un des deux curseurs de niveau de chauffage de cette zone flexible, lorsque l'indicateur de niveau de puissance clignote, appuyez à nouveau sur le bouton de commande flexible. L'indicateur s'éteint lorsqu'elle est inactive.

Verrouillage de la plaque de cuisson à induction

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

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

Pour verrouiller les commandes

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

Pour déverrouiller les commandes

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

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

Fonction Stop & Go

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

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

Activer la fonction Stop & Go

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

Désactiver la fonction Stop & Go

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

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

Minuterie

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

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

Utilisation de la minuterie comme un minuteur

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

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

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

Réglage de la minuterie pour arrêter la zone de cuisson

- 1 Appuyez sur le sélecteur pour choisir la zone pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande de la minuterie pendant que le numéro sur l'écran de la minuterie clignote.
- 3 Ajustez ensuite le réglage de la minuterie :
 - Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie pendant que le chiffre des unités de l'affichage de la minuterie clignote, puis ajustez le chiffre des unités du réglage de la minuterie avec le curseur.
 - Appuyez à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie lorsque le chiffre des dizaines sur l'affichage de la minuterie clignote, puis réglez le chiffre des dizaines de la minuterie avec le curseur.

Remarque : Maintenez le bouton de commande de la minuterie, le curseur fonctionnera comme suit : « Chiffre des unités - Chiffre des dizaines - Confirmation du réglage - Chiffre des unités - ... »

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

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

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

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

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

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

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

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

PROTECTION DE L'APPAREIL

Détection de casserole et petits ustensiles

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

- vous n'avez pas placé de poêle sur la bonne zone de cuisson, ou bien
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la poêle est trop petite ou pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

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

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

Protection contre la surchauffe

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

Protection contre les débordements

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

Alerte de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, elle émet une chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît sur l'écran de réglage de la puissance pour vous avertir de ne pas y toucher.

La chaleur résiduelle peut également servir de fonction d'économie d'énergie car vous pouvez chauffer d'autres casseroles avec la plaque de cuisson encore chaude.



ATTENTION

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

Protection par arrêt automatique

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

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

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



Attention ! Risque de dommages corporels

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

RÉGLAGES DE LA CHALEUR



MISE EN GARDE

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

Réglages de la chaleur

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

DÉPANNAGE

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

Affichage et inspection des pannes

La plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter.

Code er-reur	Causes possibles	Solutions
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Haute tension, la tension de l'alimentation principale dépasse 250 V. Veuillez vérifier si la tension de l'alimentation principale est normale. Lorsque la tension de l'alimentation principale revient à la normale, redémarrez l'appareil. Si la tension du circuit imprimé est défectueuse, veuillez envoyer l'appareil au centre de service pour réparation.
E3	Température élevée du capteur de la poêle	Vérifiez s'il y a du liquide dans la cuve. S'il n'y a pas de liquide dans la cuve, remplissez-la et redémarrez l'appareil.
E5	Capteur de température IGBT trop élevé	Laissez la plaque à induction refroidir, puis redémarrez-la.

Ce qui précède concerne le diagnostic et l'inspection des défauts courants.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage sur la table de cuisson à induction.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation légale pour l'élimination des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. En revanche, il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous en débarrassant conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour obtenir des informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT & IMPORTATEUR (ROYAUME-UNI)

Fabricant :

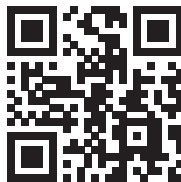
Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@electronic-star.fr

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
35 Ballards Lane
Londres, N3 1XW
Royaume-Uni
Contact : info@electronic-star.fr

Gentile cliente,

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



INDICE

Scheda dei dati del prodotto	118
Avvertenze di sicurezza	120
Principio di funzionamento	123
Descrizione del prodotto 10047407	124
Descrizione del prodotto 10047408	125
Installazione	126
Schema di collegamento alla rete e di cablaggio	129
Utilizzo	130
Tutela del dispositivo	137
Impostazioni di riscaldamento	139
Pulizia e manutenzione	140
Risoluzione dei problemi	142
Avviso di smaltimento	144
Produttore	144

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10047407	10047408
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz	
Potenza complessiva	7200 W	10200 W

