

# RED FLAME

Induktionskochfeld

Induction hob

Placa de inducción

Table de cuisson à induction

Piano cottura a induzione

10047619



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



Lieber Kunde, liebe Kundin,

Vielen Dank für Ihren Einkauf. Bitte 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, wird keine Haftung übernommen. Bitte scannen Sie den QR-Code, um die aktuelle Bedienungsanleitung und weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.




---

## INHALT

---

1. Technische Daten	3
2. Sicherheitshinweise	4
3. Produktübersicht	8
4. Über das Induktionskochen	10
5. Auswahl des richtigen Kochgeschirrs	11
6. Installation	12
7. Bedienung	16
8. Geräteschutz	22
9. Reinigung und Wartung	23
10. Fehlersuche und Fehlerbehebung	26
11. Produktdatenblatt Induktionskochfeld	31
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	32
Hinweise zur Entsorgung	34
Hersteller	34

<b>English</b>	<b>35</b>
<b>Español</b>	<b>63</b>
<b>Français</b>	<b>93</b>
<b>Italiano</b>	<b>123</b>

---

## 1. TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10047619
Modell	Red Flame
Versorgungsspannung	220–240 V ~ 50 Hz

---

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

---

Ihre Sicherheit und die Sicherheit der anderen ist sehr wichtig. Lesen Sie vor der Installation oder Verwendung alle nachstehenden Sicherheits- und Warnhinweise.

### 2.1 Elektrische Sicherheit und Installation

- **Installation durch qualifiziertes Fachpersonal:** *Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker installiert und angeschlossen werden.* Eine unsachgemäße Installation oder Verkabelung kann zu Stromschlägen, Verletzungen oder Produktschäden führen und **macht den Garantieanspruch ungültig.**
- **Das Gerät vom Netz trennen:** Schalten Sie immer den Sicherungsschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie das Kochfeld vom Netz, **bevor Sie das Gerät installieren, reinigen oder warten.**
- **Ordnungsgemäße Erdung:** Das Kochfeld **muss** ordnungsgemäß geerdet sein. Schließen Sie es an einen geerdeten Stromkreis an, der den örtlichen Vorschriften entspricht. Ein Trennschalter (allpolige Trennung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) muss aus Sicherheitsgründen in die feste Verdrahtung eingebaut werden.
- **Elektrische Versorgung:** Vergewissern Sie sich, dass Spannung und Frequenz Ihrer Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Verwenden Sie einen geeigneten Stromkreisunterbrecher/ Sicherung wie angegeben. *Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfeldes keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckeradapter oder tragbare Netzstecker* - dies stellt eine Brand- und Sicherheitsgefahr dar.
- **Kabelsicherheit:** Verwenden Sie den angegebenen Kabeltyp mit dem angegebenen Durchmesser für die Stromversorgung. Das Kabel sollte nicht abgeknickt oder eingeklemmt werden und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, **muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person** ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- **Keine eigenen Veränderungen:** Nehmen Sie keine Änderungen am Stecker, am Netzkabel oder an der internen Verdrahtung vor. Versuchen Sie nicht, elektrische Komponenten des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen. Alle Reparaturen müssen von qualifizierten Servicetechnikern unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

### 2.2 Betriebliche Sicherheit

- **Bestimmungsgemäßer Gebrauch:** Dieses Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug ist **nur für den Gebrauch in Innenräumen** bestimmt. Es ist **nicht für die gewerbliche Nutzung oder den Einsatz im Freien vorgesehen.** Die Verwendung des Geräts in einer kommerziellen Umgebung oder für einen nicht in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck kann zu Verletzungen und Schäden führen und macht den Garantieanspruch ungültig.

- **Beaufsichtigung erforderlich: VORSICHT:** Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Übergekochtes, Verschüttetes oder überhitztes Öl/Fett kann sich entzünden und einen Brand verursachen.
- **Ausschließlich geeignetes Kochgeschirr:** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist (Böden aus Eisenmetall). Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab oder wird nicht aktiviert, wenn ungeeignetes oder zu kleines Kochgeschirr verwendet wird (siehe Abschnitt 5 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs).
- **Keine externen Zeitschaltuhren: WARNUNG:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen. Schalten Sie es immer manuell aus, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- **Keine Arbeitsfläche:** Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Schneidebrett, Arbeitsfläche oder Ablagefläche. Wenn Sie schwere Gegenstände auf das Kochfeld legen, kann das Glas zerkratzen oder springen. Gegenstände, die auf dem Kochfeld liegen (auch wenn es ausgeschaltet ist), können sich erhitzen oder schmelzen, wenn das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.
- **Heiße Oberflächen: WARNUNG - Verbrennungsgefahr:** Während des Betriebs werden die Kochzonen und bestimmte zugängliche Teile des Kochfelds **sehr heiß**. Berühren Sie die Glaskeramikoberfläche oder benachbarte Metallteile erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Oberfläche noch einige Zeit heiß und wird durch ein "H" (hot) auf dem Display angezeigt.
  - Halten Sie Kleidung, Papier, Vorhänge und andere brennbare Materialien von dem Kochfeld fern. Sie können sich durch die Resthitze entzünden oder wenn sie versehentlich auf eine aktive Kochstelle gestellt werden.
  - Die Griffe von Töpfen und Pfannen sollten nach innen gedreht werden, damit sie nicht über den Rand des Kochfeldes oder über andere aktive Zonen hinausragen. Dies hilft, Umkippen, Verschütten und Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kindersicherheit**
  - **WARNUNG:** Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Kochfeld fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß, was ernsthaftes Verbrennungen verursachen kann.
  - Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung eingewiesen werden und die Gefahren verstehen.
  - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, darauf sitzen oder klettern und keine Bedienelemente betätigen.
  - Kinder dürfen unbeaufsichtigt keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
  - Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung (siehe Abschnitt 7.18) - aktivieren Sie diese, um eine unbeabsichtigte Aktivierung durch Kinder zu verhindern.

- **Kochen mit Öl/Fett: WARNUNG - Brandgefahr:** Öl und Fett können schnell überhitzen und sich entzünden.
- Beim Erhitzen von Öl zum Frittieren:
  - Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt.
  - Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie im Brandfall das Kochfeld aus und verwenden Sie einen Topfdeckel, eine Metallschale oder eine Löschdecke, um die Flammen zu ersticken.
- **Entflammare Gegenstände: WARNUNG:** Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche des Kochfeldes auf. Gegenstände wie Plastikutensilien, Geschirrtücher, Verpackungen oder andere brennbare Materialien können schmelzen oder sich entzünden, wenn sie auf ein heißes Kochfeld oder in die Nähe des Dunstabzuges gestellt werden.
- **Nach dem Gebrauch:** Schalten Sie nach dem Kochen immer alle Kochzonen über die Bedienelemente aus. Verlassen Sie sich nicht nur auf die automatische Kochgeschirrererkennung oder die Sicherheitsabschaltung allein. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Kochfeld ebenfalls mit dem Hauptschalter (ON/OFF) aus, um das Gerät vollständig zu deaktivieren.
- **Keine Raum-/Umgebungsheizung:** Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen oder zum Trocknen von Wäsche. Er ist nur zum Garen von Lebensmitteln bestimmt.

### 2.3 Sicherheit von Geräten und Komponenten

- **Glaskeramik-Oberfläche:** *Kochen Sie nicht auf einer zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeldoberfläche.* Wenn Sie einen Sprung im Glas bemerken, auch einen kleinen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie das Kochfeld nicht, bis es von einem qualifizierten Techniker repariert oder ausgetauscht wurde. In eine rissige Oberfläche kann Wasser eindringen, und scharfe Kanten können zu Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- **Kochgeschirrererkennung und automatische Abschaltung:** Dieses Induktionskochfeld ist mit Sicherheitsfunktionen wie Kochgeschirrererkennung und automatischer Abschaltung ausgestattet. Wenn auf einer aktiven Zone kein Kochgeschirr erkannt wird oder wenn Sie vergessen, eine Zone abzuschalten, schaltet das Kochfeld diese Zone nach einer voreingestellten Zeit automatisch ab (siehe Abschnitt 8 Automatische Abschaltzeiten). Verlassen Sie sich jedoch nicht darauf - schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch immer manuell aus.
- **Kühlgebläse und Belüftung:** Ein internes Kühlgebläse läuft während des Kochens und kann nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch eine kurze Zeit weiterlaufen, um die Elektronik zu kühlen. Dies ist normal. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen (Lufteinlass und Luftauslass) nicht blockiert sind. Ein guter Luftstrom ist für einen sicheren Betrieb unerlässlich.
- **Kochfeldschutzvorrichtungen verwenden:** WARNUNG: Verwenden Sie nur einen Kochfeldschutz, der von Klarstein für dieses Modell entwickelt oder genehmigt wurde. Die Verwendung einer nicht kompatiblen Schutzvorrichtung kann zu einem Unfall führen.
- **Scharfe Kanten:** Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Geräts während der Installation - die Metallkanten des Kochfeldes oder des

Ausschnitts können scharf sein. Tragen Sie geeignete Handschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Auch bei der Verwendung eines Schabers zum Reinigen des Glases (für eingebrannte Flecken) ist äußerste Vorsicht geboten - die Klinge des Schabers ist sehr scharf (**Schnittgefahr**).

## 2.4 Gesundheitshinweis

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

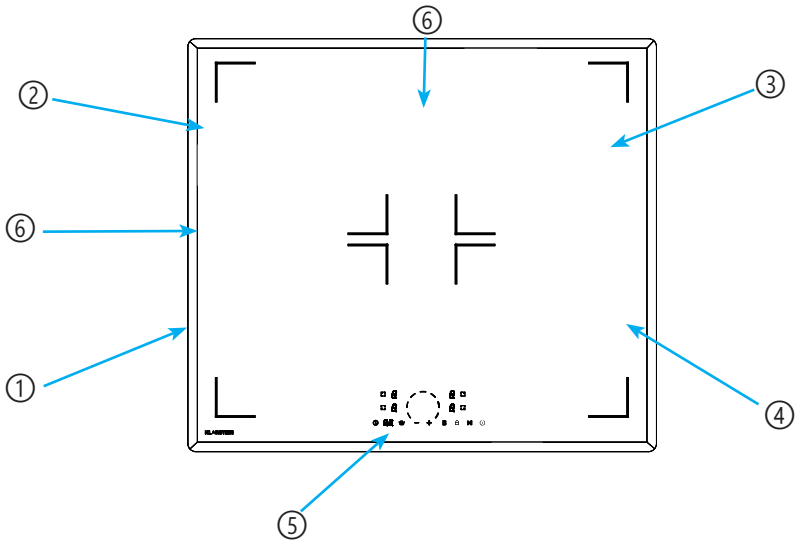
## 2.5 Reinigung und Wartung

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung:** Schalten Sie das Kochfeld immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, **bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen** (z. B. Entfernen von Filtern, Abwischen des Bedienfelds).
- **Abkühlen lassen:** Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn alle Oberflächen abgekühlt sind. Die Reinigung einer heißen Glasoberfläche kann zu Verbrennungen oder zur Beschädigung Ihrer Reinigungswerkzeuge führen.
- **Keine Dampfreiniger:** Verwenden Sie keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Kochfeld zu reinigen. Dampf kann elektrische Bauteile erreichen und einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
- **Schonende Reinigung:** Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Scheuermittel für die Glas- oder Edelstahlteile. Sie können die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen. Verwenden Sie nur nicht kratzende Reinigungsmittel und befolgen Sie die Anleitung in Abschnitt 6 für ordnungsgemäße Reinigungstechniken.
- **Handhabung der Filter:** Gehen Sie beim Reinigen oder Auswechseln der Filter der Dunstabzugshaube vorsichtig vor. Einige Kanten können scharf sein. Vergewissern Sie sich, dass die Filter korrekt ausgetauscht wurden, bevor Sie die Dunstabzugshaube wieder benutzen. Betreiben Sie die Dunstabzugshaube nicht ohne Filter.
- **Wartung:** Im Inneren des Geräts befinden sich keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können (mit Ausnahme der routinemäßigen Reinigung der zugänglichen Komponenten wie beschrieben). **Versuchen Sie nicht, interne Komponenten zu demontieren oder zu verändern.** Wenn das Gerät gewartet oder repariert werden muss, wenden Sie sich an den Klarstein Kundendienst oder einen autorisierten Techniker.

