

VELAIRE

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

10047441 10047442



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

**INHALT**

Produktdatenblatt 4	English 29
Sicherheitshinweise 6	Español 53
Geräteübersicht 10047441 9	Français 77
Geräteübersicht 10047442 10	Italiano 101
Installation 11	
Anschlussdiagramm 14	
Inbetriebnahme 16	
Bedienung 17	
Kochtipps und Heizleistungs-Tabelle 20	
Reinigung und Pflege 22	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 24	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 25	
Hinweise zur Entsorgung 27	
Hersteller 27	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	Stromversorgung	Leistung			
		145 mm	180/120 mm	210/165/115 mm	250x145/145 mm
10047441	220~240 V ~	1200 W	/	2300/1600/800 W	2000/1100 W
10047442	50 Hz	1200 W	1700/700 W	/	/

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047441		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn Links hinten Rechts hinten Rechts vorn	21 14,5 14,5 14,5 cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm	L B		25 14,5 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts hinten Rechts vorn	192 187 188 187 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	188,5	Wh/kg

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10047442		
Art des Kochfeldes	Einbaukochfeld		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Ø	Links vorn Links hinten Rechts	14,5 14,5 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	n. z. n. z.	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts	187 187 194 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektro Kochfeld	189,4	Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss permanent beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein und den Ausbruch eines Brandes zur Folge haben kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.



WARNUNG

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

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsstandards.



VORSICHT

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

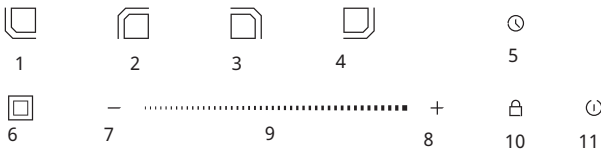
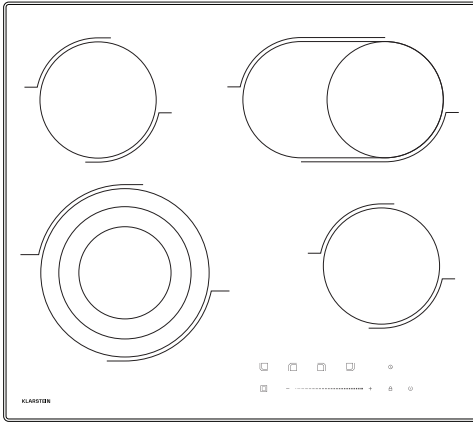
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie beispielsweise Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern.
- Topfgriffe können während der Verwendung so heiß werden, dass Sie diese nicht berühren sollten. Stellen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

**WARNUNG**

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

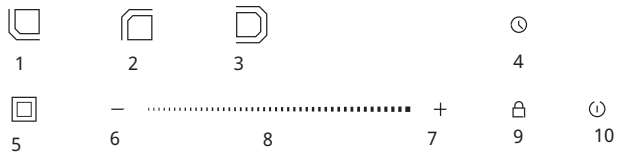
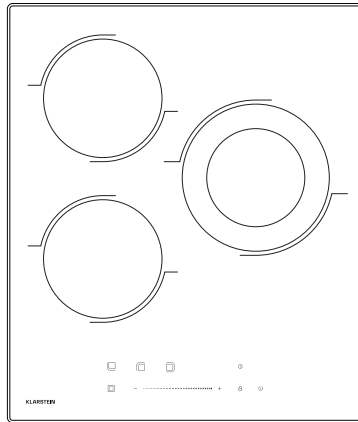
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.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

GERÄTEÜBERSICHT 10047441



1	Wärmesteuerfunktion unten links	7	Verringern
2	Wärmesteuerfunktion oben links	8	Erhöhen
3	Wärmesteuerfunktion oben rechts	9	Schieberegler
4	Wärmesteuerfunktion unten rechts	10	Kindersicherung
5	Timer	11	EIN/AUS
6	Bedienelement duale Kochzone		

GERÄTEÜBERSICHT 10047442



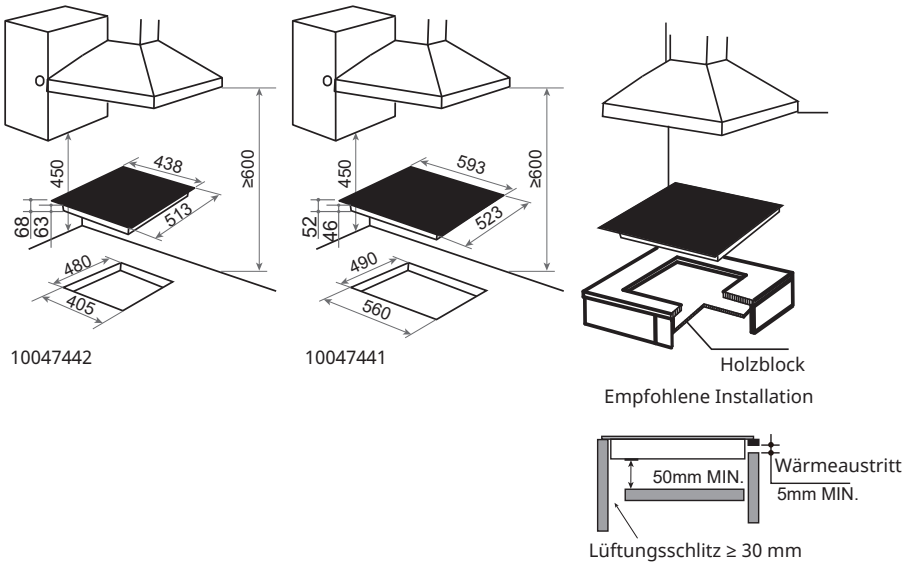
1	Wärmesteuerfunktion unten links	6	Verringern
2	Wärmesteuerfunktion oben links	7	Erhöhen
3	Wärmesteuerfunktion rechts	8	Schiebereglер
4	Timer	9	Kindersicherung
5	Bedienelement duale Kochzone	10	EIN/AUS

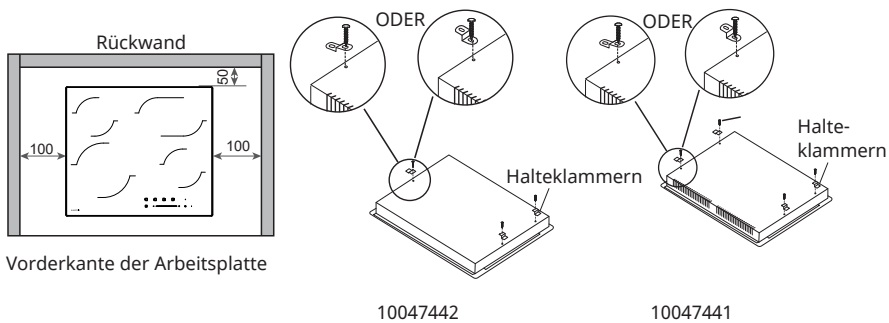
INSTALLATION

Dieses Gerät darf nur von autorisiertem Personal und in Übereinstimmung mit den Vorschriften der für Elektrizität zuständigen Behörden installiert werden. Die Wände und Arbeitsflächen müssen Temperaturen von 95 Grad Celsius standhalten können. Alle Lamine, Befestigungskleber und Oberflächenmaterialien sollten für diese Temperatur geeignet sein. Installieren Sie das Gerät nicht an einem Ort, der nicht feuerfest ist (z. B. bei einem Vorhang usw.). In diesem Fall ist der Hersteller nicht verantwortlich. Schneiden Sie gemäß der folgenden Abbildung ein quadratisches Loch in die Arbeitsfläche und setzen Sie das eingebaute Elektrokochfeld hinein.

Ihr Kochfeld kann in jede Arbeitsplatte mit einer Dicke von mehr als 25 mm eingebaut werden.

Maße in mm

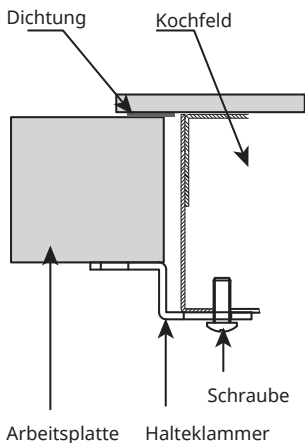




Einsetzen und Befestigen des Kochfeldes

Bevor Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einsetzen, legen Sie die Klebedichtung um den unteren Rand des Kochfeldes. Es ist wichtig, dass diese Dichtung gleichmäßig und ohne Lücken oder Überlappungen angebracht wird, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten unter das Kochfeld sickern.

1. Legen Sie die Dichtung wie in der Abbildung gezeigt um den unteren Rand der Kochfelder.
2. Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung und drücken Sie es nach unten, so dass das Kochfeld bündig mit dem Gehäuse abschließt.
3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Halteklammern.



Befestigen Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Befestigungen an der Unterseite der Arbeitsplatte. Schrauben Sie ein Ende der Halterung in die vorgebohrten Löcher an der Unterseite des Kochfeldes, das andere Ende der Halterung sollte sich unter der Arbeitsplatte befinden, um das Kochfeld in seiner Position zu sichern.

- Die Mindesthöhe aller angrenzenden Elemente (einschließlich leichter Einheiten) beträgt 450 mm, es sei denn, sie bestehen aus einem feuerfesten Material (z. B. Stahl, Keramikfliesen).
- In einem Abstand von 600 mm um die Oberflächen des Kochfeldes darf keine überhängende Fläche und keine Abzugshaube oder Dunstabzugsanlage vorhanden sein.
- Lassen Sie einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Sockel des Geräts und einer brennbaren Oberfläche. Lassen Sie Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Nägel, Styropor usw.) niemals in der Reichweite von Kindern liegen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung versehen, die das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gehäuse verhindert.

Dichtung

Entfernen Sie die Dichtung von der Trägerfolie und achten Sie darauf, dass die transparente Schutzfolie noch an der Dichtung selbst haftet. Drehen Sie das Kochfeld um und positionieren Sie die Dichtung korrekt unter dem Rand des Kochfeldes, so dass der äußere Teil der Dichtung perfekt mit dem äußeren Rand des Kochfeldes übereinstimmt. Bringen Sie die Dichtung gleichmäßig und sicher auf dem Kochfeld an, indem Sie sie fest andrücken.

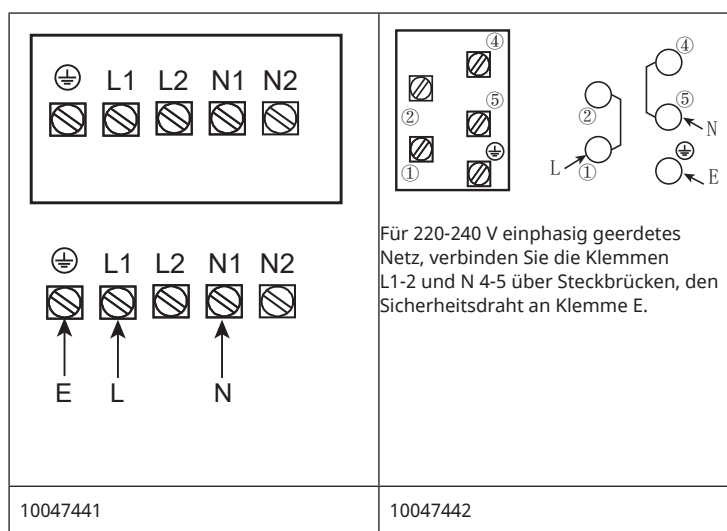
ANSCHLUSSDIAGRAMM

Elektrische Geräte mit einem dreipoligen Kabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt. Beachten Sie das Anschlussdiagramm. Der Erdungsanschluss ist gelb/grün. Der Anschluss an das Stromnetz muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.



ACHTUNG

Die Spannung der Heizelemente muss 220-240 V betragen! Bei jedem Anschluss muss der Sicherheitsdraht an die Klemme E angeschlossen werden.