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047407		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zona di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	∅	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	18 16 16 18 cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza		cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	193,7 189,2 190,9 192,1 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	191,5	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047408		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		5	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zona di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Centrale	28 cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Lunghezza Larghezza	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	19x19 19x19 19x19 19x19 cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Centrale Anteriore destra Posteriore destra	188,5 176,5 175 184,3 189,1 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	188,4	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Pericolo di scosse elettriche

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



ATTENZIONE

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

Istruzioni generali

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



AVVERTENZA

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

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



AVVERTENZA

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

Pericolo di scosse elettriche

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

Pericolo per la salute

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



ATTENZIONE

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

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



AVVERTENZA

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

Istruzioni generali

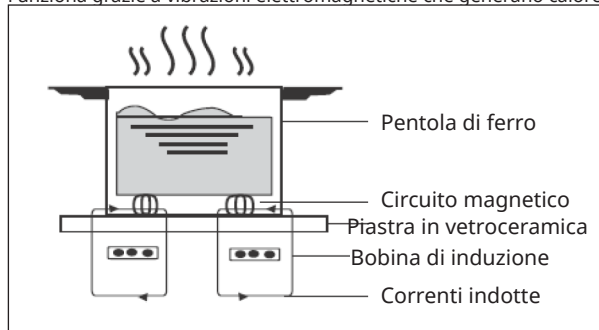
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso. Il traboccamento può provocare fumo e fuoriuscite di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non poggiare o lasciare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

perché potrebbero graffiare il vetro.

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

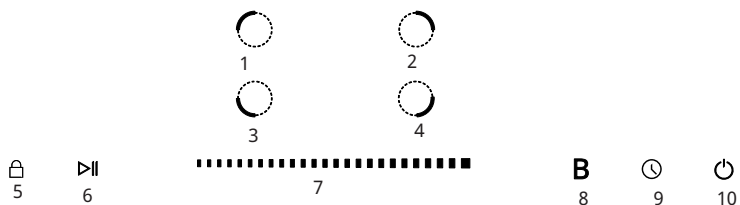
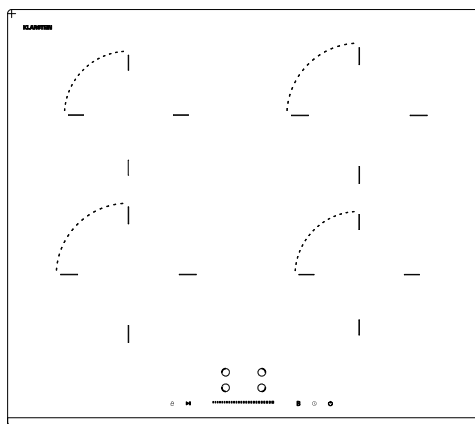
PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

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



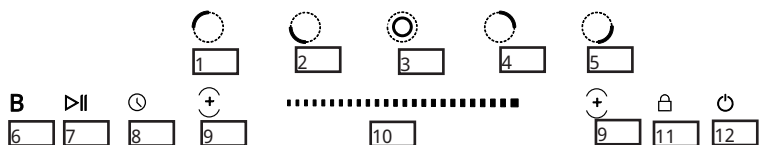
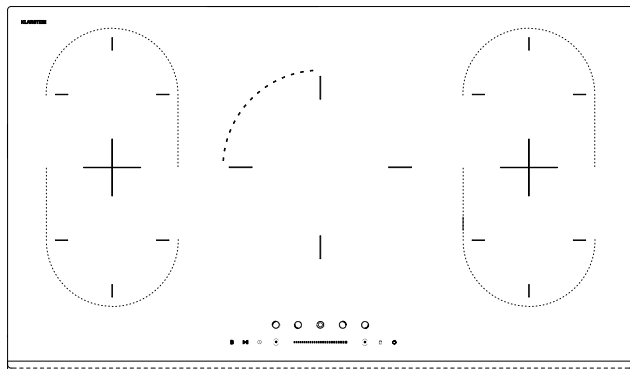
nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 10047407



1	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	6	Funzione Stop&Go
2	Funzione di controllo del calore in alto a destra	7	Cursore di controllo dell'intensità termica
3	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	8	Boost
4	Funzione di controllo del calore in basso a destra	9	Timer
5	Blocco dei tasti	10	ON/OFF