**WICHTIG:** Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen kann zu einem Stromschlag, Brand, schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen. Bei unsachgemäßem Einbau oder unsachgemäßem Gebrauch erlischt Ihr Garantieanspruch. Bewahren Sie diese Sicherheitshinweise zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an alle Personen weiter, die das Gerät bedienen werden.

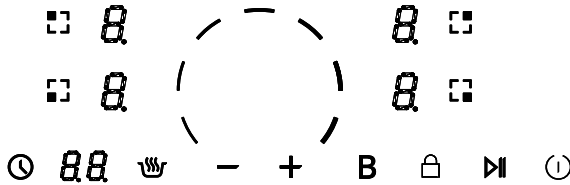
## 3. PRODUKTÜBERSICHT

### 3.1 Beschreibung des Geräts - Ansicht von oben



Nummer	Funktion	Beschreibung
1	Kochzone links vorne	Induktionskochzone (Ø ~180 mm, 1500 W normal/2000 W Boost)
2	Kochzone links hinten	Induktionskochzone (Ø ~180 mm, 1200 W/1500 W Boost)
3	Kochzone rechts hinten	Induktionskochzone (Ø ~180 mm, 1500 W/2000 W Boost)
4	Kochzone rechts vorne	Induktionskochzone (Ø ~180 mm, 1200 W/1500 W Boost)
5	Bedienfeld	Touch-Bedienoberfläche für das Kochfeld (detaillierte Beschreibung unten).
6	Glaskeramikoberfläche	Widerstandsfähige und leicht zu reinigende Glaskeramik-Kochfläche. Die Kochzonen sind auf der Oberfläche markiert.

## 3.2 Aufbau des Bedienfelds

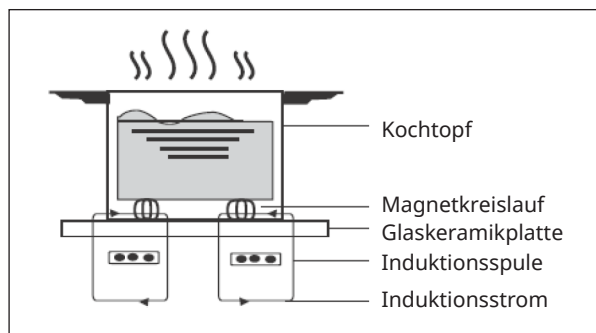


Nr.	Referenz	Funktion	Beschreibung
1		Bedienelemente für die Heizzonenauswahl	Wählen Sie die gewünschte Heizzone mit diesem Heizonenwahlschalter aus
2		Leistungs-/Timer-Regler	Stellen Sie den Leistungs- oder Timerwert ein.
3		Timer	Zur Timer-Einstellung. Zum Umschalten des Timer-Einstellmodus und zur Zuweisung von Timern zu Kochzonen (Einzelheiten siehe Bedienungsanleitung).
4		Warmhalten	Aktiviert eine Warmhaltefunktion mit geringer Leistung für eine ausgewählte Zone (hält eine niedrige Gartemperatur von ca. 42 °C oder 70 °C).
5		Boost (Leistungssteigerung)	Zum Aktivieren des Boost-Modus bei einer ausgewählte Kochzone, der für kurze Zeit (max. 5 Minuten) extra hohe Hitze liefert.
6		Kindersicherung	Zum Sperren/Entsperren des Bedienfelds, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern. (Langes Drücken zum Aktivieren oder Deaktivieren der Sperre)
7		Start-/Stop-Funktion	Pausiert vorübergehend alle aktiven Kochzonen. Praktisch bei kurzen Unterbrechungen; berühren Sie die Taste erneut, um den Garvorgang mit den vorherigen Einstellungen fortzusetzen.
8		EIN/AUS	Haupt-Touchschalter für das Kochfeld. Zum Ein- oder Ausschalten des Geräts (Standby).
9		Schieberegler	Ein Touch-Schieberegler zum Einstellen der Leistungsstufen (Heizstufen 1-9) und der Timerwerte. Schieben oder tippen Sie entlang der Skala, um die Werte zu erhöhen oder zu verringern.

**Hinweis:** Das Bedienfeld bestätigt die Berührungen mit einem Piepton. Die Betriebsanzeige für jede aktive Kochzone zeigt die Stufe oder ggf. einen Fehlercode an.

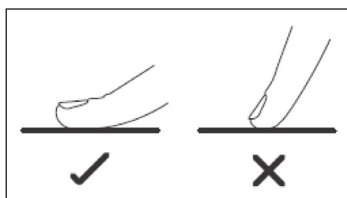
## 4. ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHEN

Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es aufwärmt.



### Touch-Bedienfeld

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

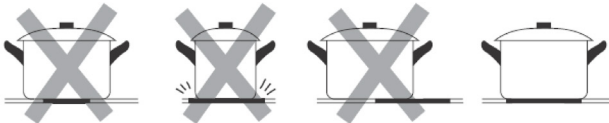


## 5. AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

**Hinweis:** Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite. Heben Sie den Topf immer vom Induktionskochfeld herunter. Ziehen Sie nicht am Topf, da das Glas dadurch Kratzer bekommen könnte.



Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite Ihres Topfes eben ist, flach auf der Glasoberfläche aufsitzt und die gleiche Größe wie das Kochfeld hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung des Kochfeldes. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie auf dem höchsten Effizienzlevel verbraucht. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten gegebenenfalls nicht vom Induktionskochfeld erkannt werden. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochfeldes.

Sie können zur Überprüfung der Verwendbarkeit einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in die Richtung der Topfunterseite. Wenn der Magnet davon angezogen wird, ist der Topf induktionsgeeignet.



---

## 6. INSTALLATION

---

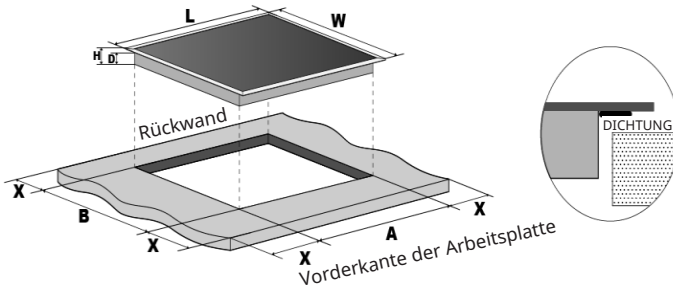
**WICHTIG:** Die Installation dieses Geräts muss den örtlichen Bau- und Elektrovorschriften entsprechen. Unsachgemäßes Vorgehen bei Installation, Einstellung oder Wartung kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Lassen Sie das Kochfeld und den Dunstabzug von einem qualifizierten Techniker installieren. Klarstein haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden.

Bevor Sie mit der Installation beginnen, lesen Sie diesen Abschnitt sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie über die erforderlichen Werkzeuge und Materialien verfügen.

### 6.1 Installationsanforderungen

#### 6.1.1 Einbauort und Ausschnitt

- **Geeignete Schränke:** Dieses Kochfeld ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte oder einen Arbeitsbereich vorgesehen. Vergewissern Sie sich, dass die Montagefläche flach, eben und stabil genug ist, um das Gewicht des Kochfelds zu tragen.
- **Abstände:** Halten Sie die für die Sicherheit und Belüftung erforderlichen Abstände um das Kochfeld herum ein. An allen Seiten des Ausschnitts (unter der Arbeitsplatte) muss ein Freiraum von mindestens 50 mm vorhanden sein, um die Wärmeabfuhr und den Luftstrom zu gewährleisten. Der Raum direkt unter dem Kochfeld darf nicht durch Stützen, Balken oder Geräte verstellt werden.
- **Abmessungen des Ausschnitts:** Schneiden Sie eine Öffnung in die Arbeitsplatte mit den Abmessungen in der folgenden Tabelle. Verwenden Sie eine geeignete Stichsäge oder Oberfräse mit einer geraden Kante, um einen sauberen Schnitt zu gewährleisten. Es wird empfohlen, die Kanten des Ausschnitts leicht zu schleifen oder zu feilen. (Siehe Abbildung 3 für den Ausschnitt.) Die Dicke der Arbeitsplatte sollte für eine sichere Installation **30-50 mm** betragen.
- **Hitzebeständige Oberfläche:** Das Material der Arbeitsplatte um den Ausschnitt muss hitzebeständig sein ( $\geq 90\text{ °C}$ ), damit es sich nicht verformt. **WARNUNG:** Installieren Sie das Gerät nicht auf einer brennbaren Oberfläche, die nicht ordnungsgemäß isoliert ist. Bei Arbeitsplatten aus Holz oder Laminat wird die Verwendung von hitzereflektierendem Klebeband oder einer hitzebeständigen Barriere um die Kanten des Ausschnitts empfohlen.



**Hinweis:** Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen handelt es sich um Millimeter ("mm").

#### Abmessungstabelle

L	W	H	D	A	B	X
590	520	62	56	560	490	min. 50

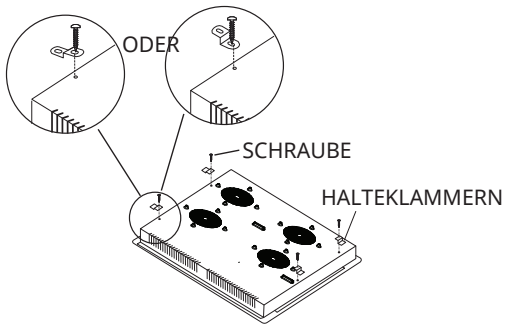
#### 6.1.2 Zu überprüfen vor der Installation

Bevor Sie das Kochfeld in den Ausschnitt einbauen, prüfen Sie:

- Die Netzverkabelung und der Trennschalter (oder die Steckdose) sind vorhanden und zugänglich. Sie sollten das Kochfeld nach dem Einbau problemlos anschließen und trennen können.
- Die Umgebungstemperatur im Installationsbereich darf 50 °C nicht überschreiten (z. B. nicht über einem Geschirrspüler oder Kühlschrank ohne entsprechende Isolierung installieren, da diese Geräte Wärme oder Feuchtigkeit übertragen können). Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einer Waschmaschine, einem Wäschetrockner oder einem Kühlschrank.
- Bei der Installation über einem Einbaubackofen ist darauf zu achten, dass der Backofen über ein eigenes Kühlgebläse verfügt und dass die Kombination aus Backofen und Kochfeld vom Hersteller zugelassen ist. (Normalerweise kann dieses Kochfeld über einem Backofen installiert werden, wenn ein Luftspalt oder eine isolierende Trennwand dazwischen ist - prüfen Sie die Bedienungsanleitung des Backofens auf Kompatibilität mit dem oben genannten Induktionskochfeld).
- Vergewissern Sie sich, dass die mitgelieferten Halterungen und Schrauben zur Befestigung des Kochfelds vorhanden sind.