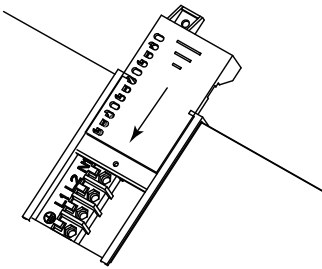


- Wenn das Gerät über einem Einbaubackofen installiert werden soll, müssen die beiden Geräte getrennt angeschlossen werden. Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 50 °C über der Umgebungstemperatur erreichen kann.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand 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 zusammengedrückt werden.

- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Vergewissern Sie sich auch, dass das Versorgungsnetz über eine wirksame Erdung verfügt und den geltenden Normen entspricht und dass der Sicherungsschalter bei der Installation des Geräts leicht zugänglich ist.

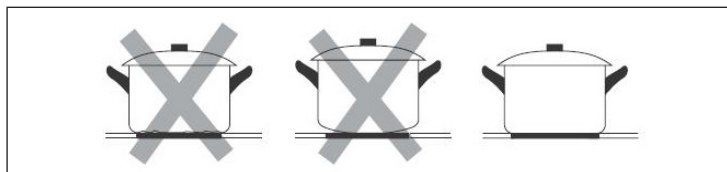
**WARNUNG**

Schließen Sie die Kabelklemme, nachdem Sie die elektrische Verbindung hergestellt haben. Schließen Sie die Abdeckung der Klemmenleiste, indem Sie sie nach unten drehen.

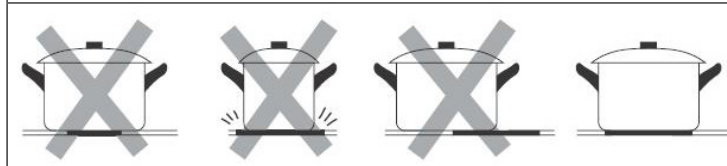
Klemmbrett

INBETRIEBNAHME

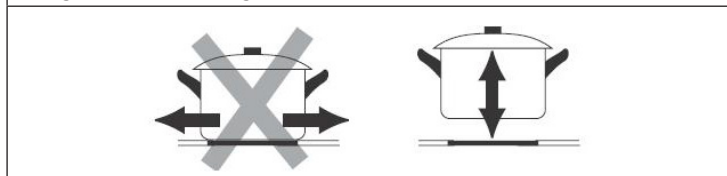
Das richtige Kochgeschirr



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfkantigen oder abgerundeten Böden.



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



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

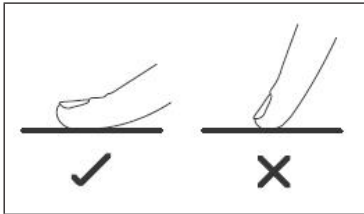
Vor der Verwendung des Keramikochfelds

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

BEDIENUNG

So bedienen Sie die Tasten richtig

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



Mit dem Kochen beginnen

Einschalten des Cerankochfelds

- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Das Kochfeld piept einmal und alle Zonenanzeigen leuchten kurz auf, um anzuzeigen, dass das Kochfeld im Standby-Modus ist.

Hinweis: Führen Sie den nächsten Schritt innerhalb einer Minute aus, sonst schalten sich die Bedienelemente automatisch ab.

Einschalten einer Zone und Leistung einstellen

- Drücken Sie die Zonenwahltaste für die gewünschte Zone.
- Wählen Sie mit den Auf- und Ab-Tasten die gewünschte Heizstufe (1-9). Wenn Sie eine der beiden Tasten gedrückt halten, wird die Anzeige der Heizstufe nach oben oder unten verändert.

Hinweis: Wenn die angezeigte Heizstufe 0 ist, wird durch Drücken der Abwärtstaste die Heizstufe 9 eingestellt.

Schiebe-Bedienelement

Schalten Sie das Cerankochfeld ein, drücken Sie die optionale Taste, um die

Heizzone zu wählen, die Anzeige neben der Taste blinkt 10 Sekunden lang, während dieser Zeit kann die Leistung mit dem Schieberegler von Stufe 0 bis 9 eingestellt werden; schieben Sie den Regler von links nach rechts, um die Stufe zu erhöhen, schieben Sie ihn von rechts nach links, um die Stufe zu verringern.

Ausschalten des Cerankochfelds

- Drücken Sie die Taste ON/OFF, das Kochfeld schaltet sich aus. Das Kochfeld kann jederzeit durch Drücken der Taste ON/OFF ausgeschaltet werden.
- Drücken Sie die Taste "UP" oder "DOWN" auf 0 und das Kochfeld wird ausgeschaltet.
- Wenn eine Zone ausgeschaltet ist, zeigt die entsprechende Heizstufenanzeige ein blinkendes "H" an.
- Das bedeutet, dass die Temperatur in der Zone über 60 °C liegt und damit noch hoch genug ist, um Verletzungen zu verursachen.
- Wenn die Temperatur der Zone unter 60 °C fällt, erlischt der Buchstabe "H". Auch wenn die Temperatur auf unter 60 °C gesunken ist, kann man sich noch an einer Kochstelle verbrennen.

Hinweis: Die Restwärmeanzeige erlischt, wenn die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wird.

Verriegelung des Cerankochfelds

Um das Cerankochfeld zu verriegeln, drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät die Taste für die Tastensperre . Wenn die Sicherung aktiviert wurde, sind alle Tasten außer der Taste ON/OFF deaktiviert. Um die Sicherheitssperre zu deaktivieren, drücken Sie die Taste für die Tastensperre erneut. Sie können dann die Heizstufe für jede beliebige Zone des Kochfeldes einstellen.

Timer

Ihr Kochfeld verfügt über einen Timer, den Sie für jede Zone einstellen können (von 1 bis 99 Minuten). Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und die Kochzone wird ausgeschaltet.

- Wählen Sie die Kochzone und die Heizstufe.
- Drücken Sie die Timer-Taste und stellen Sie mit den Hoch- und Runter-Tasten die Countdown-Zeit ein.
- Jedes Mal, wenn Sie die Hoch- oder Runter-Taste der Zeitschaltuhr drücken, erhöht oder verringert sich die Zeitschaltuhr-Anzeige um 1 Minute.
- Schieben Sie die Steuertaste von links nach rechts oder von rechts nach links, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

Sicherheitsabschaltung

- Wenn eine oder mehrere Kochzonen versehentlich eingeschaltet bleiben, wird nach einer bestimmten Zeit eine Sicherheitsabschaltung aktiviert. Die Zeit hängt von der für die jeweilige Zone eingestellten Leistungsstufe ab. Die Tabelle unten zeigt die Zeitlimits für jede Leistungsstufe.
- Wenn mehr als eine Zone eingeschaltet ist und eine der Zonen ihren Sicherheitsabschaltzeitpunkt erreicht, wird nur die Zone abgeschaltet, die ihren Sicherheitsabschaltzeitpunkt erreicht hat.

Leistungsstufe	1-2	3-4	5	6-9
Zeitbegrenzung (Stunden)	6	5	4	1,5

Duale Kochzone

Schalten Sie die duale Kochzone ein, der innere Ring ist in Betrieb, drücken Sie die Taste für die duale Kochzone, der äußere Ring ist in Betrieb.

KOCHTIPPS UND HEIZLEISTUNGS-TABELLE



VORSICHT

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

Kochtipps

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

Köcheln und Reis kochen

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

So bereiten Sie Steaks richtig zu

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

Braten im Wok (Pfannenrühren)

- Wählen Sie einen geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Gerätschaften bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, braten Sie die

Speisen in mehreren kleineren Portionen.

- Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
- Braten Sie zuerst das Fleisch, stellen Sie es anschließend beiseite und halten Sie es warm.
- Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch in die Pfanne zurück und fügen Sie die Sauce hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sichergestellt ist, dass diese durchgegart werden.
- Servieren Sie das Essen sofort.

Heizkapazitätstabelle

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE



VORSICHT

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

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


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

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerät abholung 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	30
Safety Instructions	32
Notes on Operation and Maintenance	33
Appliance overview 10047441	35
Appliance overview 10047442	36
Installation	37
Wiring Diagram	40
Getting Started	42
Operation	43
Cooking Tips and Heating Capacity Table	46
Cleaning and Care	48
Troubleshooting	50
Disposal Considerations	51
Manufacturer & Importer (UK)	51

TECHNICAL DATA

Item number	Power supply	Power			
		145 mm	180/120 mm	210/ 165/ 115 mm	250x145/ 145 mm
10047441	220-240 V ~ 50 Hz	1200 W	/	2300/ 1600/ 800 W	2000/ 1100 W
10047442		1200 W	1700/700 W	/	/

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047441		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front Left Rear Right Rear Right Front	21 14.5 14.5 14.5 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W		25 14.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right Rear Right Front	192 187 188 187 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	188.5	Wh/kg

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10047442		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Left Front Left Rear Right	14,5 14,5 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	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right	187 187 194 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	189.4	Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS

Risk of electrocution

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



CAUTION

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

General safety instructions

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

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

**WARNING**

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

NOTES ON OPERATION AND MAINTENANCE

Risk of electrocution

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

Health hazard

- This unit complies with electromagnetic safety standards.

**CAUTION**

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

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

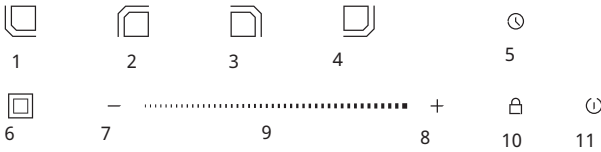
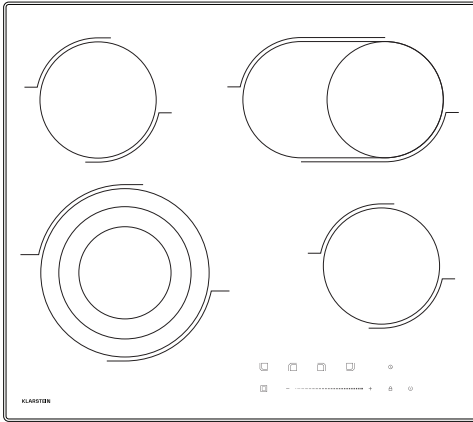


WARNING

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

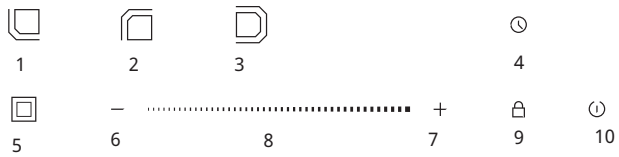
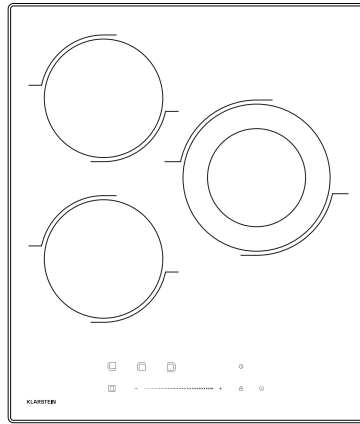
- Never leave the device unattended while in use. Overcooking can cause smoke to develop and splashes of fat could ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave objects or other utensils on the appliance.
- Never use the appliance to warm up or heat the room.
- Always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

APPLIANCE OVERVIEW 10047441



1	Bottom left heat control function	7	Decrease
2	Top left heat control function	8	Increase
3	Top right heat control function	9	Slide control
4	Bottom right heat control function	10	Child Lock
5	Timer	11	ON/OFF
6	Double cooking control		

APPLIANCE OVERVIEW 10047442

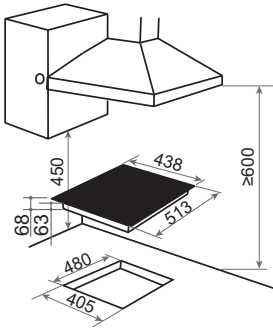


1	Bottom left heat control function	6	Decrease
2	Top left heat control function	7	Increase
3	Right heat control function	8	Slide control
4	Timer	9	Child Lock
5	Double cooking control	10	ON/OFF

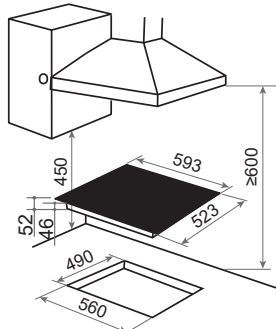
INSTALLATION

This appliance must only be installed by authorised personnel and in accordance with the regulations of the electricity authorities. The wall and bench surfaces must be able to withstand temperatures of 95 degrees Celsius. All laminates, fixing adhesives and surfacing materials should be certified to withstand this temperature. Do not install in a place that is not fireproof (such as a curtain, etc.). If you do, the manufacturer is not responsible. Cut a square hole in the bench as shown in the picture below and place the built-in electric hob in it. Your hob can be mounted on any worktop with a minimum thickness of 25 mm.