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 10047408



1	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	7	Funzione Stop&Go
2	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	8	Timer
3	Controllo centrale	9	Botón de Control de Zona Flexi
4	Funzione di controllo del calore in alto a destra	10	Cursore di controllo dell'intensità termica
5	Funzione di controllo del calore in basso a destra	11	Blocco dei tasti
6	Boost	12	ON/OFF (accensione/spegnimento)

INSTALLAZIONE

Selezione dell'attrezzatura di installazione

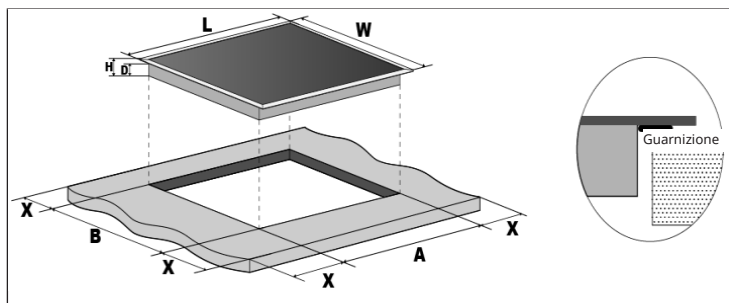
Realizzare il foro sul piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare un materiale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

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

Prima di installare il piano cottura

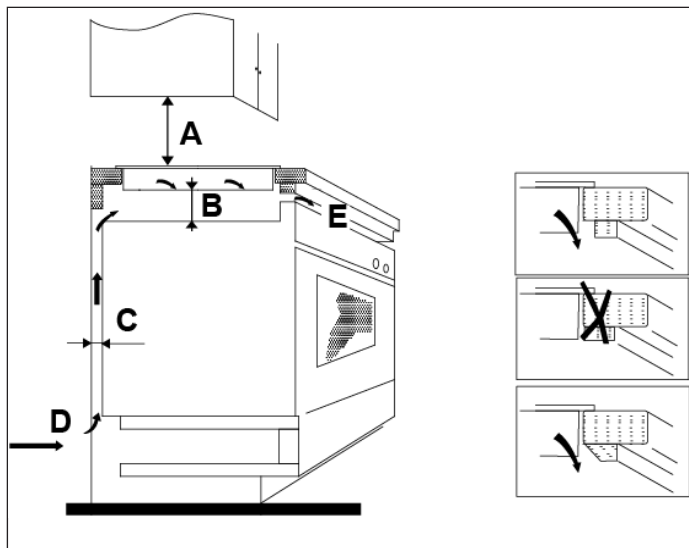
Assicurarsi che:

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



Modello	Lun- ghezza	Lar- ghezza	Altez- za	Pro- fondi- tà	A	B	X
10047407	590	520	56	52	555+5-0	495+5-0	50 min.
10047408	900	520	56	52	875+5-0	495+5-0	50 min.

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



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

Installazione della guarnizione in espanso

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

Non installare il piano cottura senza la guarnizione in espanso!

La guarnizione deve essere fissata al piano cottura con il seguente metodo:

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

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

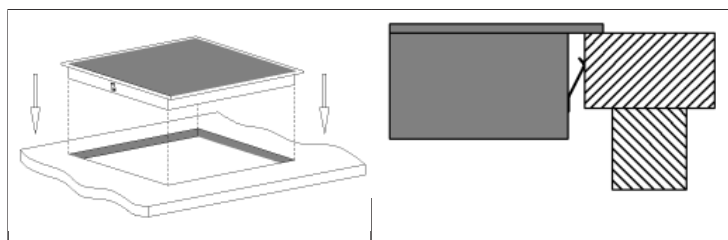
Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Kit per un montaggio facile (Easy Fit)

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

Fissare le clip al piano cottura: inserire le clip di fissaggio nei fori previsti su 2 lati dell'alloggiamento, fissare la clip con una vite, quindi inserire il piano cottura nel mobile/piano di lavoro.