## 6.2 Befestigen des Kochfelds in der Arbeitsplatte

### 6.2.1 Montage der Halterungen



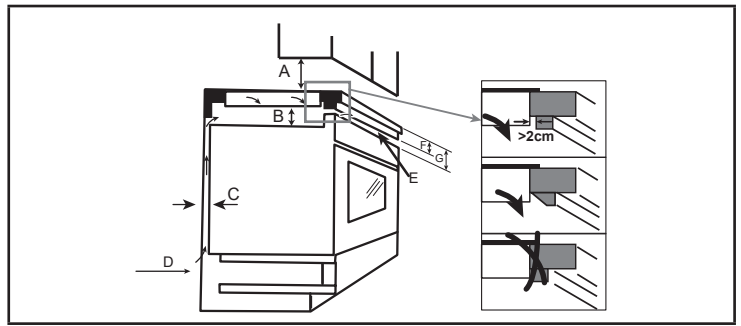
**1 Die Dichtung anbringen** - Bringen Sie die mitgelieferte Dichtung um den gesamten Umfang des Produkts herum an. Verwenden Sie kein zusätzliches Dichtungsmittel (z. B. Silikon). Prüfen Sie, ob die Arbeitsplatte eben und der Ausschnitt korrekt ist, um eine perfekte Nivellierung zu gewährleisten.

**2 Das Kochfeld einsetzen** - Senken Sie das Kochfeld mit Hilfe einer weiteren Person vorsichtig in den vorbereiteten Ausschnitt. Vorsicht: Das Kochfeld ist schwer, seien Sie vorsichtig und tragen Sie Handschuhe, um Verletzungen oder Kratzer am Gerät zu vermeiden. Drücken Sie nicht auf das Bedienfeld oder die Glasfläche. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht die Finger zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte einklemmen.

**3 Positionierung** - Drehen Sie das Kochfeld an seinen Platz und überprüfen Sie die endgültige Position. Gehen Sie hierbei vorsichtig vor, um die Dichtung nicht zu beschädigen. Sollte dies der Fall sein, ersetzen Sie die Dichtung durch eine neue.

**4 Schrauben anziehen** - Ziehen Sie die Schrauben und die mitgelieferten Halterungen von Hand an. Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, da dies zu einer Verformung des Kochfeldrahmens oder der Arbeitsplatte führen kann.

A	B	C	D	E	F	G
600	min. 60	min. 20	Lufteintrittsöffnung	Luftauslass $\geq 5$ mm	$> 35$ mm	$> 50$ mm



**Hinweis:** Der Abstand zwischen dem Kochfeld und dem darüber befindlichen Schrank sollte mindestens 600 mm betragen. An der Vorderseite (Position E) muss eine Öffnung von 560 x 5 mm vorhanden sein, um Luft abzuleiten.

### 6.3 Elektrischer Anschluss



#### WARNUNG

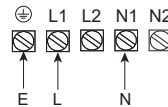
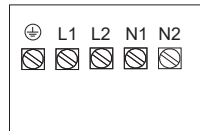
Stromschlagrisiko! Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausverkabelung ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

- Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, überprüfen Sie, ob:
  - die Hausinstallation für die Stromversorgung des Kochfeldes geeignet ist
  - die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht
  - die Abschnitte des Stromversorgungskabels der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können
 Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können.



#### WARNUNG: Stromschlagrisiko!

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



**Hinweis:** Wenn das Netzkabel zu kurz ist oder ausgetauscht werden muss, muss es von einem qualifizierten Techniker durch einen gleichwertigen Typ ersetzt werden. Das neue Kabel sollte aus Sicherheitsgründen genauso verlegt und geklemmt werden wie das Original. Ersetzen Sie das Kabel nicht ohne ordnungsgemäße Überprüfung durch einen qualifizierten Techniker.

---

## 7. BEDIENUNG

---

### 7.1 Verwendung des Induktionskochfeldes

#### 7.1.1 Allgemeine Funktionen - Einschalten und kochen

**1. Das Kochfeld einschalten:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist und der Trennschalter eingeschaltet ist. Berühren Sie einmal die Taste ON/OFF (Bedienfeldreferenz 3.2). Es ertönt ein Piepton und alle Zonenanzeigen leuchten kurz auf und zeigen dann "-" oder "--" an. Dies zeigt an, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet und für die Zonenwahl bereit ist.

**2. Kochgeschirr platzieren:** Stellen Sie ein geeignetes induktionskompatibles Kochgeschirr in die Mitte der gewünschten Kochzone. Der Boden des Kochgeschirrs sollte die Zone vollständig bedecken. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

**3. Eine Kochzone wählen:** Berühren Sie eine der Zonenwahltasten, die der gewünschten Zone entspricht. Die LED-Anzeige neben der Steuerung dieser Zone leuchtet auf oder die Leistungsanzeige blinkt, um anzuzeigen, dass sie ausgewählt ist.

**4. Die Heizstufe einstellen:** Stellen Sie mit dem Schieberegler (oder den Tasten "+/-") die Heizstufe für die ausgewählte Zone ein. Die Stufen reichen von 1 (geringste Hitze) bis 9 (höchste Hitze). Die gewählte Leistungsstufe wird auf dem Display der jeweiligen Zone angezeigt.

Zum sanften Erhitzen oder Köcheln verwenden Sie die niedrigeren Einstellungen (1-3). Für normales Garen oder Kochen, mittlere Einstellungen (4-6). Hohe Hitze (7-9) ist zum Anbraten oder schnellen Kochen geeignet. Durch Schieben oder Tippen auf das Steuerelement können Sie es jederzeit nach oben oder unten verschieben.

**5. Garen:** Die Induktionszone beginnt sofort mit dem Erhitzen des Kochgeschirrs, sobald eine Stufe eingestellt ist. Die Zahlen auf dem Display blinken abwechselnd, wenn die Zone zyklisch ein- und ausgeschaltet wird, um das Niveau zu halten (Normalbetrieb). Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird oder das Kochgeschirr nicht induktionsgeeignet ist, blinkt auf dem Display der betreffenden Zone eine Fehlermeldung (oft ein "E" oder ein Kochgeschirrsymbol) und die Zone heizt nicht (siehe Fehlerbehebung).

Sie können wie gewohnt kochen. Wenn Sie die Heizleistung anpassen möchten, berühren Sie einfach den Zonenwähler der zu ändernden Zone (sofern er nicht bereits aktiv ist) und stellen dann den Schieberegler auf die neue Stufe ein. Das Display jeder Zone zeigt immer die aktuelle Einstellung an.

**Hinweis:** Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten des Kochfeldes (Schritt 1) eine Heizstufe wählen, schaltet das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch auf Standby (aus). Schalten Sie es in diesem Fall einfach wieder ein, wenn Sie kochen möchten.

## 7.1.2 Kochen beenden und ausschalten

**1. Eine einzelne Kochzone ausschalten:** Wenn Ihr Essen fertig gegart ist und Sie eine bestimmte Kochzone ausschalten möchten, vergewissern Sie sich zunächst, dass die Zone ausgewählt ist (drücken Sie die entsprechende Auswahl Taste). Schieben Sie dann entweder den Leistungsregler nach unten auf "0" oder drücken Sie die Taste "-", bis das Display 0 anzeigt. Die Zone ist jetzt ausgeschaltet. Auf dem Display wird wahrscheinlich "H" angezeigt, wenn die Zone heiß ist, oder es schaltet sich ganz aus, wenn die Zone kühl ist.

**2. Alternative Möglichkeit:** Sie können die Kochzone auch ausschalten, indem Sie den Heizonenwahlschalter 2 Sekunden lang gedrückt halten.

**3. Hauptschalter aus:** Um das Kochfeld vollständig auszuschalten, berühren Sie erneut die Taste ON/OFF (Bedienelement 1). Alle Zonenanzeigen erlöschen (mit Ausnahme von "H", das für heiße Zonen steht). Das Gerät ist jetzt im Ausschaltmodus. Wenn Sie das Ausschalten vergessen, schaltet sich das Kochfeld auch selbst aus, wenn alle Zonen eine Zeit lang auf 0 stehen.

**4. Restwärme-Warnung:** Berühren Sie nach dem Kochen die Kochzonen erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist. Ein "H" in einer Zonenanzeige bedeutet, dass das Glas dieser Zone immer noch über 60 °C heiß ist (heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen). Das "H" erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme nutzen, um Speisen warm zu halten oder ein weiteres Kochgeschirr zu erhitzen (Energiespartipp), aber seien Sie vorsichtig.

## 7.1.3 Power-Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion kann eine einzelne Kochzone für kurze Zeit mit einer höheren Leistung als der Nennleistung betrieben werden. Dies ist nützlich, um einen großen Topf mit Wasser zu erhitzen oder ein Gericht schnell zum Kochen zu bringen.

### Die Boost-Funktion aktivieren

Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des Zonenwahlschalters. Vergewissern Sie sich, dass in diesem Bereich ein Kochgeschirr steht. Berühren Sie dann die Boost-Taste (B). Auf der Leistungsanzeige für diese Zone wird "P" (oder eine andere Boost-Anzeige) angezeigt, um zu bestätigen, dass der Boost-Modus aktiviert ist. Das Kochfeld liefert bis zu 5 Minuten lang zusätzliche Leistung für diese Zone.

**Automatische Abschaltung:** Der Boost-Modus wird nach ca. 5 Minuten automatisch deaktiviert. Die Leistungsstufe schaltet dann auf die vorherige Stufe zurück und heizt auf dieser Stufe weiter. Dadurch wird eine Überhitzung des Kochgeschirrs und des Kochfeldes verhindert.

### Die Boost-Funktion aktivieren

Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des Zonenwahlschalters. Vergewissern Sie sich, dass in diesem Bereich ein Kochgeschirr steht. Berühren Sie dann die Boost-Taste (B). Auf der Leistungsanzeige für diese Zone wird "P" (oder eine andere Boost-Anzeige) angezeigt, um zu bestätigen, dass der Boost-Modus aktiviert ist. Das Kochfeld liefert bis zu 5 Minuten lang zusätzliche Leistung für diese Zone.

**Automatische Abschaltung:** Der Boost-Modus wird nach ca. 5 Minuten automatisch deaktiviert. Die Leistungsstufe schaltet dann auf die vorherige Stufe zurück und heizt auf dieser Stufe weiter. Dadurch wird eine Überhitzung des Kochgeschirrs und des Kochfeldes verhindert.

### Die Boost-Funktion ausschalten

Sie können den Boost vor Ablauf der 5 Minuten ausschalten, indem Sie die Boost-Taste erneut berühren. In der Anzeige erlischt das "P" und es wird die vorherige Stufe angezeigt.

### 7.1.4 Pausenfunktion (vorübergehender Stopp)

Mit der Pausenfunktion können Sie alle Kochvorgänge auf dem Kochfeld vorübergehend unterbrechen, ohne dass Ihre Einstellungen verloren gehen. Dies kann nützlich sein, wenn Sie sich entfernen oder etwas Dringendes erledigen müssen.

**Zum Pausieren:** Berühren Sie die **Pause**taste. Alle aktiven Zonen gehen in den Pausenmodus über - die Anzeigen können blinken (oft "II" oder eine andere Pausenanzeige) und die Heizleistung wird gestoppt.

**Während des Pausenzustands:** Die Bedienelemente (mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste, der Kindersicherungstaste und der Pausentaste) sind gesperrt, so dass der Zustand des Kochfelds praktisch eingefroren ist. Während der Pause können Sie schnell verschüttete Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld aufwischen (seien Sie vorsichtig, da die Oberflächen noch heiß sein können).