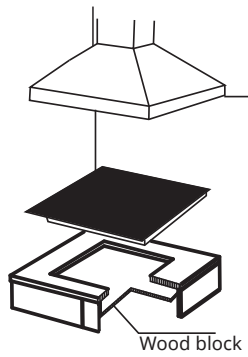
Measurements in mm



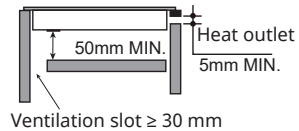
10047442

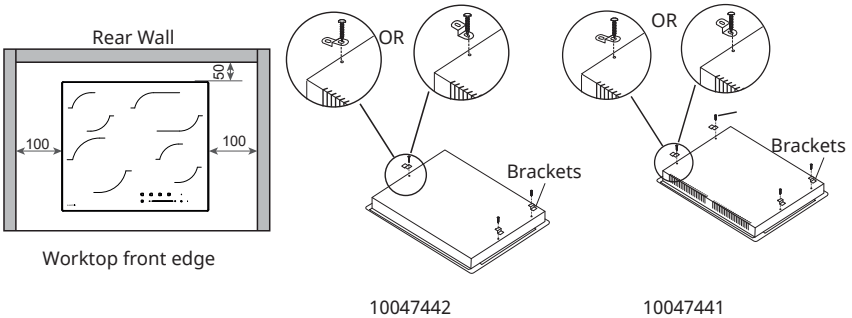


10047441



Recommended installation

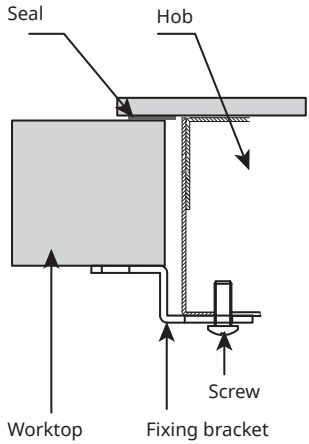




Inserting and fixing the hob

Before inserting the hob into the worktop, place the adhesive seal around the bottom edge of the hob. It is important that this seal is applied evenly, without gaps or overlaps, to prevent liquids from seeping under the hob.

1. Place the seal around the bottom edge of the hobs as shown in the diagram overleaf.
2. Place the hob in the installation opening and push down so that the hob is flush with the cabinet.
3. Secure the hob in place using the fixing brackets supplied.



Fasten the hob to the underside of the worktop using the fixings supplied. Screw one end of the bracket into the pre-drilled holes in the underside of the hob, the other end of the bracket should be under the worktop to secure the hob in position.

- The minimum height of adjacent units (including lightweight units) is 450 mm unless they are made of fire-resistant material (e.g. steel, ceramic tiles).
- There must be no overhanging surface and no range hood or flue system within 600mm of the top of the burner.
- Leave a gap of at least 50 mm between the base of the appliance and a flammable surface, and never leave packing materials (plastic bags, nails, polystyrene foam, etc.) within reach of children, as they are a potential source of danger. The hob is fitted with a special gasket to prevent liquids from spilling into the housing.

Seal

Remove the gaskets from their backing, ensuring that the clear protector still adheres to the gasket itself. Turn the hob over and position the gasket correctly under the edge of the hob itself, so that the outer part of the gasket itself perfectly matches the outer edge of the hob. Apply the seal evenly and securely to the hob, pressing firmly.

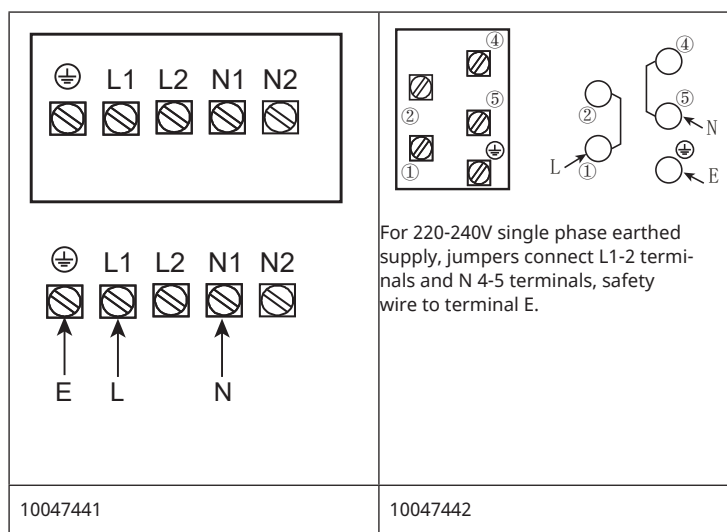
WIRING DIAGRAM

The electrical connection devices with three-pole cable are designed for operation with alternating current at the voltage and frequency indicated on the rating plate. Refer to the connection diagram. The earth conductor is yellow/green. Connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the regulations in force.



CAUTION

The voltage of the heating elements must be 220-240V! In case of any connection, the safety wire must be connected to the E terminal.



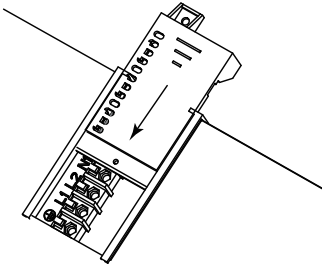
- If the appliance is to be installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately. The supply cable must be laid in such a way that at no point can it reach a temperature 50 °C higher than the ambient temperature.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this should be done by a service technician with the correct tools to avoid accidents.
- If the appliance is connected directly to the power supply, an omnipolar circuit breaker with a minimum distance of 3 mm between the contacts must be installed.
- The electrician must make sure that the electrical connection has been made correctly and complies with the safety regulations.
- The cable must not be kinked or compressed.
- The cable must be checked regularly and may only be replaced by a suitably

qualified person.

- Also check that the supply system has an effective earthing connection and complies with current standards, and that the circuit breaker is easily accessible when the appliance is installed.

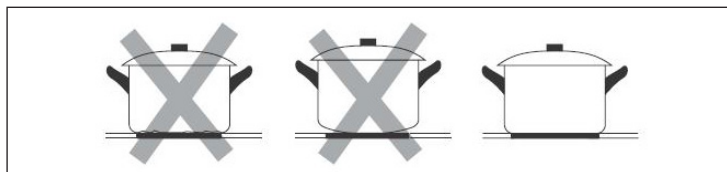
**WARNING**

Close the cable clamp after making the electrical connection. Close the terminal board cover by turning it downwards.

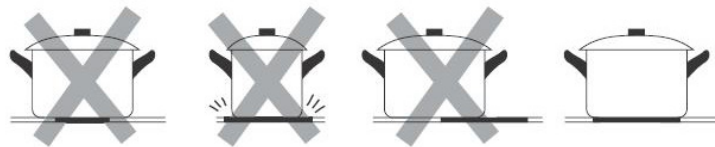
Terminal board

GETTING STARTED

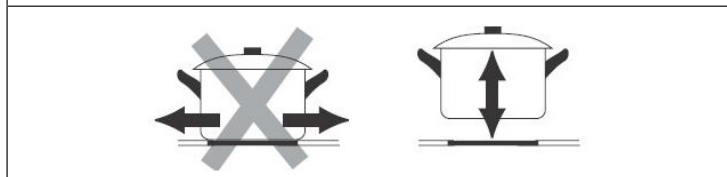
The right cookware



Do not use cookware with sharp or rounded bottoms.



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



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

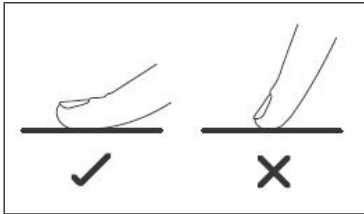
Before using the ceramic hob

- Read the entire operating instructions, especially the "Safety instructions" section.
- Remove the protective foil that may still be on the ceramic hob.
- Do not use enamel pots.

OPERATION

To operate the buttons correctly

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



Start cooking

Switching on the ceramic hob

- Press the ON/OFF button to switch on the appliance.
- The hob will beep once and all the zone indicators will light up briefly to indicate that the hob has entered standby mode.

Note: The next step must be performed within one minute, otherwise the controller will automatically shut down.

Switching on a cooking zone and setting a power level

- Press the zone selection button for the zone you want to use.
- Select the desired heat level (1–9) using the up and down buttons. Pressing and holding either button will adjust the heat level display up or down.

Note: If the heat level displayed is 0, pressing the down button will set the heat level to 9.

Slider controller

Switch on the ceramic hob, press the optional key to select the heating zone, the indicator next to the key will flash for 10 seconds, during this period its power can be adjusted from level 0 to 9 by means of the slider; slide a scontroller from left to right, it's increasing steps, slide from right to left, it's decreasing steps.

Switching off the ceramic hob

- Press the ON/OFF button, the hob will switch off. The hob can be switched off at any time by pressing the ON/OFF button.
- Press the "UP" or "DOWN" button to 0, the hob will switch off.
- When a zone is switched off, the corresponding heat level display will show a flashing letter "H".
- This means that the temperature of the zone is above 60°C and therefore still high enough to cause injury.
- When the temperature of the zone drops below 60°C, the letter "H" disappears. It is still possible to burn yourself on a hob zone even if the temperature has dropped below 60°C.

Note: The residual heat indicator disappears when the power to the product is disconnected.

Locking the ceramic hob

To lock the ceramic hob, press the safety lock button when the appliance is switched on. When the safety lock is activated, all buttons on the control panel are disabled except the ON/OFF button. To deactivate the safety lock, press the safety lock button again. You can then adjust the heat level of any zone on the hob.

Timer

Your hob has a timer that you can set (from 1 to 99 minutes) for each cooking zone. At the end of the countdown, a buzzer sounds and the cooking zone is switched off.

- Select the cooking zone and the heat level.
- Press the timer button and use the up and down buttons to set the countdown time.
- Each time you press the timer up or down button, the timer display will increase or decrease in 1 minute increments.
- Moving the control from left to right or right to left will increase or decrease the time by 10 minutes.

Safety cut-off

- If one or more of the cooking zones is accidentally left on, a safety shutdown is activated after a certain period of time. The time depends on the power level set for that zone. The table below shows the time limits for each power level.
- If more than one zone is cooking when one of the zones reaches its safety shutdown point, only the zone that has reached its safety shutdown point will shut down.

Power level	1-2	3-4	5	6-9
Time limit (hours)	6	5	4	1.5

Dual cooking zone

Open the double cooking zone, the inner ring is in operation, press the double cooking button the outer ring is in operation.

COOKING TIPS AND HEATING CAPACITY TABLE



CAUTION

Fire hazard! Be extremely careful when heating oil or fat at a very high power level. At high temperatures, oil and grease can ignite spontaneously and pose a high fire hazard!