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



Dopo aver installato il piano cottura

Assicurarsi che:

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

SCHEMA DI COLLEGAMENTO ALLA RETE E DI CABLAGGIO

Collegamento del piano cottura alla rete di alimentazione



AVVERTENZA

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

Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi

che:

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

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

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

Attenzione



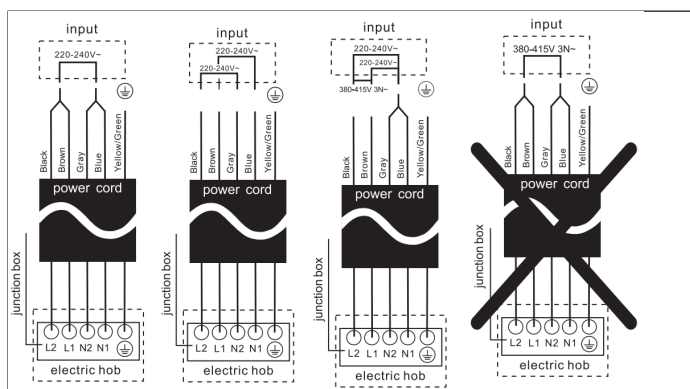
AVVERTENZA

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

Non eseguire mai l'installazione autonomamente.

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

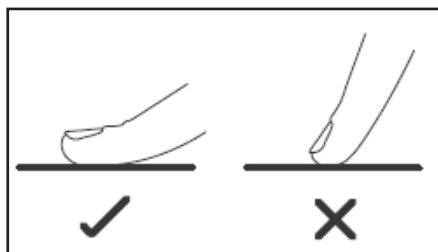
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima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



UTILIZZO

Controlli touch

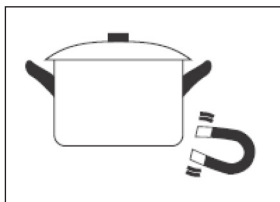
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun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



Scegliere le stoviglie adatte

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

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



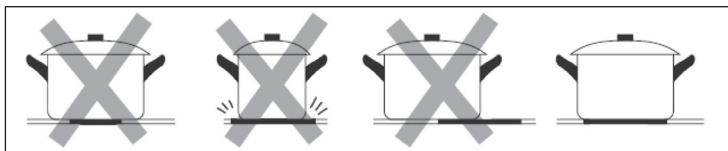
Se non si dispone di un magnete:

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

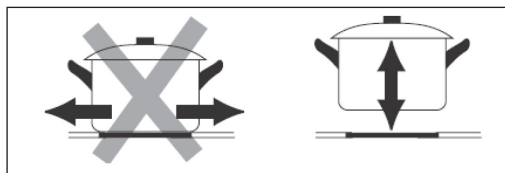
Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.



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



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



Dimensione della padella

Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino a un limite, al diametro della padella. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza del piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
190x190 mm	150	190
280 mm	230	280
Zone flessibili	220	400x200

Iniziare a cucinare

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

Impostazione del livello di calore della zona di cottura

Prima di poter impostare il livello del calore, è necessario toccare il tasto di selezione della zona desiderata per attivarla.

L'indicatore di impostazione del calore della zona selezionata lampeggia quando è attiva, quindi è possibile regolare il livello di calore con il cursore.

Note:

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

Al termine della cottura

1. È possibile disattivare la zona di cottura impostando il regolatore di calore sul livello 0; il display mostra "-".
2. È inoltre possibile spegnere l'intero piano cottura premendo la manopola ON/OFF.

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

Nota: la ventola di raffreddamento rimane accesa per circa 1 minuto dopo lo spegnimento del piano cottura.

Funzione boost

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

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

1. Premere il tasto di selezione della zona su cui si desidera utilizzare la funzione boost.
2. Toccare il tasto di controllo della funzione boost per attivare la funzione boost; il display della zona di cottura mostrerà "b" e lampeggerà per 5 secondi, poi smetterà di lampeggiare, quindi la funzione boost sarà attivata.

Nota: al termine della funzione boost, la zona di cottura torna all'impostazione originale.