**Um den Garvorgang fortzusetzen:** Berühren Sie die Pause-Taste erneut. Das Kochfeld startet alle Zonen mit der Leistungsstufe, auf die sie vor der Pause eingestellt waren, neu. Der Kochvorgang wird wie gewohnt fortgesetzt.

**Automatische Abschalt-Erinnerung:** Die Pausenfunktion ist für kurze Unterbrechungen (einige Minuten) gedacht. Lassen Sie das Kochfeld nicht für längere Zeit auf Pause eingestellt. Nach einer bestimmten Zeit (etwa 30 Minuten, je nach Modell) kann das Kochfeld aus Sicherheitsgründen piepsen und sich abschalten. In diesem Fall müssen Sie das Gerät wieder einschalten und die Kocheinstellungen neu vornehmen.

**Hinweis:** Denken Sie immer daran, das Gerät neu zu starten oder auszuschalten - verlassen Sie sich nicht darauf, dass das Kochfeld auf unbestimmte Zeit angehalten bleibt.

### 7.1.5 Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion hält eine niedrige, konstante Hitze auf dem Kochfeld aufrecht, was zum Warmhalten von Speisen oder zum sanften Schmelzen von Schokolade oder Butter nützlich ist. Normalerweise hält diese Funktion die Temperatur auf etwa 42 °C oder 70 °C.

**Die Warmhaltefunktion aktivieren:** Wenn die gewünschte Zone ausgewählt ist (drücken Sie die Zonentaste), drücken Sie die Warmhaltetaste. Auf der Zonenanzeige kann ein spezielles Symbol (z. B. **U** oder **Ü**) erscheinen, um anzuzeigen, dass der Warmhaltemodus aktiv ist. Das Kochfeld regelt die Leistung so, dass in dieser Zone eine sehr niedrige Gartemperatur aufrechterhalten wird.

**Anwendungsfälle:** Dieser Modus verhindert, dass Lebensmittel nach dem Garen anbrennen oder anhaften. Er eignet sich hervorragend, um Saucen, Suppen oder Eintöpfe auf Serviertemperatur zu halten oder um Teller aufzuwärmen. Sie können sie auch verwenden, um Zutaten langsam zu schmelzen, ohne sie zum Kochen zu bringen.

**Dauer:** Der Warmhaltemodus kann in der Regel bis zu 8 Stunden ununterbrochen laufen, sofern er nicht ausgeschaltet wird. Unser Modell verfügt über eine verlängerte Warmhaltefunktion von bis zu 8 Stunden als Sicherheitsmerkmal - es schaltet die Zone nach 8 Stunden automatisch ab, um zu verhindern, dass sie unendlich lange eingeschaltet bleibt.

**Warmhaltefunktion ausschalten:** 1. Berühren Sie die Auswahltaste für die Heizzone, die Sie ausschalten möchten.

2. Wenn Sie im Modus 2 die Warmhalte-Taste erneut berühren, wird auf der entsprechenden Anzeige "-" angezeigt und die Warmhaltefunktion wird ausgeschaltet.

---

**Hinweis:** Verwenden Sie während des Warmhaltens immer einen Deckel auf Ihrem Kochgeschirr, um Wärme zu sparen und das Austrocknen der Speisen zu vermeiden. Das unterstützt auch die Dunstabzugshaube, da weniger Dampf abgesaugt werden muss.

---

### 7.1.7 Timer-Funktionen

- Sie können ihn so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

1. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Leistungsstufen für alle Zonen eingestellt haben. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Taste. Die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und zeigt dann normalerweise "30" an, wobei eine der Ziffern blinkt. Das Blinken zeigt an, dass Sie diese Ziffer einstellen können.
3. Verwenden Sie den Schieberegler oder die +/- Regler, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der Timer wird in Minuten eingestellt. Durch Drücken von + oder - wird der Timer in 1-Minuten-Schritten erhöht/verringert (oder 10 Minuten, wenn die Taste länger gehalten wird). Alternativ können Sie den Schieberegler im/gegen den Uhrzeigersinn schieben, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen/verringern.
4. Berühren Sie die Taste "-", um die verbleibende Zeit auf Null zu reduzieren oder drücken Sie die "Timer-Taste", wenn die Minutenanzeige "00" anzeigt, um den Timer abzubrechen.
5. Wenn die gewünschte Zeit eingestellt ist (z. B. 45 für 45 Minuten). Der Timer beginnt herunterzuzählen. Sie können prüfen, dass er aktiviert ist, wenn die Zahlen nach einer Minute zu herunterzählen und ein Countdown-Punkt oder eine Anzeige aufleuchtet.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Kochfeld einmal und die entsprechende Kochzone schaltet automatisch ab.
7. Die Zeitschaltuhr für mehrere Heizzonen mit Ausschaltverzögerung zeigt die kürzeste Verzögerungszeit auf dem Display an. Um die verbleibende Ausschaltzeit für andere Heizbereiche zu überprüfen, drücken Sie die Taste für den entsprechenden Heizbereich.

### 7.1.8 Sperrung der Bedienelemente

In diesem Modus können Sie die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. das versehentliche Einschalten von Kochzonen durch Kinder). Wenn diese Funktion aktiviert ist, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

#### Aktivierung der Tastensperre:

Halten Sie die Sperrtaste 2 Sekunden lang gedrückt. Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.

#### Deaktivierung der Tastensperre:

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Sperrtaste 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können Ihr Induktionskochfeld jetzt wieder nutzen.

**Hinweis:** Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausschalten, doch Sie müssen das Kochfeld vor der nächsten Inbetriebnahme erst wieder entsperren, bevor Sie weitere Aktionen vornehmen können.

## 7.2 Heizstufen

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

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Erwärmen von kleineren Mengen Essen</li> <li>• das Schmelzen von Schokolade, Butter und die Zubereitung von Lebensmitteln, die schnell anbrennen</li> <li>• Köcheln</li> <li>• langsames Erwärmen</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen</li> <li>• schnelles Köcheln</li> <li>• Kochen von Reis</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kurzes Anbraten</li> <li>• Kochen von Nudeln</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittieren und scharfes Anbraten</li> <li>• Suppe zum Kochen bringen</li> <li>• Aufkochen von Wasser</li> </ul>

## 8. GERÄTESCHUTZ

### Überhitzungsschutz

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

### Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn sich ein Kochgeschirr von ungeeigneter Größe, ein nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld befindet, blinkt  $\geq \underline{U} \leq$  auf dem Display und das Kochfeld schaltet nach 1 Minute automatisch auf Standby. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld zwei weitere Minuten.

### Automatischer Abschaltenschutz

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

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

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



#### Vorsicht! Gefahr von Personenschäden

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

## 9. REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige Wartung gewährleistet, dass Ihr Gerät viele Jahre lang effizient und sicher arbeitet. **Beachten Sie bei der Reinigung stets die Sicherheitsvorkehrungen (siehe Sicherheitsinformationen).** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist und ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

### 9.1 Reinigung der Kochfläche

Die Kochfläche besteht aus hochwertigem Keramikglas. Es sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um zu verhindern, dass Lebensmittel anhaften oder anbrennen. Eine schnelle Reinigung erleichtert die Beseitigung von Verschmutzungen.

**Empfohlenes Reinigungsmaterial:** weiches Tuch oder Schwamm, Kochfeldreiniger oder milde Seifenlauge, Papiertücher und ein Schaber für hartnäckige Rückstände. Vermeiden Sie Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall, da diese das Glas zerkratzen können.

In der nachstehenden Tabelle sind die Reinigungsmethoden für die verschiedenen Arten von Verschmutzungen aufgeführt:

Art der Verschmutzung	Reinigung	Wichtige Tipps
Leichte alltägliche Verschmutzung (Fingerabdrücke, Wasserflecken, kleine Flecken)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warten Sie nach dem Ausschalten des Kochfeldes, bis das Glas nur noch warm (nicht heiß) ist.</li> <li>2. Geben Sie ein paar Tropfen Ceranfeldreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel auf das Glas.</li> <li>3. Wischen Sie mit einem weichen Tuch oder Papiertuch nach, um alle Rückstände zu entfernen.</li> <li>4. Spülen Sie das Tuch aus und wischen Sie den Herd erneut ab, um Reinigungsmittelreste zu entfernen.</li> <li>5. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, fusselfreien Tuch oder Papierhandtuch ab.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, wird die Restwärmeanzeige nicht angezeigt, aber die Oberfläche kann noch heiß sein. Seien Sie vorsichtig.</li> <li>• Benutzen Sie niemals Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese das Glas zerkratzen können.</li> <li>• Lassen Sie keine Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurück - sie können auf dem Glas einbrennen.</li> </ul>

Art der Verschmutzung	Reinigung	Wichtige Tipps
Hartnäckige Verschmutzungen oder leicht eingebrannte Rückstände	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie die Schritte 1-3 aus (verwenden Sie warmes Seifenwasser oder Reinigungsmittel).</li> <li>2. Lassen Sie den Reiniger eine Minute lang auf dem Fleck, um ihn aufzuweichen.</li> <li>3. Falls erforderlich, rubbeln Sie vorsichtig mit einem Nylonschrubber (ohne Kratzer).</li> <li>4. Abwischen und trocknen wie in den Schritten 4-5.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei hartnäckigen Flecken muss der Reinigungsvorgang möglicherweise wiederholt werden.</li> <li>• Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, um Schmutz zu entfernen, sondern verwenden Sie bei Bedarf den richtigen Schaber (siehe unten).</li> </ul>
Übergekochtes, geschmolzener Zucker oder Sirup, stark verbrannte Verschmutzungen (z. B. Milch oder stärkehaltige Lebensmittel)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sofortiges Handeln (während das Kochfeld noch heiß, aber ausgeschaltet ist):</li> <li>2. Tragen Sie zum Schutz Ofenhandschuhe und verwenden Sie einen Kochfeldschaber in einem niedrigen Winkel von 30 ° zum Glas. Kratzen Sie den größten Teil der Verschmutzung vorsichtig von der heißen Stelle weg zu einem kühleren Teil des Kochfeldes.</li> <li>3. Wischen Sie die Verschmutzung vorsichtig mit Papiertüchern von dem kühleren Bereich auf.</li> <li>4. Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, tragen Sie Kochfeldreiniger auf und reinigen Sie es wie gewohnt (siehe oben), um alle Rückstände zu entfernen.</li> </ol>	<p><b>WARNUNG: Gefahr von Verbrennungen und Schnittverletzungen:</b> Arbeiten Sie vorsichtig, um zu vermeiden, die heiße Oberfläche zu berühren oder sich mit dem Schaber zu schneiden</p> <p><b>Verschütteter Zucker</b> (Zucker, Marmelade, Soßen) kann das Glas dauerhaft beschädigen, wenn er nicht sofort entfernt wird. Er kann die Oberfläche verätzen. Handeln Sie schnell, aber sicher; halten Sie einen Schaber bereit, wenn Sie zuckerhaltige Lebensmittel zubereiten.</p>

Art der Verschmutzung	Reinigung	Wichtige Tipps
<p>Verschüttete Flüssigkeiten auf den Touch-Bedienelementen (Flüssigkeit oder Lebensmittel auf den Tasten/Displaybereich)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Kochfeld sofort aus (falls es nicht bereits ausgeschaltet ist - Flüssigkeit kann einen Piepton verursachen).</li> <li>2. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um die verschüttete Flüssigkeit vom Bedienfeld aufzunehmen.</li> <li>3. Wischen Sie die Bedienelemente mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen.</li> <li>4. Trocknen Sie die Stelle gründlich mit einem Papiertuch ab.</li> <li>5. Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn das Bedienfeld vollständig trocken ist.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochfeld kann piepsen oder sich ausschalten, wenn Flüssigkeit das Bedienfeld bedeckt - dies ist eine Sicherheitsfunktion.</li> <li>• Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit auf den Bedienelementen verbleibt, da dies die Sensoren irritieren kann.</li> <li>• Sprühen Sie niemals Reinigungslösung direkt auf das Bedienfeld, sondern tragen Sie sie zuerst auf ein Tuch auf und wischen Sie es dann ab.</li> </ul>

#### Zusätzliche Hinweise zur Reinigung:

- Verwenden Sie niemals Stahlwolle, Scheuerpulver oder scharfe Ofenreiniger für das Keramikglas. Dies kann die Oberfläche verkratzen oder stumpf machen.
- Bei Kalk- oder Mineralablagerungen (weiße, trübe Flecken) können Sie ein wenig Essig oder einen speziellen Glaskeramikreiniger verwenden. Auftragen, einwirken lassen und dann abwischen.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs sauber ist. Ablagerungen auf Kochgeschirrböden können auf das Kochfeld übertragen werden und einbrennen.
- Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass die Oberfläche des Kochfeldes vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocken ist. Schon eine kleine Menge Wasser auf der Oberfläche kann dazu führen, dass beim Einschalten des Kochfeldes die Bedienelemente piepen oder die Kochgeschirrererkennung nicht funktioniert.