Cooking tips

- As soon as the food is cooking, reduce the temperature.
- Use a lid to reduce cooking time and save energy.
- To reduce cooking time, do not use more fat and water than necessary.
- Start with a high temperature and reduce it as soon as the food is warm.

Simmering and cooking rice

- Simmering is heating the food below the boiling point at about 85 °C, a temperature at which bubbles just start to form. Only let soups and stews simmer, as this is the best way for the flavour to develop and the food not to be overcooked. Sauces with eggs or flour should also only simmer.
- Some recipes that absorb water - such as cooking rice - require the temperature to be higher than the lowest setting so that the food is well cooked and is done in the appropriate amount of time.

How to prepare steaks properly

- Leave the meat at room temperature for 20 minutes.
- Heat up a frying pan with a thick bottom.
- Coat both sides of the steak with oil, add some oil to the pan and place the meat in it.
- Turn the steak over only once during frying and fry until it has reached the desired level of cooking, which can take between 2-8 minutes per side. Press your finger on the steak to check how well cooked it is. The firmer it is, the cooker it is.
- Let the steak rest in a warm place for a few minutes before serving.

Frying in the wok (stir-fry)

- Choose a suitable flat-bottomed wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and utensils ready. Stir-frying should be done quickly. If you are preparing large quantities, fry the food in several smaller portions.
- Heat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Fry the meat first, then set aside and keep warm.
- Fry the vegetables while stirring. When it is hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add the sauce.
- Stir the ingredients gently to ensure that they are cooked through.
- Serve the food immediately.

Heating capacity table

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

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

CLEANING AND CARE



CAUTION

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Ficha técnica del producto	54
Indicaciones de seguridad	56
Descripción general del aparato 10047441	59
Descripción general del aparato 10047442	60
Instalación	61
Diagrama de cables	64
Primeros pasos	66
Puesta en funcionamiento	67
Consejos de cocción y tabla de capacidad calorífica	70
Limpieza y cuidado	72
Detección y reparación de anomalías	74
Indicaciones sobre la retirada del aparato	75
Fabricante	75

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	Alimentación	Potencia			
		145 mm	180/120 mm	210/ 165/ 115 mm	250x145/ 145 mm
10047441	220-240 V ~ 50 Hz	1200 W	/	2300/ 1600/ 800 W	2000/ 1100 W
10047442		1200 W	1700/700 W	/	/

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047441		
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)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Trasero derecho Delantero derecho	21 14,5 14,5 14,5 cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas al máximo de 5 mm.	L W		25 14,5 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Trasero derecho Delantero derecho	192 187 188 187 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	188,5	Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10047442		
Tipo de placa	Vidrocerámica empotrada		
Número de zonas y/o áreas de cocción		3	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción radiantes		
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Derecha	14,5 14,5 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	N/A N/A	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Derecha	187 187 194 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	CE Eléctrico Placa de cocina	189,4	Wh/kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de electrocución

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



PRECAUCIÓN

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

Indicaciones generales de seguridad

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

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



ADVERTENCIA

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

Riesgo de electrocución

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

Peligro para la salud

- Esta unidad cumple las normas de seguridad electromagnética.



ATENCIÓN;

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

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

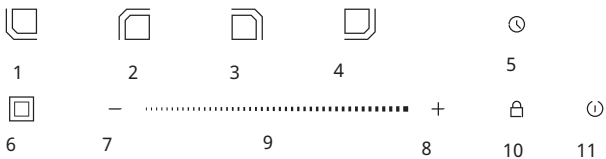
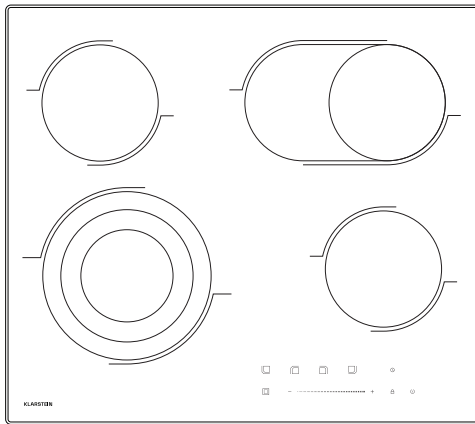


ADVERTENCIA

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

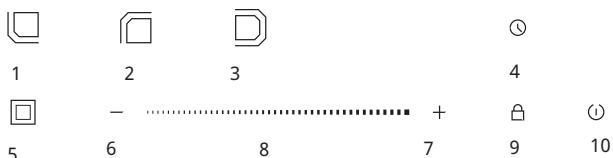
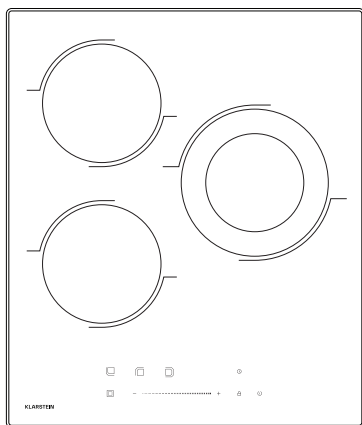
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en uso. Una cocción excesiva puede provocar la aparición de humo y salpicaduras de grasa.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No utilice nunca el aparato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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO 10047441



1	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	7	Disminuir valor
2	Función de control del calor en la parte superior izquierda	8	Aumentar
3	Función de control del calor en la parte superior derecha	9	Control deslizante
4	Función de control del calor en la parte inferior derecha	10	Cerradura
5	Temporizador	11	Botón ON/OFF (encender/apagar)
6	Control de cocción doble		

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO 10047442



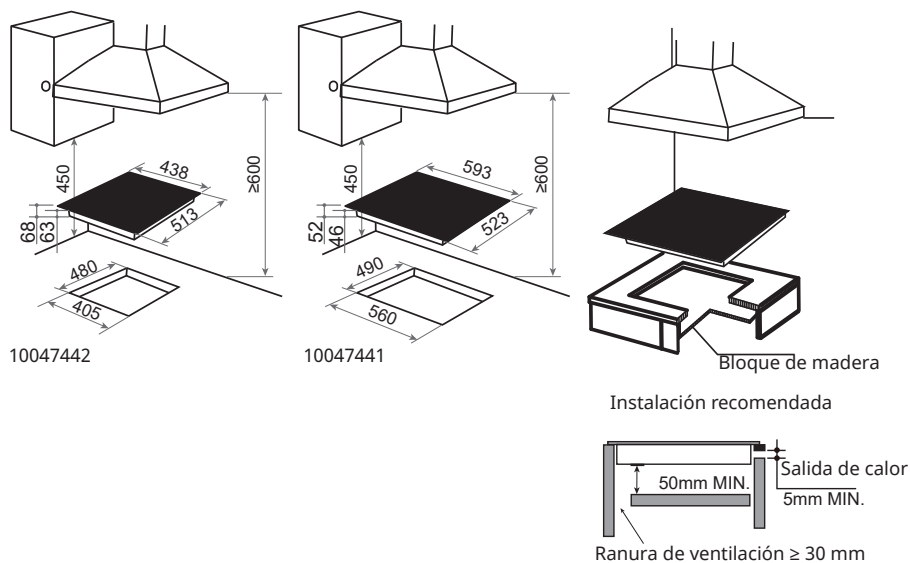
1	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	6	Disminuir valor
2	Función de control del calor en la parte superior izquierda	7	Aumentar
3	Función de control del calor en la parte derecha	8	Control deslizante
4	Temporizador	9	Cerradura
5	Control de cocción doble	10	Botón ON/OFF (encender/apagar)

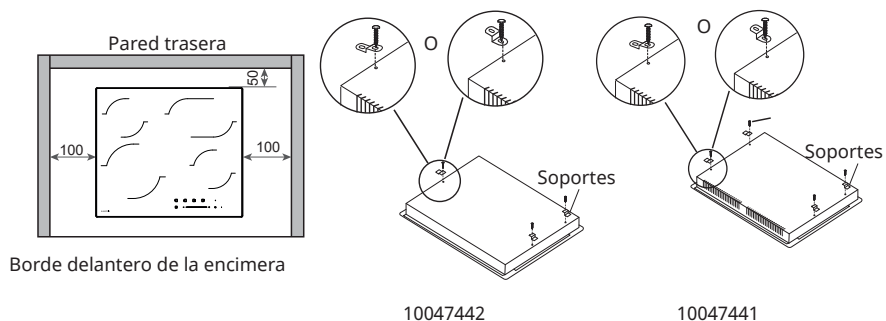
INSTALACIÓN

Este aparato debe ser instalado únicamente por personal autorizado y de acuerdo con las normas de las autoridades eléctricas. Las superficies de las paredes y las encimeras deben poder soportar temperaturas de 95 °C. Todos los laminados, adhesivos de fijación y materiales de revestimiento deben estar certificados como aptos para esta temperatura. No lo instale en un lugar que no sea ignífugo (como una cortina, etc.). Si lo hace, el fabricante no se hace responsable. Corte un agujero cuadrado en el banco, como se muestra en la imagen inferior, y coloque en él la placa de cocción eléctrica empotrada.

Su placa de cocción puede montarse en cualquier encimera con un grosor mínimo de 25 mm.

Dimensiones en mm

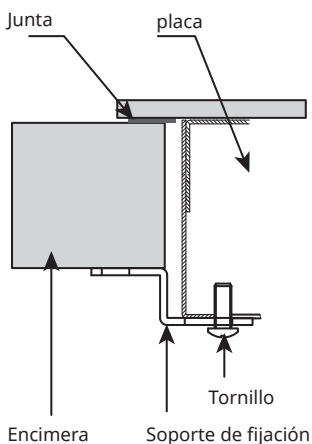




Colocación y fijación de la placa de cocción

Antes de insertar la placa de cocción en la encimera, coloque la junta adhesiva alrededor del borde inferior de la placa. Es importante que esta junta se aplique uniformemente, sin huecos ni solapamientos, para evitar que se filtren líquidos bajo la encimera.

1. Coloque la junta alrededor del borde inferior de las placas de cocción como se muestra en el diagrama de la página siguiente.
2. Coloque la placa de cocción en el hueco de montaje y empújela hacia abajo hasta que quede a ras con el mueble.
3. Fije la placa de cocción en su sitio utilizando los soportes de fijación suministrados.



Fije la placa de cocción a la parte inferior de la encimera utilizando las fijaciones suministradas. Atornille un extremo del soporte en los orificios pretaladrados de la parte inferior de la placa de cocción; el otro extremo del soporte debe quedar debajo de la encimera para fijar la placa en su posición.

- La altura mínima de las unidades adyacentes (incluidas las unidades ligeras) es de 450 mm, a menos que estén hechas de material resistente al fuego (por ejemplo, acero, baldosas de cerámica).
- No debe haber ninguna superficie que sobresalga y ninguna campana extractora o sistema de salida de humos a menos de 600 mm de la parte superior del quemador.
- Deje un espacio de al menos 50 mm entre la base del aparato y una superficie inflamable, y nunca deje materiales de embalaje (bolsas de plástico, clavos, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro. La placa de cocción está provista de una junta especial para evitar que los líquidos se derramen en la carcasa.

Junta

Retire las juntas de su soporte, asegurándose de que el protector transparente sigue adherido a la propia junta. Dé la vuelta a la placa de cocción y coloque la junta correctamente bajo el borde de la propia placa, de modo que la parte exterior de la propia junta quede perfectamente alineada con el borde exterior de la placa. Aplique la junta de manera uniforme y segura a la placa de cocción, presionando con firmeza.