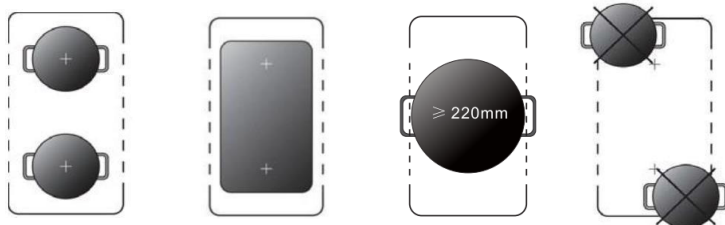
Per disattivare la funzione boost

Ripetendo la procedura descritta in precedenza con la funzione boost attiva mentre il boost è in funzione è possibile disattivare la funzione boost.

Zone flessibili

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

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



Attivare la zona di induzione flessibile

Per attivare una zona flessibile come un'unica zona grande, premere prima uno dei due cursori del livello di calore per quella zona flessibile, poi premere il comando della zona flessibile. Quando l'area flessibile è in funzione, l'indicatore sopra il tasto di controllo dell'area flessibile corrispondente si accende, l'indicatore del livello di potenza lampeggia e si può regolare il livello di potenza della zona flessibile facendo scorrere il cursore.

Disattivare la zona di induzione flessibile

Per disattivare la zona flessibile quando è in funzione, premere uno dei due cursori del livello di riscaldamento di questa zona flessibile; quando l'indicatore del livello di potenza lampeggia, premere nuovamente il tasto di controllo. L'indicatore si spegne quando è inattiva.

Blocco del piano cottura a induzione

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

Per bloccare i comandi

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

Per sbloccare i tasti

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

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

Funzione Stop & Go

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

Attivare la funzione Stop & Go

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

Disattivare la funzione Stop & Go

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

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

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

Timer

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

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

- È possibile impostare il contaminuti/timer per un massimo di 99 minuti.

Usare il timer come contaminuti

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

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

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

Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

- 1 Toccare il selettore della zona per cui si desidera impostare il timer.
- 2 Toccare il tasto di controllo del timer quando il numero sul display del timer lampeggia.
- 3 Quindi regolare l'impostazione del timer:
 - Premere una volta il tasto di controllo del timer mentre la singola cifra sul display del timer lampeggia, quindi regolare la singola cifra dell'impostazione del contaminuti con il cursore.
 - Premere nuovamente il tasto di controllo del timer mentre la cifra delle decine nel display del timer lampeggia, quindi regolare la cifra delle decine dell'impostazione facendo scorrere il cursore.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TUTELA DEL DISPOSITIVO

Rilevamento di padelle e piccoli oggetti

Se sul display lampeggia $\geq \leq$ alternativamente con l'impostazione del calore:

- non è stata posizionata una pentola sulla zona di cottura corretta oppure
- la pentola che si sta utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure
- la pentola è troppo piccola o non è correttamente centrata sulla zona di cottura.

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

Se sul piano cottura è stata lasciata una padella di dimensioni inadatte o non

magnetica (ad esempio, in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio, coltello, forchetta, chiave), la zona in questione verrà spenta automaticamente entro 1 minuto.

Protezione da sovratemperatura

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

Protezione dal traboccamento

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

Avviso di calore residuo

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

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



ATTENZIONE

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

Spegnimento automatico di sicurezza

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

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

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere

immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 1 minuto.



Attenzione! Pericolo di lesioni personali

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

IMPOSTAZIONI DI RISCALDAMENTO



AVVERTIMENTO

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

Impostazioni di riscaldamento

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Visualizzazione e ispezione degli errori

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

Codice di errore	Possibili cause	Cosa fare
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala	Alta tensione, la tensione dell'alimentazione principale supera i 250 V. Si prega di verificare che la tensione dell'alimentazione principale sia normale. Quando la tensione dell'alimentazione principale torna alla normalità, riavviare l'unità. Se la tensione del PCB è difettosa, si prega di inviare l'unità al centro assistenza per la riparazione.
E3	Temperatura elevata del sensore della padella	Verificare la presenza di liquido nella vaschetta. Se non è presente liquido nella vaschetta, riempirla e riavviare.
E5	Temperatura del sensore IGBT troppo alta	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo successivamente.

Quanto sopra rappresenta valutazioni e ispezioni di guasti comuni.

Non smontare autonomamente il dispositivo per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione. Si prega di contattare il fornitore.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

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

Importatore per la Gran Bretagna:

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



KLARSTEIN