## 10. FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG


Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten (das Display leuchtet nicht)	Keine Stromversorgung des Geräts	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist und dass der Schutzschalter oder die Sicherung nicht ausgelöst wurden. Stellen Sie sicher, dass der Wandschalter (Isolierungsschalter) eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus ein allgemeiner Stromausfall vorliegt. Wenn definitiv Strom vorhanden ist und das Kochfeld immer noch nicht funktioniert, versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu beheben - rufen Sie einen Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht (das Drücken von Tasten bewirkt nichts).	Die Bedienelemente können mit der Kindersicherung gesperrt werden.	Überprüfen Sie das Bedienfeld auf ein Tastensymbol oder die Buchstaben "Lo"/"L" auf dem Display. Wenn dies der Fall ist, entriegeln Sie das Kochfeld, indem Sie die Taste <b>Kindersicherung Sperrtaste</b> (3.2) 3 Sekunden lang berühren und halten (bis die Sperranzeige erlischt). Sobald die Kindersicherung deaktiviert ist, testen Sie, ob die Bedienelemente reagieren.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen oder reagieren nicht auf Berührungen.	Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasser- oder Fettfilm auf dem Bedienfeld, oder Sie berühren es nicht mit der flachen Fingerspitze, sondern schräg.	Stellen Sie sicher, dass der Kontrollbereich sauber und trocken ist. Wischen Sie Feuchtigkeit oder verschüttete Flüssigkeiten weg (bei ausgeschaltetem Kochfeld). Verwenden Sie bei der Verwendung der Bedienelemente die Fingerkuppe (nicht den Fingernagel oder die Fingerspitze) und drücken Sie pro Eingabe etwa eine halbe Sekunde lang gerade nach unten. Wenn Sie weiterhin Probleme haben, schalten Sie das Kochfeld für eine Minute aus, schalten Sie es dann ein und versuchen Sie es erneut, wenn es vollständig trocken ist.
Die Glasoberfläche ist zerkratzt.	Verwendung von Kochgeschirr mit rauem oder unebenem Boden (z. B. Keramik oder Gusseisen mit Graten) oder Reinigung mit Scheuermitteln/Chemikalien	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden - achten Sie darauf, dass Ihre Töpfe/Pfannen keine rauen Kanten haben. Heben Sie das Kochgeschirr leicht an, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen, ziehen Sie es nicht. Verwenden Sie zur Reinigung die empfohlenen kratzfreien Methoden (siehe Abschnitt 9.1). Kleine Kratzer können nicht entfernt werden, aber sie beeinträchtigen in der Regel die Funktion nicht. Zur Vorbeugung sollten Sie in Zukunft auf Kochgeschirr und Reinigungsgeräte achten.
Sie hören während des Kochens ein <b>knisterndes</b> oder <b>klickendes</b> Geräusch aus dem Kochgeschirr.	Dies ist oft auf die Konstruktion des Kochgeschirrs zurückzuführen - Schichten aus verschiedenen Metallen, die sich unterschiedlich schnell ausdehnen, können Geräusche erzeugen. Es kann auch bei bestimmten Arten von Kochgeschirr auf Induktion auftreten.	Dies ist im Allgemeinen <b>normal</b> und kein Fehler. Sie können weiter kochen. Wenn das Geräusch sehr laut oder störend ist, sollten Sie anderes Kochgeschirr ausprobieren. Die Verwendung von schwerem, qualitativ hochwertigem Kochgeschirr verursacht in der Regel weniger Lärm.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ein leises <b>Brummen</b> ist zu hören, besonders bei hohen Heizstufen.	Die Induktionsanlage brummt, wenn sie viel Strom verbraucht, und auch das Kühlgebläse gibt ein stetiges Brummen von sich.	Das ist bei Induktionskochfeldern normal. Das Brummen sollte abnehmen, wenn Sie die Heizstufe verringern. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt installiert ist und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist, da ein eingeschränkter Luftstrom das Gebläse lauter machen kann.
Das interne <b>Kühlgebläse läuft noch</b> einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Die Elektronik des Kochfeldes kühlt ab. Das Gebläse ist so ausgelegt, dass es so lange läuft, bis eine sichere Temperatur erreicht ist.	Dies ist <b>normal</b> . Schalten Sie die Stromzufuhr nicht ab, bevor das Gebläse nicht von selbst stoppt. Lassen Sie es einfach zuende laufen (normalerweise nicht länger als 5-10 Minuten). Wenn das Gebläse jedes Mal übermäßig lange läuft (mehr als 15 Minuten nach der Benutzung), überprüfen Sie, ob die Luftein- und -auslässe nicht durch Staub oder einen Gegenstand blockiert sind.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<p>Eine Kochzone schaltete sich während des Betriebs plötzlich <b>aus</b> . (Vielleicht ertönte auch ein Piepton.)</p>	<p>Mehrere Möglichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Zone hat sich möglicherweise automatisch abgeschaltet, weil kein Kochgeschirr erkannt wurde (z. B. wenn das Kochgeschirr angehoben wurde oder nicht induktiv ist).</li> <li>- Der eingebaute Timer hat sie ausgeschaltet (prüfen Sie, ob Sie einen Timer eingestellt und vergessen haben).</li> <li>- Das Kochfeld hat sich überhitzt oder einen elektrischen Fehler festgestellt, der eine Sicherheitsabschaltung auslöst. In diesem Fall wird möglicherweise ein Fehlercode angezeigt.</li> </ul>	<p>Wenn es sich um die Kochgeschirrererkennung handelt, würde auf dem Display ein blinkendes Kochgeschirrsymbol oder ähnliches erscheinen. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Kochgeschirr für Induktionsherde geeignet und mittig platziert ist. Die Zone heizt weiter, sobald ein geeignetes Kochgeschirr erkannt wird und Sie sie wieder einschalten.</p> <p>Wenn es der Timer war, zeigt die Zonenanzeige eventuell ein "H" an. Starten Sie die Zone einfach neu, wenn mehr Kochzeit benötigt wird, oder stellen Sie fest, dass die programmierte Zeit verstrichen ist.</p> <p>Wenn es sich um eine technische Störung handelt (mit einem Fehlercode oder alle Zonen ausgeschaltet), siehe Fehlercodes unten. Schalten Sie in einem solchen Fall das Kochfeld aus und warten Sie einige Minuten, bis es abkühlt, schalten Sie es dann ein und versuchen Sie es erneut. Wenn es sich wiederholt, rufen Sie einen Techniker.</p>

## 10.1 Fehlercodes


Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
	Das Kochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen oder das Material des Kochgeschirrs ist nicht induktionsgeeignet.	Verwenden Sie magnetisches (eisenhaltiges) Kochgeschirr in der richtigen Größe. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr mittig auf der Zone steht. Sobald ein geeignetes Kochgeschirr erkannt wird, hört die Anzeige auf zu blinken und der Heizvorgang beginnt. Wenn Sie ein Kochgeschirr absichtlich entfernen, zeigt die Zone das fehlende Kochgeschirr an und schaltet sich nach einer Minute ab.
E1	Eingangsleistung zu hoch	Die Spannung der Hauptstromversorgung überschreitet 250 V. Bitte prüfen Sie, ob die Spannung normal ist. Wenn die Netzspannung wieder normal ist, starten Sie das Gerät neu. Wenn es einen Fehler an der Leiterplatte gibt, senden Sie das Gerät zur Reparatur an das Service-Center.
E2	Eingangsleistung zu niedrig	Die Spannung der Hauptstromversorgung liegt unter 180 V. Bitte prüfen Sie, ob die Spannung normal ist. Wenn die Netzspannung wieder normal ist, starten Sie das Gerät neu. Wenn es einen Fehler an der Leiterplatte gibt, senden Sie das Gerät zur Reparatur an das Service-Center.
E3	Temperatur des Spulenthermistors zu hoch	Die Temperatur auf der Induktionsglasfläche ist zu hoch. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Wasser in der Pfanne befindet. Schließen Sie das Gerät anschließend wieder an die Stromversorgung an. Wenn das Problem weiterhin besteht, ist möglicherweise der Kochfeldsensor defekt. Schicken Sie das Gerät zur Reparatur an das Service-Center.
E5	Temperatur des IGBT-Thermistors zu hoch	Die Temperatur des IGBT-Thermistors ist zu hoch und der Luftauslass ist blockiert. Machen Sie den Luftauslass frei und starten Sie das Gerät neu. Möglicherweise liegt ein Fehler im Anschluss des Kühlgebläses vor, das Kühlgebläse ist beschädigt, der Antriebskreis des Gebläses ist defekt oder der IGBT-Temperatursensor ist offen/kurzgeschlossen. Wenn das Problem weiterhin besteht, schicken Sie das Gerät zur Reparatur an das Service-Center.
F3	Kurzschluss des Spulenthermistors	Anschlussfehler des Spulenthermistors. Wenn der Spulenthermistor ausfällt, senden Sie ihn zur Reparatur an das Service-Center.
F4	Offener Stromkreis des Spulenthermistors	
F9	Kurzschluss des IGBT-Thermistors	Der IGBT-Thermistor-Sensor erkennt Anschlussfehler. Wenn der IGBT-PCB-Sensor ausfällt, senden Sie ihn zur Reparatur an das Service-Center.
FA	Offener Stromkreis des IGBT-Thermistors	

## 11. PRODUKTDATENBLATT INDUKTIONSKOCHFELD

	Symbol	Wert	Einheit
<b>Identifizierung des Modells</b>	10047619		
<b>Art des Kochfeldes</b>	Einbaukochfeld		
<b>Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen</b>		4	
<b>Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)</b>	Induktionskochzone		
<b>Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm</b>	Ø	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	18 18 18 18 cm
<b>Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf 5 mm</b>	L B		cm
<b>Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg</b>	EC Elektro Kochfeld	Links vorn Links hinten Rechts vorn Rechts hinten	196 187 187 203 Wh/kg
<b>Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg</b>	EC Elektro Kochfeld	193,3	Wh/kg

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der 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 Verreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) 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](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

**Hinweis zur Abfallvermeidung**

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

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

---

## HERSTELLER

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.  
Kontakt: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)

Dear customer,

Congratulations on your purchase. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.