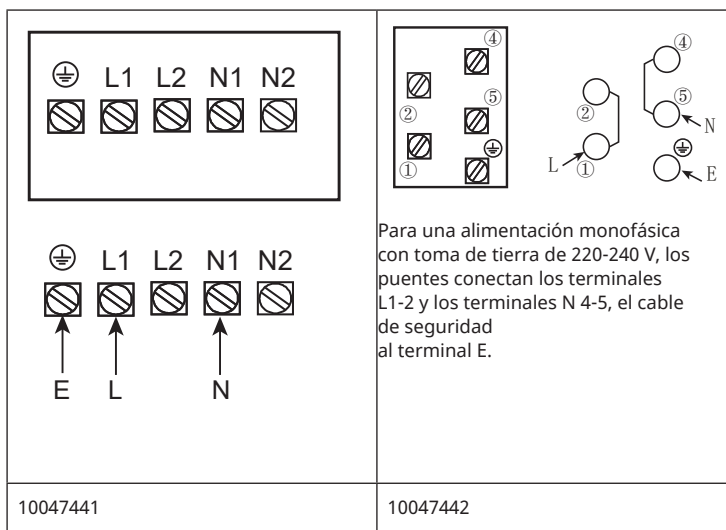
DIAGRAMA DE CABLES

Los aparatos con cable tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características. Consulte el esquema de conexiones. El conductor de tierra es amarillo/verde. Solamente un electricista cualificado debe llevar a cabo la conexión a la red eléctrica respetando la normativa vigente.



PRECAUCIÓN

¡El voltaje de los elementos calefactores debe ser de 220-240V! En caso de cualquier conexión, el cable de seguridad debe conectarse al terminal E.



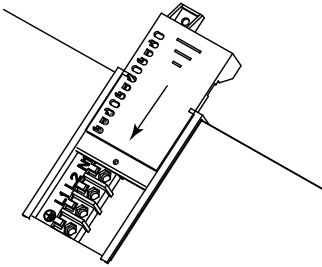
- Si el aparato se instala encima de un horno empotrado, ambos aparatos deben conectarse por separado. El cable de alimentación debe tenderse de forma que en ningún punto pueda alcanzar una temperatura 50 °C superior a la temperatura ambiente.
- Si el cable está dañado o necesita ser sustituido, deberá hacerlo un técnico de servicio con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- The electrician must ensure that the electrical connection is made correctly and in accordance with safety regulations.
- No doble ni aplaste el cable.
- El cable debe revisarse periódicamente y sólo debe ser sustituido por una persona debidamente cualificada.

- Compruebe también que el sistema de alimentación disponga de una conexión a tierra eficaz y conforme a las normas vigentes, y que el disyuntor sea fácilmente accesible cuando el aparato está instalado.



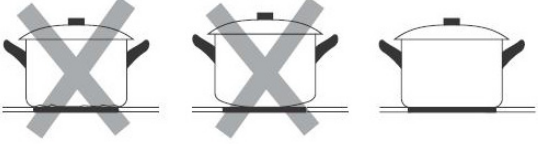
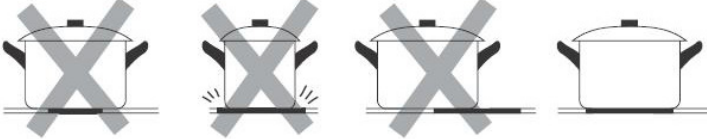
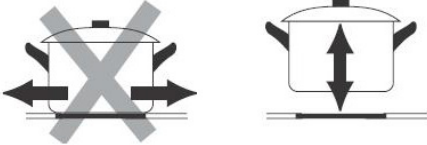
Cierre la abrazadera del cable después de realizar la conexión eléctrica. Cierre la tapa del tablero de bornes girándola hacia abajo.

Tablero de terminales



PRIMEROS PASOS

La vajilla adecuada


<p>No utilice utensilios de cocina con bordes afilados o fondo redondeado.</p>

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

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

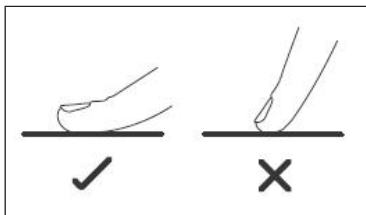
Antes de utilizar la placa vitrocerámica

- Lea todo el manual de instrucciones, especialmente la sección «Instrucciones de seguridad».
- Retire la lámina protectora que aún pueda haber sobre la placa vitrocerámica.
- No utilice ollas esmaltadas.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Para utilizar correctamente los botones

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



Empezar a cocinar

Encendido de la vitrocerámica

- Pulse el botón ON/OFF para encender el aparato.
- La placa emitirá un pitido y todos los indicadores de zona se iluminarán brevemente para indicar que la placa ha entrado en modo de espera.

Nota: El siguiente paso debe realizarse antes de que transcurra un minuto, de lo contrario el programador se apagará automáticamente.

Encender una zona de cocción y ajustar un nivel de potencia

- Pulse el botón de selección de la zona que desee utilizar.
- Seleccione el nivel de calor deseado (1-9) con los botones arriba y abajo. Si mantiene pulsado cualquiera de los botones, la indicación del nivel de calentamiento se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

Nota: Si el nivel de calentamiento mostrado es 0, al pulsar el botón hacia abajo el nivel de calentamiento se ajustará a 9.

Controlador deslizante

Encienda la placa vitrocerámica y pulse el botón opcional para seleccionar la zona de cocción; el indicador situado junto al botón parpadeará durante 10 segundos.

Durante este periodo puede ajustar la potencia de la zona de cocción de 0 a 9 mediante el deslizador. Mover el deslizador de izquierda a derecha aumentará la potencia, mientras que mover el deslizador de derecha a izquierda la disminuirá.

Apagado de la vitrocerámica

- Pulse el botón ON/OFF para apagar la placa vitrocerámica. La placa puede apagarse en cualquier momento pulsando el botón ON/OFF.
- Pulse el botón «UP» o «DOWN» hasta 0 para apagar la placa vitrocerámica.
- Cuando una zona de cocción está apagada, la pantalla del nivel de calentamiento correspondiente mostrará una letra «H» parpadeante.
- Esto significa que la temperatura de la zona de cocción es superior a 60 °C y, por tanto, lo suficientemente alta como para causar lesiones.
- Cuando la temperatura de la zona de cocción desciende por debajo de 60 °C, la letra «H» desaparece. Es posible quemarse en una zona de cocción aunque la temperatura haya descendido por debajo de 60 °C.

Nota: El indicador de calor residual desaparece si se interrumpe la alimentación del producto.

Bloqueo de la vitrocerámica

Para bloquear la placa vitrocerámica, pulse el botón de bloqueo de seguridad (véase ilustración 4) cuando el aparato esté encendido. Cuando se activa el bloqueo de seguridad, se bloquean todos los botones del panel de control excepto el botón ON/OFF. Para desactivar el bloqueo de seguridad, pulse de nuevo el botón de bloqueo de seguridad. A continuación, puede ajustar el nivel de calentamiento de cualquier zona de cocción.

Temporizador

La placa vitrocerámica dispone de un temporizador que se puede programar para cada zona de cocción (de 1 a 99 minutos). Al final de la cuenta atrás, suena un pitido y la zona de cocción utilizada se apaga.

- Seleccione la zona de cocción y el nivel de calor.
- Pulse el botón del temporizador y utilice los botones arriba y abajo para ajustar el tiempo de la cuenta atrás.
- Cada vez que pulse el botón del temporizador hacia arriba o hacia abajo, el indicador del temporizador aumentará o disminuirá en incrementos de 1 minuto.
- Mueva el mando de izquierda a derecha o de derecha a izquierda para aumentar o disminuir el tiempo en 10 minutos.

Corte de seguridad

- Si una o varias zonas de cocción se dejan encendidas accidentalmente, se activará un apagado de seguridad al cabo de cierto tiempo. La duración depende del nivel de potencia ajustado para esa zona. La tabla abajo muestra los límites de tiempo para cada nivel de potencia.
- Si está cocinando en más de una zona cuando una de las zonas alcanza su punto de desconexión de seguridad, sólo se apagará la zona que haya alcanzado su punto de desconexión de seguridad.

Nivel de potencia	1-2	3-4	5	6-9
Periodo (horas)	6	5	4	1,5

Zona de cocción dual

Abra la zona de cocción doble; el anillo interior está en funcionamiento. Pulse el botón de cocción doble; el anillo exterior está en funcionamiento.

CONSEJOS DE COCCIÓN Y TABLA DE CAPACIDAD CALORÍFICA



PRECAUCIÓN

¡Peligro de incendio! Extreme las precauciones cuando caliente aceite o grasa a niveles de potencia muy elevados. A altas temperaturas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y suponer un alto riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- En cuanto los alimentos se estén cocinando, reduzca la temperatura.
- Utilice una tapa para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Para reducir el tiempo de cocción, no utilice más grasa y agua de las necesarias.
- Comience con una temperatura alta y redúzcala en cuanto la comida esté caliente.

Hervir a fuego lento y cocer el arroz

- La cocción a fuego lento consiste en calentar los alimentos por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, temperatura a la que apenas empiezan a formarse burbujas. Las sopas y los guisos sólo deben cocinarse a fuego lento, ya que esto permite que se desarrolle el sabor y evita que los alimentos se cuezan en exceso. Las salsas con huevo o harina también deben cocerse a fuego lento.
- Algunas recetas que absorben agua -como la cocción del arroz- requieren una temperatura más alta que el ajuste más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen bien y en el tiempo correcto.

Cómo preparar filetes correctamente

- Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
- Caliente una sartén de fondo grueso.
- Unte ambos lados del filete con aceite y añada un poco más a la sartén. Coloque la carne en ella.
- Dale la vuelta una sola vez durante la fritura y fríalo hasta que haya alcanzado el nivel de cocción deseado, lo que puede llevar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione con el dedo el filete para comprobar si está hecho. Cuanto más firme sea, más se cuece.
- Deje reposar el filete en un lugar caliente durante unos minutos antes de servirlo.

Freír en el wok (saltear)

- Elija un wok de fondo plano adecuado o una sartén grande.
- Tenga listos todos los ingredientes y utensilios. El salteado debe ser rápido. Si

prepara grandes cantidades, fría los alimentos en porciones más pequeñas.

- Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
- Fría primero la carne, luego apártela y manténgala caliente.
- Fría las verduras sin dejar de removerlas. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
- Remover suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan bien.
- Sirva la comida inmediatamente.

Tabla de potencia calorífica

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

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

LIMPIEZA Y CUIDADO



PRECAUCIÓN

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

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

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

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

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

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.

Contacto: info@electronic-star.de

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Contacto: info@electronic-star.de

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Fiche technique du produit	78
Consignes de sécurité	80
Vue d'ensemble de l'appareil 10047441	83
Vue d'ensemble de l'appareil 10047442	84
Installation	85
Schéma de câblage	88
Pour commencer	90
Fonctionnement	91
Conseils de cuisson et tableau de capacité de chauffe	94
Nettoyage et entretien	96
Dépannage	98
Informations pour le recyclage	99
Fabricant & importateur (Royaume-Uni)	99

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	Alimentation électrique	Alimentation			
		145 mm	180/120 mm	210/ 165/ 115 mm	250x145/ 145 mm
10047441	220-240 V ~ 50 Hz	1200 W	/	2300/ 1600/ 800 W	2000 / 1100 W
10047442		1200 W	1700/700 W	/	/

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

	Symbole	Valeur		Appareil
Identification du modèle	10047441			
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson		4		
Technologie de chauffe (plaques et de cuisson à induction, zones de cuisson radiant, plaques solides)	zones de cuisson radiant			
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	∅	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	21 14,5 14,5 14,5	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		25 14,5	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	192 187 188 187	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	188,5		Wh/kg

	Symbole	Valeur	Appareil
Identification du modèle	10047442		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson		3	
Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	zones de cuisson radiantes		
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	∅	Avant gauche Arrière gauche Droit	14,5 14,5 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	N/C N/C	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Droit	187 187 194 Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE Électrique Cuisinière	189,4	Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque d'électrocution

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



ATTENTION

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

Consignes générales de sécurité

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

de commande à distance séparé.

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



MISE EN GARDE

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

Risque d'électrocution

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

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.