---

## CONTENTS

---

1. Technical Data	35
2. Safety Instructions	36
3. Product Overview	40
4. A Word on Induction Cooking	42
5. Choosing the right cookware	43
6. Installation	44
7. Operation	48
8. Device Protection	54
9. Cleaning and maintenance	55
10. Troubleshooting	57
11. Product Data Sheet induction hob	60
Disposal Considerations	61
Manufacturer & Importer (UK)	61

---

## 1. TECHNICAL DATA

---

Article number	10047619
Model	Red Flame
Supply Voltage	220-240 V ~50 Hz

---

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

---

Your safety and the safety of others are very important. Please read all safety instructions and warnings below before installation or use.

### 2.1 Electrical Safety and Installation

- **Installation by Qualified Professional:** *This appliance must be installed and connected by a qualified electrician.* Incorrect installation or wiring can lead to electric shock, injury, or product damage and will **void the warranty**.
- **Disconnect from Mains:** Always switch off the circuit breaker and unplug or isolate the hob from the mains **before installing, cleaning, or servicing** the unit.
- **Proper Grounding:** The hob **must** be properly earthed. Connect it to a dedicated, grounded circuit according to local electrical codes. An isolating switch (all-pole disconnection with at least 3 mm contact gap) must be incorporated into the fixed wiring for safety.
- **Electrical Supply:** Ensure the voltage and frequency of your power supply correspond to the ratings on the appliance nameplate. Use an appropriate circuit breaker/fuse as specified. *Do not use extension cords, multi-plug adapters or portable power plugs* to connect the hob – this is a fire and safety hazard.
- **Cable Safety:** Use the specified power supply cable type and diameter. The cable should not be bent, pinched, or come into contact with any hot surfaces. If the supply cord is damaged, it **must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent, or similarly qualified persons** to avoid danger.
- **No DIY Alterations:** Do not modify the plug, power cord or internal wiring yourself. Do not attempt to repair or replace any electrical components of the appliance. All repairs must be performed by qualified service technicians using original spare parts.

### 2.2 Operational Safety

- **Intended Use:** This induction hob with integrated extractor is intended **for indoor domestic use only**. It is **not designed for commercial or outdoor use**. Using the appliance in a commercial setting or for any purpose not outlined in this manual may result in injury, damage, and will void the warranty.
- **Supervision Required: CAUTION:** Never leave the appliance unattended during operation. Boil-overs, spills, or overheated oil/fat can ignite and cause fire.
- **Suitable Cookware Only:** Only use cookware that is compatible with induction hobs (ferrous-metal bottoms). The hob will automatically shut off or not activate if incompatible or undersized cookware is used (see Section 5 Choosing the Right Cookware).
- **No External Timer: WARNING:** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. Always switch it off manually as described in this manual.

- **No Worksurface:** Do not use the hob surface as a cutting board, worktop, or for storage. Placing heavy objects can scratch or crack the glass, and objects left on the hob (even when off) may heat up or melt if the hob is accidentally turned on.
- **Hot Surfaces: WARNING – Burn Hazard:** During use, the cooking zones and certain accessible parts of the hob will become **very hot**. Do not touch the ceramic glass surface or nearby metal parts until they have fully cooled. Even after switching off, the surface remains hot for some time and is indicated by an “H” (hot) on the display.
  - Keep clothing, paper, curtains and other flammable materials away from the hob. They may catch fire from residual heat or if accidentally placed on an active cooking zone.
  - Handles of pots and pans should be turned inward so they do not extend over the edge of the hob or over other active zones. This helps prevent knocks, spills, and burns.
- **Child Safety**
  - **WARNING:** Keep children under 8 years old away from the hob unless constantly supervised. The appliance and its accessible parts become hot during use, which can cause serious burns.
  - This appliance can be used by children aged 8+ and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities only if they are given supervision or instruction concerning safe use and understand the hazards.
  - Do not let children play with the appliance, sit or climb on it, or operate any controls.
  - Children must not perform cleaning or maintenance unsupervised.
  - The hob features a Child Lock function (see Section 7.18) – engage it to prevent unintended activation by children.
- **Cooking with Oil /Grease: WARNING – Fire Hazard:** Oil and fat can overheat rapidly and catch fire.
- When heating oil for frying:
  - Do not leave the hob unattended.
  - Do not attempt to extinguish an oil fire with water! In case of fire, switch off the hob and use a pan lid, metal tray or fire blanket to smother flames.
- **Flammable Items: WARNING:** Do not store items on the hob’s cooking surface. Objects such as plastic utensils, dishcloths, packaging or other flammable materials can melt or ignite if placed on a hot cooking zone or near the extractor inlet.
- **After Use:** Always turn off all cooking zones using the controls after cooking. Do not rely only on the automatic pan detection or safety shut-off alone. When finished, also switch off the hob using the main power (ON/OFF) button to fully deactivate the appliance.
- **No Room/Ambient Heating:** Do not use the appliance for space heating or to dry clothes. It is designed for cooking food only.

## 2.3 Appliance and component safety

- **Glass ceramic surface:** *Do not cook on a broken or cracked hob surface.* If you notice a crack in the glass, even a small one, unplug the hob immediately and do not use it until it has been repaired or replaced by a qualified technician. A cracked surface may allow water to penetrate, or sharp edges may present a risk of electric shock or injury.
- **Pan detection & auto shut-off:** This induction hob is equipped with safety features such as pan detection and auto shut-off. If no pan is detected on an active zone, or if you forget to switch off a zone, the hob will automatically switch off that zone after a preset time (see section 8 Auto shut-off times). However, do not rely on this – always switch off the hob manually after use.
- **Cooling fan and ventilation:** An internal cooling fan runs during cooking and may continue to run for a short time after the hob is switched off to cool the electronics. This is normal. Do not disconnect the power supply while the fan is running. Ensure that the ventilation openings (air intake and outlet) are not blocked. Good airflow is essential for safe operation.
- **Use hob guards:** WARNING: Only use a hob guard that has been designed or approved by Klarstein for this model. Use of an incompatible guard may result in an accident.
- **Sharp edges:** Be careful when handling the appliance during installation - the metal edges of the cooktop or cut-out may be sharp. Wear suitable gloves to avoid cuts. Similarly, if you use a scraper to clean the glass (for burnt-on spills), be extremely careful – the scraper blade is very sharp (**cut hazard**).

## 2.4 Health Advice

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

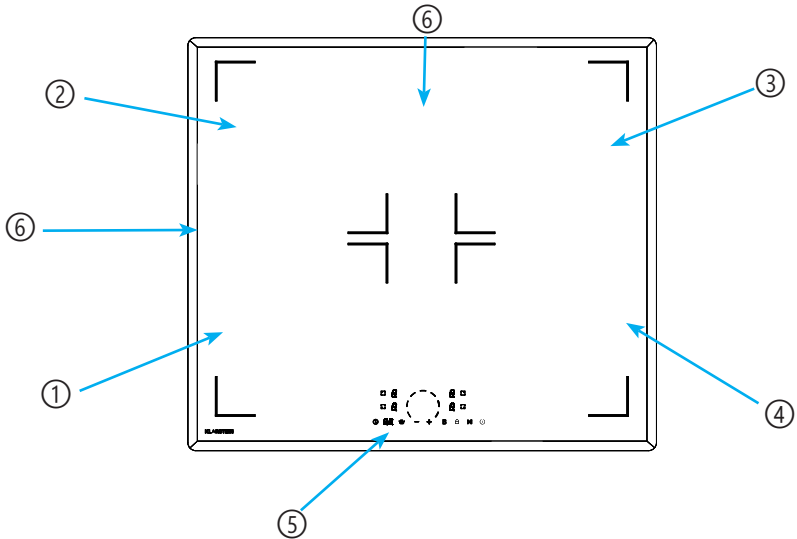
## 2.5 Cleaning and Maintenance Safety

- **Disconnect the power supply:** Always switch off the hob and disconnect it from the power supply **before cleaning or carrying out any maintenance** (e.g. removing filters, wiping the control panel).
- **Allow to cool:** Clean the hob only after all surfaces have cooled down. Cleaning a hot glass surface can cause burns or damage to your cleaning tools.
- **No steam cleaners:** Do not use steam or high pressure cleaners to clean the hob. Steam can reach electrical components and cause a short circuit or electric shock.
- **Gentle cleaning:** Do not use abrasive sponges, steel wool or harsh scouring powders on the glass or stainless steel parts. They can scratch or damage the finish. Use only non-scratching cleaners and follow the guidelines in Section 6 for proper cleaning techniques.
- **Filter handling:** Handle with care when cleaning or replacing the extractor hood filters. Some edges may be sharp. Ensure that the filters are replaced correctly before using the extractor hood again. Do not operate the extractor hood without filters.
- **Service:** There are no user serviceable parts inside the appliance (except for routine cleaning of accessible components as described). **Do not attempt to disassemble or modify** internal components. If the unit requires service or repair, contact Klarstein Customer Service or an authorised technician.

**IMPORTANT:** Failure to follow the safety instructions and warnings may result in electric shock, fire, serious injury, or damage to the appliance. Incorrect installation or misuse will void your warranty. Keep these safety instructions for future reference and share them with any person who will be operating the appliance.

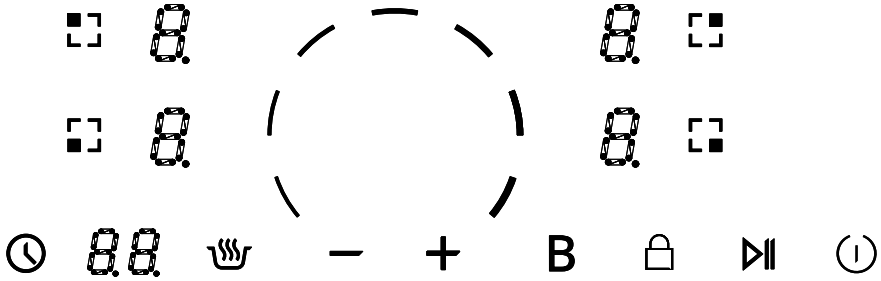
## 3. PRODUCT OVERVIEW

### 3.1 Appliance Description - Top View



Number	Function	Description
1	Left front cooking zone	Induction hob zone (Ø ~180 mm, 1500 W normal / 2000 W boost)
2	Left rear cooking zone	Induction hob zone (Ø ~180 mm, 1200 W / 1500 W boost)
3	Right rear cooking zone	Induction hob zone (Ø ~180 mm, 1500 W / 2000 W boost).
4	Right front cooking zone	Induction hob zone (Ø ~180 mm, 1200 W / 1500 W boost).
5	Control panel	Touch control interface for the hob functions (detailed description below).
6	Glass ceramic surface	Durable vitro-ceramic cooking surface that is easy to clean. The cooking zones are marked on the surface.

### 3.2 Control panel Layout

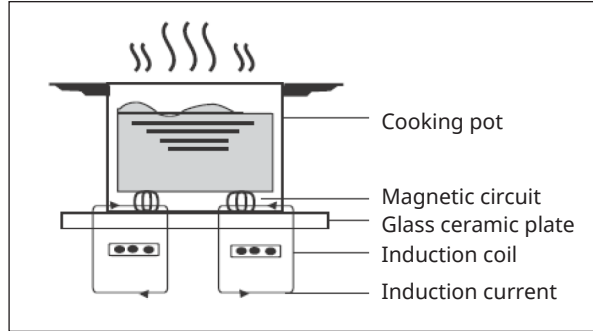


Nr.	Reference	Function	Description
1		Heating zone selection controls	Select the desired heating zone with this heating zone selection controls-
2		Power-/ Timer-regulator	Adjust the power- or timer-value.
3		Timer	Timer setting key. Used to toggle the timer setting mode and assign timers to cooking zones (see Operating Instructions for details).
4		Keep warm	Activates a low power “Keep Warm” function on a selected zone (maintains a low simmer temperature, approximately 42 °C or 70 °C).
5		Boost (Power Boost )	Activates the power boost mode for a selected cooking zone, providing extra high heat for a short duration (5 minutes max).
6		Childlock	Locks/unlocks the control panel to prevent unintended operation. (Long press to activate or deactivate the lock.)
7		Start-/Stop-function	Temporarily pauses all active cooking zones. Useful for short interruptions; touch again to resume cooking at previous settings.
8		ON/OFF	Main power touch button for the hob. Turns the appliance on or off (standby).
9		Slider control	A sliding touch strip used to set cooking power levels (heat settings 1–9) and to adjust the timer values. Slide or tap along the scale to increase or decrease values.