ATTENTION

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

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

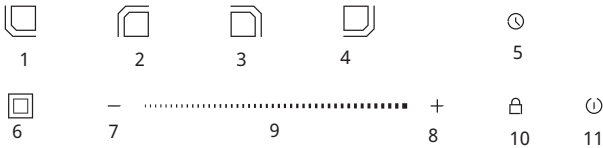
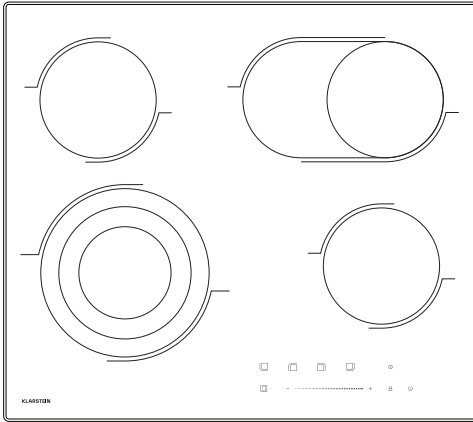


MISE EN GARDE

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

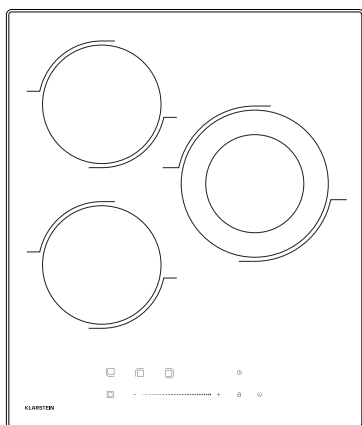
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et des éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles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

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL 10047441



1	Réglage de la chaleur en bas à gauche	7	Diminuer
2	Réglage de la chaleur en haut à gauche	8	Augmenter
3	Réglage de la chaleur en haut à droite	9	Réglage par curseur
4	Réglage de la chaleur en bas à droite	10	Verrouillage des touches
5	Minuterie	11	ON/OFF
6	Double commande de cuisson		

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL 10047442

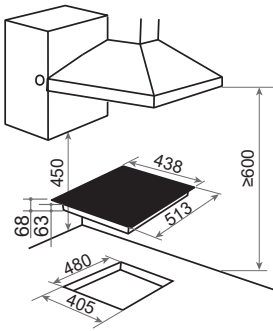


1	Réglage de la chaleur en bas à gauche	6	Diminuer
2	Réglage de la chaleur en haut à gauche	7	Augmenter
3	Fonction de réglage de la chaleur à droite	8	Réglage par curseur
4	Minuterie	9	Verrouillage des touches
5	Double commande de cuisson	10	ON/OFF

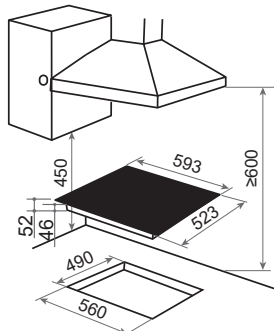
INSTALLATION

Cet appareil doit être installé uniquement par du personnel autorisé et conformément aux réglementations des autorités électriques. Les surfaces des murs et des bancs doivent pouvoir résister à des températures de 95 degrés Celsius. Tous les stratifiés, adhésifs de fixation et matériaux de surface doivent être certifiés pour résister à cette température. Ne pas installer dans un endroit qui n'est pas ignifugé (tel qu'un rideau, etc.). Dans ce cas, le fabricant ne sera pas responsable. Découpez un trou carré dans le plan de travail comme indiqué sur l'image ci-dessous et placez-y la plaque de cuisson électrique intégrée. Votre table de cuisson peut s'installer sur n'importe quel plan de travail d'une épaisseur supérieure à 25 mm.

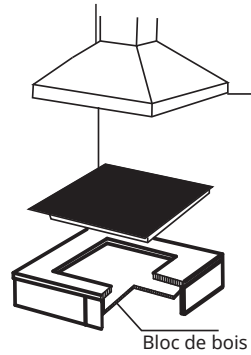
Dimensions



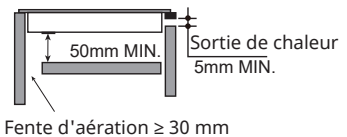
10047442

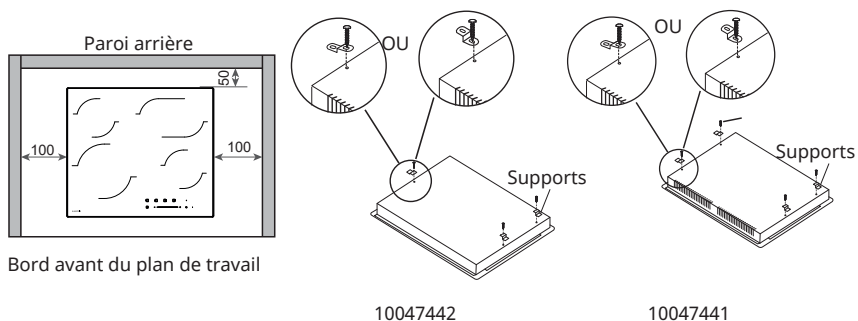


10047441



Installation recommandée

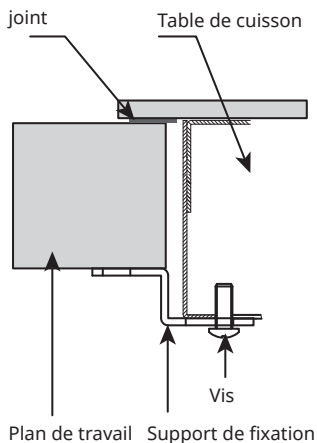




Insertion et fixation de la table de cuisson

Avant d'insérer la table de cuisson dans le plan de travail, placez le joint adhésif autour du bord inférieur de la table de cuisson. Il est important d'appliquer ce joint uniformément, sans espaces ni chevauchements, pour éviter que des liquides ne s'infiltrent sous la plaque de cuisson.

1. Placez le joint autour du bord inférieur des plaques de cuisson comme indiqué sur le schéma au verso.
2. Placez la plaque de cuisson dans l'ouverture d'installation et appuyez vers le bas de manière à ce que la plaque de cuisson soit au ras du meuble.
3. Fixez la table de cuisson en place à l'aide des supports de fixation fournis.



Fixez la table de cuisson sous le plan de travail à l'aide des fixations fournies.

Vissez une extrémité du support dans les trous pré-perçés sous la table de cuisson, l'autre extrémité du support doit se trouver sous le plan de travail pour fixer la table de cuisson en position.

- La hauteur minimale des unités adjacentes (y compris les unités légères) est de 450 mm, sauf si elles sont constituées d'un matériau résistant au feu (par exemple, acier, carreaux de céramique).
- Il ne doit y avoir aucune surface en surplomb et aucune hotte ou système de conduit de fumée à moins de 600 mm du haut du brûleur.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm entre la base de l'appareil et une surface inflammable et ne laissez jamais les matériaux d'emballage (sacs en plastique, clous, mousse de polystyrène, etc.) à la portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger. La table de cuisson est équipée d'un joint spécial pour empêcher les liquides de se répandre dans le boîtier.

Joint

Retirez les joints de leur support, en vous assurant que le protecteur transparent adhère toujours au joint lui-même. Retournez la plaque de cuisson et positionnez correctement le joint sous le bord de la plaque elle-même, de sorte que la partie extérieure du joint lui-même corresponde parfaitement au bord extérieur de la plaque de cuisson. Appliquez le joint uniformément et solidement sur la table de cuisson en le pressant fermement en place.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

Les appareils équipés d'un câble tripolaire sont conçus pour fonctionner sur courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique. Se référer au schéma de connexion. Le câble de terre est jaune/vert. Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par un électricien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur.



ATTENTION

La tension des éléments chauffants doit être de 220-240V ! En cas de connexion, le fil de sécurité doit être connecté à la borne E.

	<p>Pour une alimentation monophasée 220-240V avec mise à la terre, des cavaliers relient les bornes L1-2 et les bornes N 4-5, sécurité à la borne E.</p>
10047441	10047442

- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four encastré, les deux appareils doivent être raccordés séparément. Le câble d'alimentation doit être posé de telle sorte qu'il ne puisse en aucun point atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiante.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien disposant des outils appropriés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit être ni plié ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par une

personne dûment qualifiée.

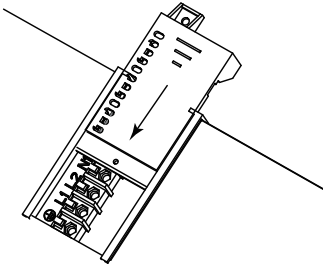
- Vérifiez également que le système d'alimentation dispose d'une mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur, et que le disjoncteur est facilement accessible lors de l'installation de l'appareil.



MISE EN GARDE


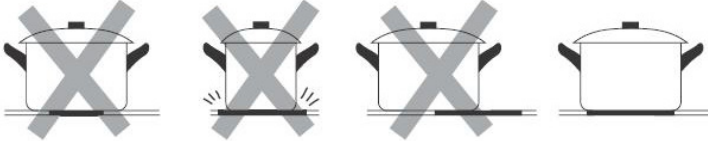
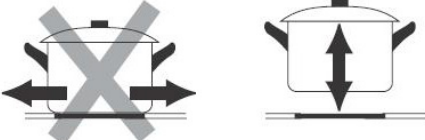
Fermer le serre-câble après avoir effectué la connexion électrique.
Fermez le couvercle du bornier en le tournant vers le bas.

Bornier



POUR COMMENCER

Choix des bons ustensiles de cuisine


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

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

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

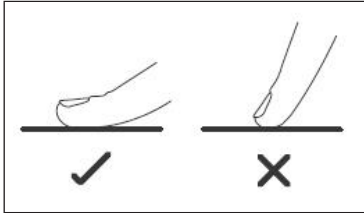
Avant d'utiliser la plaque vitrocéramique

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

FONCTIONNEMENT

Pour utiliser correctement les boutons

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



Démarrer la cuisson

Mise en marche de la plaque vitrocéramique

- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil.
- La table de cuisson émet un bip et tous les indicateurs de zone s'allument brièvement et indiquent que la table de cuisson est passée en mode veille.

Remarque : Effectuez l'étape suivante dans un délai d'une minute, sinon le contrôleur s'éteindra automatiquement.

Allumage d'une zone et réglage d'un niveau de puissance

- Appuyez sur le bouton de sélection de la zone que vous souhaitez utiliser.
- Sélectionnez le niveau de chauffe souhaité (1-9) à l'aide des boutons haut et bas. Maintenez l'une ou l'autre des touches pour augmenter ou de diminuer le niveau de chauffe affiché.

Remarque : si le niveau de chauffe affiché est 0, une pression sur la touche bas permet de régler le niveau sur 9.

Contrôleur par curseur

Allumez la plaque vitrocéramique, appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson, le témoin à côté de la touche clignote pendant 10 secondes, pendant

cette période vous pouvez régler sa puissance du niveau 0 à 9 avec le curseur ; faites glisser le curseur de gauche à droite pour augmenter, et de droite à gauche pour diminuer le niveau.

Pour éteindre la plaque vitrocéramique

- Appuyez sur la touche ON/OFF, la table de cuisson s'éteint. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF.
- Appuyez sur le bouton « UP » ou « DOWN » jusqu'à 0 pour éteindre la table de cuisson.
- Lorsqu'une zone est éteinte, le niveau de chaleur correspondant affiche une lettre clignotante « H. »
- Cela signifie que la température de la zone est supérieure à 60°C et qu'elle est donc encore suffisamment élevée pour provoquer des blessures.
- Lorsque la température de la zone descend en dessous de 60°C, la lettre H disparaît. Il est toujours possible de se brûler sur une zone de cuisson même si la température est tombée en dessous de 60°C.

Remarque : Le témoin de chaleur résiduelle disparaît si l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue.

Verrouillage de la plaque vitrocéramique

Pour verrouiller la plaque vitrocéramique, appuyez sur le bouton de verrouillage de sécurité lorsque l'appareil est allumé. Lorsque le verrouillage de sécurité est activé, tous les boutons du panneau de commande sont désactivés, à l'exception du bouton ON/OFF. Pour désactiver le verrouillage de sécurité, appuyez à nouveau sur le bouton de verrouillage de sécurité. Vous pouvez alors régler le niveau de chaleur de n'importe quelle zone de la table de cuisson.

Minuterie

Votre table de cuisson dispose d'une minuterie que vous pouvez régler pour chaque zone (de 1 à 99 minutes). A la fin du compte à rebours, un buzzer retentit et la zone est désactivée.

- Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de chauffe.
- Appuyez sur le bouton de la minuterie (voir figure 5) et utilisez les boutons haut et bas pour régler le temps du compte à rebours.
- Chaque fois que vous appuyez sur la touche pour augmenter ou diminuer la minuterie, l'affichage de la minuterie augmente ou diminue par incréments d'une minute.
- Actionnez le contrôleur de gauche à droite ou de droite à gauche pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes.

Arrêt de sécurité

- Si une ou plusieurs zones de cuisson restent accidentellement allumées, un arrêt de sécurité se déclenche après un certain temps. La durée dépend du niveau de puissance réglé pour cette zone. Le tableau de droite indique les durées limites pour chaque niveau de puissance.
- Si plusieurs zones sont en cours de cuisson et que l'une d'entre elles atteint

son point d'arrêt de sécurité, seule la zone qui a atteint son point d'arrêt de sécurité s'arrêtera.

Niveau de puissance	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Délai (heures)	6	5	4	1,5

Zone de cuisson double

Ouvrez la zone de double cuisson, l'anneau intérieur est en fonctionnement, appuyez sur le bouton de double cuisson, l'anneau extérieur est en fonctionnement.

CONSEILS DE CUISSON ET TABLEAU DE CAPACITÉ DE CHAUFFE



ATTENTION

Risque d'incendie et d'explosion ! Soyez extrêmement prudent lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse à un niveau de puissance très élevé. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et présentent donc un risque d'incendie considérable.

Conseils de cuisson

- Dès que les aliments cuisent, réduisez la température.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.
- Pour réduire le temps de cuisson, ne pas utiliser plus de graisse et d'eau que nécessaire.
- Commencez par une température élevée et réduisez-la dès que les aliments sont chauds.

Mijotage ou cuisson du riz

- Le mijotage consiste à chauffer les aliments en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, température à laquelle des bulles commencent à se former. Faites mijoter les soupes et les ragoûts car c'est la meilleure façon de développer la saveur et de ne pas trop cuire les aliments. Les sauces contenant des œufs ou de la farine doivent également être mijotées.
- Certaines recettes qui absorbent de l'eau, comme la cuisson du riz, nécessitent une température plus élevée que la température la plus basse afin que les aliments soient bien cuits et que le temps de cuisson soit suffisant.

Comment préparer correctement les steaks

- Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes.
- Faire chauffer une poêle à fond épais.
- Enduire d'huile les deux côtés du steak, ajouter de l'huile dans la poêle et y placer la viande.
- Retournez le steak une seule fois pendant la friture et faites-le frire jusqu'à ce qu'il ait atteint le niveau de cuisson souhaité, ce qui peut prendre entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez votre doigt sur le steak pour en vérifier la cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
- Laissez reposer le steak dans un endroit chaud pendant quelques minutes avant de le servir.

Friture au wok (stir-fry)

- Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire.
- Préparez tous les ingrédients et les ustensiles. La cuisson au wok doit être rapide. Si vous préparez de grandes quantités, faites frire les aliments en plusieurs petites portions.
- Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
- Faire d'abord frire la viande, puis la réserver et la garder au chaud.
- Faire revenir les légumes en remuant. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
- Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien cuits.
- Servez immédiatement les aliments.

Tableau des capacités de chauffe

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION

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

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

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

DÉPANNAGE

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

INFORMATIONS 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	102
Avvertenze di sicurezza	104
Descrizione del dispositivo 10047441	107
Descrizione del dispositivo 10047442	108
Installazione	109
Schema di cablaggio	112
Come procedere	114
Utilizzo	115
Suggerimenti per la cottura e tabella dei livelli riscaldanti	118
Pulizia e manutenzione	120
Risoluzione dei problemi	122
Avviso di smaltimento	123
Produttore e importatore (Regno Unito)	123

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	Alimentazione	Potenza			
		145 mm	180/120 mm	210/165/115 mm	250x145/145 mm
10047441	220-240 V ~ 50 Hz	1200 W	/	2300/1600/800 W	2000/1100 W
10047442		1200 W	1700/700 W	/	/

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047441		
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)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	∅	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Posteriore destra Anteriore destra	21 14,5 14,5 14,5 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		25 14,5 cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Posteriore destra Anteriore destra	192 187 188 187 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	188,5	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10047442		
Tipo di piano cottura	Piano cottura da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		3	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura radianti		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	∅	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Destra	14,5 14,5 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	N/D N/D	cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Destra	187 187 194 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	EC Elettrico Piano cottura	189,4	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scosse elettriche

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



ATTENZIONE

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

Avvertenze di sicurezza generali

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

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



AVVERTENZA

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

Rischio di scosse elettriche

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

Pericolo per la salute

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



ATTENZIONE

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

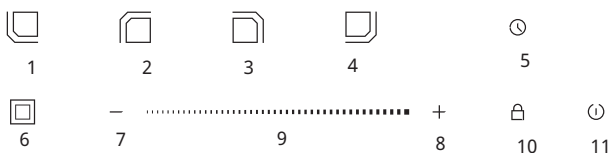
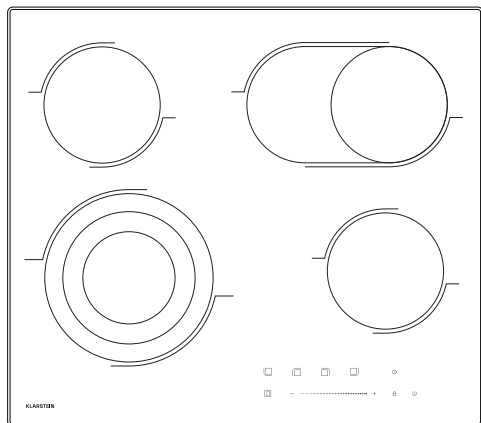
- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi di pentole sul piano cottura, perché potrebbero diventare molto caldi.
- Tenere i bambini lontani dal piano cottura.
- I manici delle pentole possono diventare così caldi durante l'uso che non bisogna toccarli. Assicurarsi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

**AVVERTENZA**

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

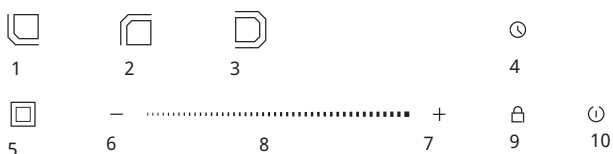
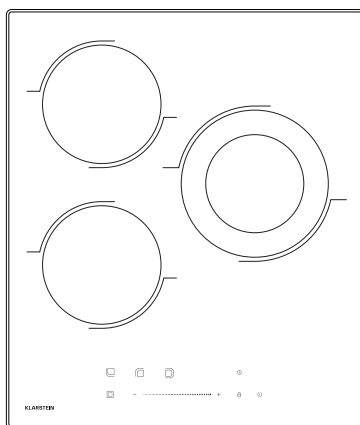
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione. Una cottura eccessiva può provocare la formazione di fumo e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.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

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO 10047441



1	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	7	Diminuire
2	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	8	Aumentare
3	Funzione di controllo del calore in alto a destra	9	Cursore di controllo
4	Funzione di controllo del calore in basso a destra	10	Blocco dei tasti
5	Timer	11	ON/OFF (accensione/spengimento)
6	Controllo per la doppia cottura		

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO 10047442



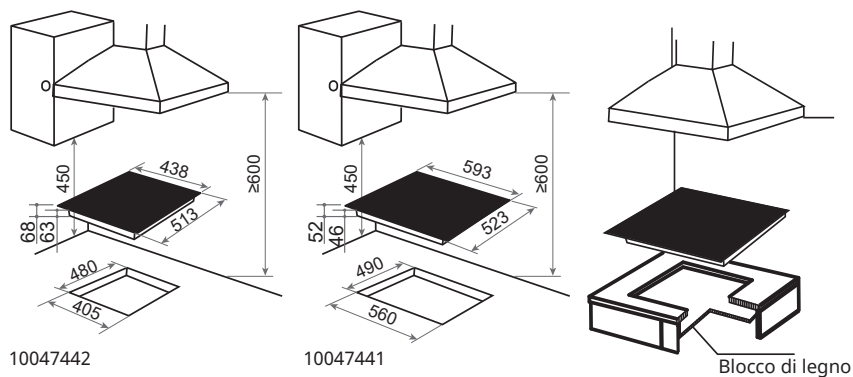
1	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	6	Diminuire
2	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	7	Aumentare
3	Funzione di controllo del calore a destra	8	Cursore di controllo
4	Timer	9	Blocco dei tasti
5	Controllo per la doppia cottura	10	ON/OFF (accensione/spengimento)

INSTALLAZIONE

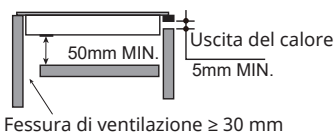
L'installazione di questo dispositivo deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e in conformità alle norme delle autorità responsabili dell'elettricità. Le superfici delle pareti e dei piani devono essere in grado di resistere a temperature di 95 gradi Celsius. Tutti i laminati, gli adesivi di fissaggio e i materiali di rivestimento devono essere dotati di una certificazione che attesti la capacità di resistere a tale temperatura. Non installare in un luogo non ignifugo (come una tenda, ecc.). In tal caso, il produttore non è responsabile. Come mostrato nell'immagine seguente, praticare un foro quadrato nel piano di lavoro e collocarvi il piano cottura elettrico a incasso.

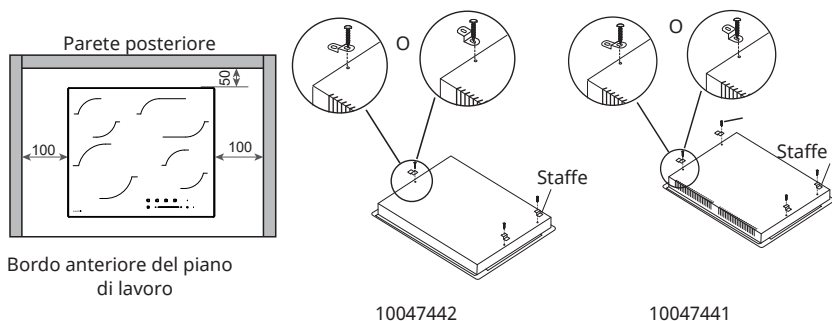
Il piano cottura può essere montato su qualsiasi piano di lavoro con uno spessore minimo di 25 mm.

Dimensioni in mm



Installazione consigliata

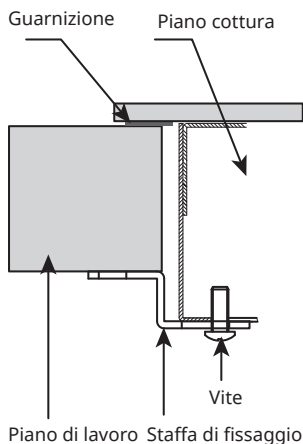




Inserimento e fissaggio del piano cottura

Prima di inserire il piano cottura nel piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva intorno al bordo inferiore del piano cottura. La guarnizione deve essere posizionata uniformemente, senza spazi vuoti o sovrapposizioni, per evitare che i liquidi si infiltrino sotto il piano cottura.