**Note:** The control panel will beep to acknowledge touches. The power indicator for each active cooking zone shows its level or an error code if applicable.

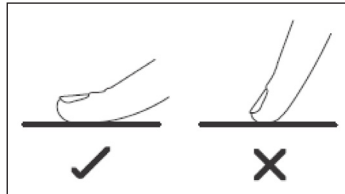
## 4. A WORD ON INDUCTION COOKING

Induction cooking is an advanced, efficient and affordable cooking technology. It works with the help of electromagnetic vibrations and transfers the heat directly to the pot instead of heating it indirectly via the glass surface. The glass only gets hot because the pot heats it up.



### Touch Controls

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

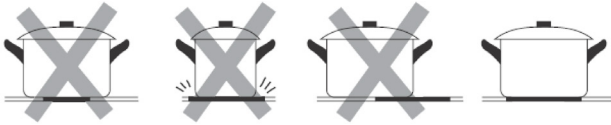


## 5. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

**Note:** Only use cookware suitable for induction. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pot. Always lift the pot off the induction hob. Do not pull the pot as this could scratch the glass.



Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic underside, glass, wood, porcelain, ceramics and pottery. Do not use cookware that has sharp edges or a rounded bottom.



Make sure the bottom of your pot is level, sits flat on the glass surface and is the same size as the hob. Only use pots whose diameter is as large as the marking on the hob. If you use a slightly larger pot, the energy is consumed at the highest efficiency level. If you use a smaller pot, the efficiency might be lower than expected. Pots with a diameter of less than 140 mm might not be detected by the induction hob. Always place the pot in the middle of the hob.

You can perform a magnet test to check the usability. Move a magnet in the direction of the bottom of the pot. If the magnet is attracted to it, the pot is suitable for induction.



---

## 6. INSTALLATION

---

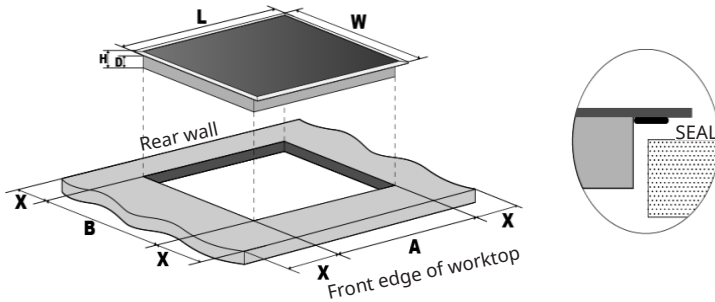
**IMPORTANT:** Installation of this equipment must comply with local building and electrical codes. Improper installation, adjustment or maintenance can cause personal injury or property damage. Have the hob and extractor installed by a qualified engineer. Klarstein is not responsible for damage or injury caused by improper installation.

Before starting the installation, read this entire section carefully and make sure you have the necessary tools and materials.

### 6.1 Installation requirements

#### 6.1.1 Installation Location & Cut-out

- **Suitable cabinetry:** This hob is designed for installation into a counter-top or worktop. Ensure that the mounting surface is flat, level and structurally sound enough to support the weight of the hob.
- **Clearances:** Maintain the required clearances around the hob for safety and ventilation. There must be at least 50 mm clearance on all sides of the cut-out (under the worktop) to allow for heat dissipation and airflow. No structural supports, beams or appliances should obstruct the space directly beneath the hob.
- **Cut-out dimensions:** Cut an opening in the worktop to the following dimensions in the table below. Use a suitable jigsaw or router with a straight edge to ensure a clean cut. It is recommended that the edges of the cut-out are lightly sanded or filed. (See Figure 3 for cut-out diagram.) The thickness of the worktop should be **30–50 mm** for secure installation.
- **Heat resistant surface:** The worktop material around the cut-out must be heat resistant ( $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ) to avoid warping. **WARNING:** Do not install on a combustible surface that hasn't been properly insulated. The use of heat reflective tape or a heat resistant barrier around the edges of the cut-out is recommended for wood or laminate worktops.



**Note:** The dimensions given in the table are "mm".

**Dimensions table**

L	W	H	D	A	B	X
590	520	62	56	560	490	min. 50

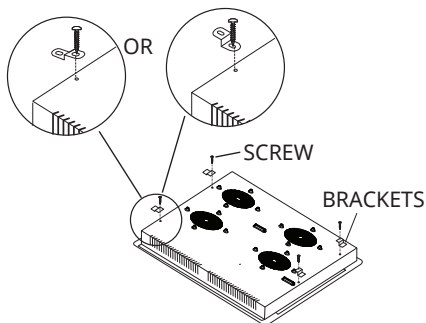
### 6.1.2 Before Installation Checks

Before installing the hob in the cut-out, verify that

- The mains wiring and the isolation switch (or socket) are in place and accessible. You should be able to easily connect and disconnect the hob after installation.
- The ambient temperature of the installation area does not exceed 50°C (e.g. don't install above a dishwasher or refrigerator without proper insulation, as these appliances can transfer heat or moisture). Do not install the hob directly above a washing machine, tumble dryer or refrigerator.
- If installing above a built-in oven, ensure that the oven has its own cooling fan and that the oven and hob combination is approved by the manufacturer. (Typically, this hob can be installed above an oven if there is an air gap or insulating partition between them - check the oven manual for compatibility with the above induction hob).
- Check that the supplied mounting brackets and screws are available to secure the hob.

## 6.2 Securing the hob in the countertop

### 6.2.1 Mounting Brackets Installation



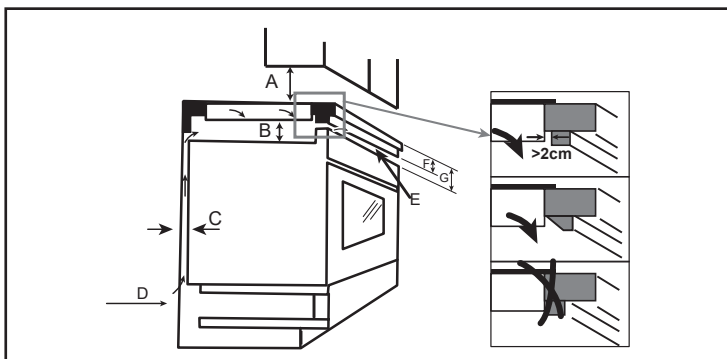
**1 Assemble Seal Gasket** – Assemble the supplied seal gasket in the full perimeter of the product. Do not use additional sealant (such as silicone). Check if worktop is level and cut-out is correct to assure perfect levelling.

**2 Insert the Hob** – With help of another person, carefully lower the hob into the prepared cut-out. Caution: The hob is heavy, take care and wear gloves to avoid injury or scratching the appliance. Do not push on the control panel or glass surface. Be careful not to get your fingers caught between the appliance and the worktop.

**3 Positioning** – Rotate the hob into place and align final position. Be careful to not damage the seal gasket. If that happens, please replace the gasket with a new one.

**4 Tighten the screws** – Manually tighten the screws and supplied brackets. Do not over-tighten as this could deform the hob frame or worktop.

A	B	C	D	E	F	G
600	min. 60	min. 20	Air inlet opening	Air outlet ≥5 mm	> 35 mm	> 50mm



**Note:** The distance between the hotplate and the cupboard above should be at least 600 mm and there must be a 560x5mm opening in the front (position E) to dissipate the air.

### 6.3 Electrical connection



#### WARNING

Risk of electric shock! Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

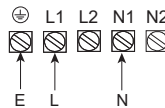
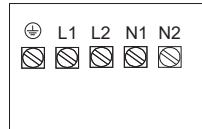
- This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
  - The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  - The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
  - The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause over heating and fire.



#### WARNING: Electrical Shock Hazard!

Voltage of heating elements 220-240V!

In the event of any connection the safety Wire must be connected to the E-Terminal.



**Note:** If the power cable is too short or needs replacing, it must be replaced with an equivalent type by a qualified technician. The new cable should be routed and clamped exactly as the original to maintain safety. Do not replace the cable without proper validation by a qualified technician.

---

## 7. OPERATION

---

### 7.1 Using the Induction Hob

#### 7.1.1 Basic operation – switching on and cooking


**1. Power On the Hob:** Ensure the appliance is connected to the mains and the isolation switch is on. Touch the ON/OFF button (control panel reference 3.2) once. You will hear a beep and all zone displays will light up briefly and then show “-” or “- -”. This indicates the hob is in standby mode, ready for zone selection.

**2. Place Cookware:** Put a suitable induction-compatible pan in the center of the desired cooking zone. The bottom of the pan should cover the zone completely. Make sure the pan base and the hob surface are clean and dry.

**3. Select a Cooking Zone:** Touch one of the Zone Selector keys corresponding to the zone you want to use. The LED indicator next to that zone’s control will illuminate or its power display will flash, indicating it’s selected.

**. Set the Heat Level:** Using the Slider control (or the “+ / -” buttons), adjust the heat setting for the selected zone. Levels range from 1 (lowest heat) to 9 (highest heat). The chosen power level will show on that zone’s display.

For gentle heating or simmering, use lower settings (1–3). For normal cooking or boiling, medium settings (4–6). High heat (7–9) is for searing or rapidly boiling. You can adjust up or down at any time by sliding or tapping the control.

**5. Cooking:** The induction zone will start heating the pan immediately once a level is set. You may see the numbers on the display alternately flash if the zone is cycling on/off to maintain that level (normal operation). If no pan is detected or if the pan is not induction-compatible, the display for that zone may flash an error (often a “” or pan symbol) and the zone will not heat (see Troubleshooting).

You can cook as usual. If you need to adjust heat, just touch the zone selector of the zone you want to change (if not already active) and then adjust the slider to the new level. Each zone’s display always shows its current setting.

---

**Note:** If you do not select a heat setting within 1 minute of switching on the hob (step 1), the hob will automatically switch to standby (off) as a safety measure. In this case, simply switch on again if you still wish to cook.

---

### 7.1.2 Finish cooking and switching off

**1. Turn off a cooking zone:** When your food is cooked and you wish to turn off a particular cooking zone, first ensure that the zone is selected (press its selector button). Then either slide the power control down to "0" or press the "-" until the display shows 0. The zone is now off. Its display will likely show "H" if the zone is hot, or turn off completely if cool.

**2. Alternative way:** You can also turn the cooking zone off by holding the heating zone selection control for 2s.

**3. Main Power Off:** To completely switch off the hob, touch the ON/OFF button (control 1) again. All zone displays will go dark (except any "H" indicating hot zones). The appliance is now in off mode. If you forget, the hob will also turn itself off if all zones are 0 for a while.

**4. Residual Heat Warning:** After cooking, do not touch the cooking zones until the residual heat indicator has gone off. An "H" on a zone display means that zone's glass is still above 60°C (hot enough to cause burns). The "H" will disappear once the surface cools to a safe temperature. You can use the residual heat to keep food warm or start heating another pan (energy-saving tip), but exercise caution.