1. Posizionare la guarnizione intorno al bordo inferiore del piano cottura come mostrato nell'immagine.
2. Posizionare il piano cottura nell'apertura di installazione e spingerlo verso il basso in modo che sia a filo con il mobile.
3. Fissare il piano cottura in posizione utilizzando le staffe di fissaggio in dotazione.



Fissare il piano cottura alla parte inferiore del piano di lavoro con gli elementi di fissaggio in dotazione. Avvitare un'estremità della staffa nei fori preforati sul lato inferiore del piano cottura; l'altra estremità della staffa deve trovarsi sotto il piano di lavoro per fissare il piano cottura in posizione.

- L'altezza minima di tutte le unità adiacenti (comprese le unità leggere) è di 450 mm, a meno che non siano realizzate in materiale resistente al fuoco (ad es. acciaio, piastrelle di ceramica).
- Non devono esserci superfici sporgenti né cappe o sistemi di aspirazione dei fumi entro 600 mm dalla superficie del piano cottura.
- Lasciare almeno 50 mm di spazio tra la base del dispositivo e una superficie infiammabile e non lasciare mai i materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) alla portata dei bambini, poiché rappresentano una potenziale fonte di pericolo. Il piano cottura è dotato di una speciale guarnizione che impedisce il rovesciamento di liquidi nell'alloggiamento.

Guarnizione

Rimuovere le guarnizioni dal loro supporto, assicurandosi che la protezione trasparente aderisca ancora alla guarnizione stessa. Girare il piano cottura e posizionare correttamente la guarnizione sotto il bordo del piano cottura stesso, in modo che la parte esterna della guarnizione sia perfettamente allineata con il bordo esterno del piano cottura. Applicare la guarnizione in modo uniforme e sicuro sul piano cottura, premendola con decisione.

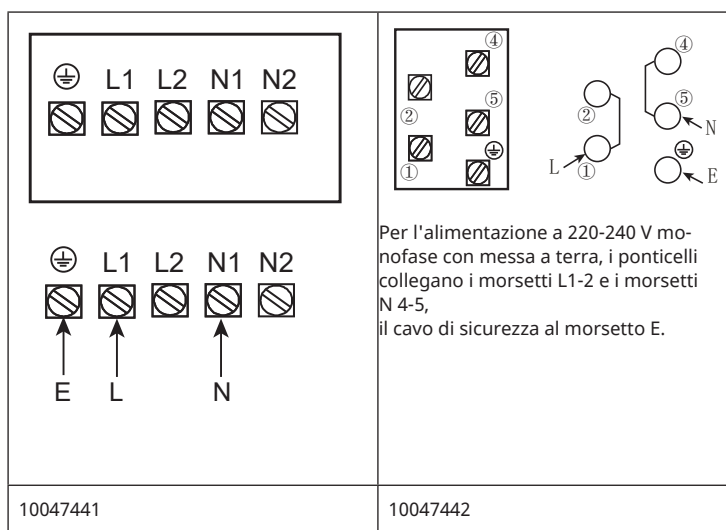
SCHEMA DI CABLAGGIO

I dispositivi con cavo tripolare sono progettati per funzionare con corrente alternata alla tensione e alla frequenza indicate sulla targhetta. Fare riferimento allo schema di collegamento. Il conduttore di messa a terra è giallo/verde. L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un elettricista qualificato in conformità alle norme vigenti.



ATTENZIONE

La tensione degli elementi riscaldanti deve essere di 220-240 V! In caso di allacciamento, il cavo di sicurezza deve essere collegato al terminale E.

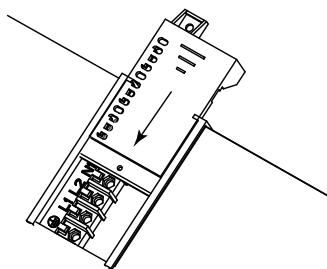


- Se il dispositivo deve essere installato sopra un forno a incasso, i due apparecchi devono essere collegati separatamente. Il cavo di alimentazione deve essere posato in modo tale che in nessun punto possa raggiungere una temperatura superiore di 50 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito, l'intervento deve essere eseguito da un tecnico dell'assistenza con gli attrezzi giusti per evitare incidenti.
- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore salvavita con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'elettricista 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 può essere sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Verificare inoltre che l'impianto di alimentazione disponga di un efficace collegamento di messa a terra e sia conforme alle norme vigenti, e che l'interruttore automatico sia facilmente accessibile quando il dispositivo è installato.


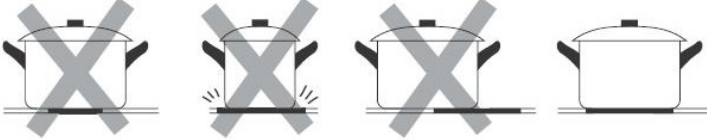
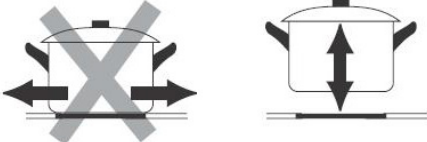
**AVVERTENZA**

Chiudere il morsetto del cavo dopo aver effettuato il collegamento elettrico. Chiudere il coperchio della morsettieria girandolo verso il basso.

Morsettieria

COME PROCEDERE

Le stoviglie adatte


<p>Non utilizzare pentole con bordi taglienti o fondo arrotondato.</p>

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

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

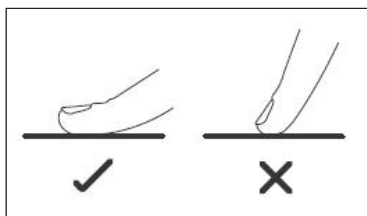
Prima di utilizzare il piano cottura in vetroceramica

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

UTILIZZO

Per utilizzare correttamente i tasti

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



Iniziare a cucinare

Accensione del piano cottura in vetroceramica

- Premere il tasto ON/OFF per accendere il dispositivo.
- Il piano cottura emette un segnale acustico e tutti gli indicatori delle zone si accendono brevemente a indicare che il piano cottura è entrato in modalità standby.

Nota: eseguire il passaggio successivo entro un minuto, altrimenti il controllo si spegnerà automaticamente.

Accensione di una zona di cottura e impostazione del livello di potenza

- Premere il tasto di selezione della zona che si desidera utilizzare.
- Selezionare il livello di calore desiderato (1-9) utilizzando i tasti "In alto" e "In basso". Tenendo premuto uno dei due tasti, l'indicazione del livello di calore viene aumentata o diminuita.

Nota: se il livello di calore mostrato è 0, premendo il tasto verso il basso si imposta il livello di calore 9.

Cursore

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

Spegnimento del piano cottura in vitroceramica

- Premendo il tasto ON/OFF, il piano cottura si spegne. Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento premendo il tasto ON/OFF.
- Premendo il tasto "IN ALTO" o "IN BASSO" fino a 0, il piano cottura si spegne.
- Quando una zona è spenta, l'indicazione del livello di calore corrispondente mostra la lettera "H" lampeggiante.
- Ciò significa che la temperatura della zona è superiore a 60 °C e quindi ancora sufficientemente alta da provocare lesioni.
- Quando la temperatura della zona scende sotto i 60 °C, la lettera "H" scompare. È comunque possibile scottarsi su una zona del piano cottura anche se la temperatura è scesa al di sotto dei 60 °C.

Nota: l'indicatore di calore residuo scompare se l'alimentazione del prodotto viene interrotta.

Blocco del piano cottura in vitroceramica

Per bloccare il piano cottura in vitroceramica, premere il tasto del blocco di sicurezza (v. immagine 4) quando il dispositivo è acceso. Quando il blocco di sicurezza è attivato, tutti i tasti del pannello di controllo sono disabilitati, tranne ON/OFF. Per disattivare il blocco di sicurezza, premere nuovamente il tasto del blocco di sicurezza. È quindi possibile regolare il livello di calore di qualsiasi zona del piano cottura.

Timer

Il piano cottura dispone di un timer che può essere impostato (da 1 a 99 minuti) per ogni zona. Al termine del conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

- Selezionare la zona di cottura e il livello di calore.
- Premere il tasto del timer e utilizzare i tasti "In alto" e "In basso" per impostare il conto alla rovescia.
- Ogni volta che si preme il tasto di aumento o diminuzione del timer, l'indicazione del timer aumenta o diminuisce con incrementi di 1 minuto.
- Muovere l'elemento di controllo da sinistra a destra o da destra a sinistra per aumentare o diminuire la durata di 10 minuti.

Spegnimento di sicurezza

- Se una o più zone di cottura vengono lasciate accidentalmente accese, dopo un certo periodo di tempo si attiva lo spegnimento di sicurezza. La durata dipende dal livello di potenza impostato per quella zona. La tabella seguente mostra i limiti di tempo per ciascun livello di potenza.

- Se più di una zona sta cuocendo quando una delle zone raggiunge il punto di arresto di sicurezza, si spegnerà solo la zona che ha raggiunto il punto di arresto di sicurezza.

Livello di potenza	1-2	3-4	5	6-9
Limite di tempo (ore)	6	5	4	1,5

Zona di cottura doppia

Accendere la zona di cottura doppia e l'anello interno è in funzione. Premere il tasto di cottura doppia e l'anello esterno è in funzione.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA E TABELLA DEI LIVELLI RISCALDANTI



ATTENZIONE

Pericolo di incendio! Prestare la massima attenzione quando si riscalda olio o grasso a un livello di potenza molto elevato. A temperature elevate, l'olio e il grasso possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano un enorme rischio di incendio!

Consigli per la cottura

- Non appena gli alimenti stanno cuocendo, ridurre la temperatura.
- Utilizzare un coperchio per ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Per ridurre i tempi di cottura, non utilizzare più grasso e acqua del necessario.
- Iniziare con una temperatura elevata e ridurla non appena gli alimenti sono caldi.

Sobbollire e cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento consiste nel riscaldare gli alimenti al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, una temperatura alla quale le bolle iniziano appena a formarsi. Lasciar cuocere zuppe e stufati a fuoco lento, perché questo è il modo migliore per far sviluppare il sapore e per non far cuocere troppo gli alimenti. Anche le salse con uova o farina devono essere cotte solo a fuoco lento.
- Per alcune ricette che assorbono acqua, come la cottura del riso, è necessario che la temperatura sia più alta dell'impostazione minima, in modo che gli alimenti siano ben cotti e che siano pronti nel tempo adeguato.

Come preparare correttamente le bistecche

- Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
- Riscaldare una padella dal fondo spesso.
- Cospargere d'olio entrambi i lati della bistecca, aggiungere un po' d'olio alla padella e metterci dentro la carne.
- Girare la bistecca solo una volta durante la cottura e cuocerla fino a raggiungere il livello desiderato, che può richiedere da 2 a 8 minuti per lato. Premere il dito sulla bistecca per verificarne la cottura. Più è soda, più è cotta.
- Lasciare riposare la bistecca in un luogo caldo per qualche minuto prima di servirla.

Cottura nel wok (stir-fry)

- Scegliere un wok adatto a fondo piatto o una padella grande.
- Preparare tutti gli ingredienti e gli utensili. Questo tipo di cottura deve essere rapido. Se si preparano grandi quantità di alimenti, realizzare la cottura in diverse porzioni più piccole.

- Scaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
- Cuocere prima la carne, poi metterla da parte e tenerla in caldo.
- Saltare le verdure mescolando. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la potenza della zona di cottura, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
- Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano completamente cotti.
- Servire immediatamente.

Tabella dei livelli di riscaldamento

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

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

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio Paese vige una normativa sullo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito nei rifiuti domestici. Deve invece essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Smaltendoli secondo le regole, si tutela l'ambiente e la salute del prossimo da conseguenze negative. Per informazioni sul riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto, contattare le autorità locali o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (REGNO UNITO)

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

Londra, N3 1XW

United Kingdom

Contatto: info@electronic-star.de



KLARSTEIN