### 7.1.3 Power boost function

The Boost function allows an individual cooking zone to run at above its nominal maximum power for a short time. This is useful for rapidly heating a large pot of water or bringing a dish to boil quickly.

#### Activating the boost function

Select the desired cooking zone by touching its zone selector. Make sure there is a pot on that zone. Then touch the Boost button (B). The power level display for that zone will show "P" (or another Boost indicator) to confirm that Boost mode is on. The hob will provide extra power to that zone for up to 5 minutes.

**Automatic time-out:** Boost mode will automatically deactivate after approximately 5 minutes. The power level will then drop back to previous level and continue to heat at that level. This prevents the cookware and the hob from overheating.

#### Canceling the boost function

You can cancel the boost before the 5 minutes are up by touching the Boost button again. The display will revert from "p" to previous level.

### 7.1.4 Pause function (temporary stop)

The pause function allows you to temporarily stop all cooking activity on the hob without losing your settings. This can be useful if you need to step away or do something urgent.

**To pause:** Touch the **Pause** button. All active zones will go into pause mode – their displays may flash (often "II" or another pause indicator) and the heating will stop.

**During the pause state:** The controls (except the ON/OFF, lock and pause button) are locked, effectively freezing the cooktop state. You can safely wipe up a quick spill on the control panel during pause (be careful as surfaces may still be hot).



**To resume cooking:** Touch the Pause button again. The hob will restart all the zones at the power levels they were set to before the pause. Cooking continues as normal.

**Auto-off reminder:** The pause function is intended for short interruptions (a few minutes). Do not leave the hob on pause for long periods. After a certain amount of time (about 30 minutes, depending on the model), the hob may beep and switch off as a safety measure. If this happens, you'll need to switch it back on and reset your cooking settings.

**Note:** Always remember to restart or switch off – do not rely on the hob to remain paused indefinitely.

### 7.1.5 Keep warm function

The Keep Warm function maintains a low, constant heat on a hob, useful for keeping food warm or gently melting chocolate or butter. Typically, this function maintains the temperature at around 42 °C or 70 °C.

**Activate keep warm function:** With the desired zone selected (press its zone button), press the keep warm button. The zone display may show a special symbol (such as  or ) to indicate that the keep warm mode is active. The hob will control the power to maintain a very low simmering temperature on that zone.

**Use cases:** This mode prevents food from burning or sticking after cooking. It's great for keeping sauces, soups or stews at serving temperature, or reheating dinner plates. You can also use it to slowly melt ingredients without boiling.

**Duration:** The keep warm mode can typically operate for up to 8 hours continuously unless switched off. Our model has an extended keep warm function of up to 8 hours as a safety feature - it will automatically switch off the zone after 8 hours to prevent it being left on indefinitely.

**Cancel Keep Warm:** 1. Touch the heating zone selection control that you wish to turn off.

2. In mode 2 state touch the “keep warm”key again the corresponding display shows “-”,the keep warm function will be turned off.

---

**Note:** Always use a lid on your cookware during keep-warm to conserve heat and avoid drying out the food. This also helps the extractor, as less steam will need to be drawn in.

---

### 7.1.7 Timer functions

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

1. Ensure that you have finished setting the powerlevels for any zones. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch the Timer button. The timer display will start flashing and then usually show "30" with one of the digits flashing. The flashing indicates that you can adjust that digit.
3. Use the slider or +/- controls to set the desired time. The timer is set in minutes. Pressing + oder - increases/ decreases the timer in 1 minute increments (or 10 minutes if held). Alternatively you can slide the slider clockwise/ counterclockwise in order to increase/ decrease the time by 10 minutes.
4. Touch the "–" control to reduce the remaining time to zero, or press the 'timer control' when "00" appears in the minute display to cancel the timer.
5. When the desired time is set (e.g. 45 for 45 minutes). The timer will start to count down. You can confirm it's active when the numbers start to decrease after one minute and a countdown dot or indicator remains lit.
6. When the set time has elapsed, the hob will beep for once and the corresponding cooking zone will switch off automatically.

### 7.1.8 Locking the controls

In this mode you can lock the controls to prevent them being used unintentionally (for example, to stop children accidentally turning the cooking zones on). When this feature is activated, all controls except the ON/OFF control are disabled.

#### To lock the controls:

Touch and hold the keylock control for 2s. The timer indicator will show "Lo".

#### To unlock the controls:

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for 2s.
3. You can now start using your induction hob.

**Note:** When the hob is in lock mode, all controls are disabled except the ON/OFF control. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you would have to unlock the hob first for the next operation.

## 7.2 Heat settings

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

Power level	Suitable for
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warming up small amounts of food</li> <li>• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• Simmering</li> <li>• Slow heating</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warming up</li> <li>• Rapid simmering</li> <li>• Cooking rice</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pancakes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brief frying</li> <li>• Cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deep frying and searing</li> <li>• Bringing soup to a boil</li> <li>• Bringing water to a boil</li> </ul>

## 8. DEVICE PROTECTION

### Over-temperature protection

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

### Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob,  $\geq \underline{\quad} \leq$  flashes on the display and the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 2 minutes.

### Auto Shutdown protection

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

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

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



### Caution! Danger of personal injury

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

## 9. CLEANING AND MAINTENANCE

Regular maintenance will ensure that your machine operates efficiently and safely for many years. **Always follow safety precautions when cleaning (see Safety Information)**. Ensure that the appliance is switched off and has cooled down sufficiently before cleaning.

### 9.1 Cleaning the cooking surface

The cooking surface is made of high quality ceramic glass. It should be cleaned after each use to prevent food from sticking or burning. Prompt cleaning makes it easier to remove spills.

**Recommended cleaning materials:** soft cloth or sponge, cooktop cream cleaner or mild soapy water, paper towels and a scraper for stubborn residues. Avoid abrasive cleaners or metal scouring pads as they can scratch the glass.

The table below outlines cleaning methods for different types of spillage:

Type of soiling	How to clean	Important Tips
Light daily soiling (fingerprints, water marks, minor stains)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. After switching off the hob, wait until the glass is only warm (not hot).</li> <li>2. Apply a few drops of ceramic hob cleaner or a mild detergent to the glass.</li> <li>3. Wipe with a soft cloth or paper towel to remove any residue.</li> <li>4. Rinse the cloth and wipe again to remove any cleaner residue.</li> <li>5. Dry the surface with a clean, lint-free cloth or paper towel.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If the power is off, the residual heat indicator won't appear, but the surface may still be hot. Be careful.</li> <li>• Never use abrasive powders or rough scouring pads as they can scratch the glass.</li> <li>• Do not leave cleaner residue on the hob - it can burn onto the glass.</li> </ul>
Stubborn spills or slightly burnt residue	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Follow steps 1–3 above (use warm soapy water or detergent).</li> <li>2. Leave the cleaner on the stain for a minute to soften it.</li> <li>3. Scrub gently with a nylon scrubber (non-scratch) if necessary.</li> <li>4. Wipe and dry as in steps 4-5.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persistent stains may require repeating the cleaning process.</li> <li>• Do not use sharp objects to remove dirt, use the correct scraper if necessary (see below).</li> </ul>

Type of soiling	How to clean	Important Tips
Boil-overs, melted sugar or syrup, heavily burnt spills (e.g. milk or starchy foods)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Immediate action (while the hob is still hot but switched off);</li> <li>2. Wearing oven gloves for protection, use a hob scraper at a low angle of 30° to the glass. Gently scrape most of the spill away from the hot area to a cooler part of the hob.</li> <li>3. Still carefully, use paper towels to gently wipe up the spill from the cooler area.</li> <li>4. When the hob has cooled down, apply cooktop cleaner and clean as normal (steps above) to remove any film.</li> </ol>	<p><b>WARNING: Risk of burns and cuts:</b> Work carefully to avoid touching the hot surface or cutting yourself with the scraper</p> <p><b>Sugar spills</b> (sugar, jam, sauces) can permanently damage glass if not removed immediately. They can etch the surface. Act quickly but safely; keep a scraper handy when cooking sugary foods.</p>
Spillage on touch controls (liquid or food on buttons / display area)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the hob immediately (if it hasn't already switched off - liquid may cause the controls to beep).</li> <li>2. Use a soft cloth or sponge to absorb the spill from the control panel.</li> <li>3. Wipe the controls with a damp cloth to remove any residue.</li> <li>4. Dry the area thoroughly with a paper towel.</li> <li>5. Do not switch on the hob until the control panel is completely dry.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The hob may beep or switch off if liquid covers the control panel – this is a safety feature.</li> <li>• Ensure that no moisture remains on the touch buttons as this can confuse the sensors.</li> <li>• Never spray cleaning solution directly onto the control panel; apply to a cloth first, then wipe.</li> </ul>

#### Additional cleaning reminders:


- Never use steel wool, scouring powder or harsh oven cleaners on the ceramic glass. They can scratch or dull the surface.
- For limescale or mineral deposits (white, cloudy stains), you can use a little vinegar or a special glass-ceramic cleaner. Apply, leave to soak and then wipe off.
- Make sure the base of your cookware is clean. Deposits on pan bottoms can be transferred to the hob and burn on.
- After cleaning, make sure the hob surface is completely dry before next use. Even a small amount of water on the surface can cause the controls to beep or the pan detection to malfunction when the hob is switched on.

## 10. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The cooktop cannot be turned on (no lights on display).	No power to the appliance	Verify the hob is connected to the power supply and that the circuit breaker or fuse hasn't tripped. Make sure the wall switch (isolation switch) is on. Check for a general power outage in your home. If power is definitely present and the hob still shows no sign of life, do not attempt to fix internally – call a technician.
The touch controls are unresponsive (pressing buttons does nothing).	The controls may be locked by the Child Lock feature.	Check the control panel for a keylock icon or the letters "Lo"/"L" on the display. If so, unlock the hob by touching and holding the <b>Child Lock</b> button (3.2) for 3 seconds (until the lock indicator goes off). Once unlocked, try the controls again.
The touch controls are difficult to operate or not registering taps.	There might be a thin film of water or grease on the control panel; or you may be touching with the fingertip at an angle rather than the flat of your finger.	Ensure the control area is clean and dry. Wipe away any moisture or spills (with the hob off). When using the controls, use the pad of your finger (not a fingernail or tip) and press straight down for about half a second per input. If you still have trouble, power off the hob for a minute, then turn it on and try again once fully dry.
The glass surface is being scratched.	Using rough or uneven-bottomed cookware (e.g., ceramic or cast iron with burrs); or cleaning with abrasive scourers/chemicals	Use cookware with flat, smooth bases – check that your pots/pans have no rough edges. Lift cookware slightly when moving it on the hob, don't drag it. For cleaning, use recommended non-scratch methods (see Section 9.1). Minor scratches cannot be removed, but they usually don't affect function. For future prevention, be mindful of cookware and cleaning tools.

Problem	Possible cause	Solution
You hear a <b>crackling</b> or <b>clicking</b> noise from the cookware during cooking.	This is often due to the construction of the cookware – layers of different metals expanding at different rates can create sounds. It can also occur with certain types of cookware on induction.	This is generally <b>normal</b> and not a fault. You can continue cooking. If the noise is very loud or bothersome, consider trying a different pan. Using heavy, high-quality pans tends to produce less noise.
A low <b>humming noise</b> is heard, especially on high heat settings.	The induction system can hum when drawing a lot of power, and the cooling fan also makes a steady hum.	This is normal for induction hobs. The hum should reduce when you decrease the heat setting. Ensure the appliance is installed correctly with proper ventilation, as restricted airflow can make the fan louder.
The internal <b>cooling fan keeps running</b> for several minutes after the hob has been turned off.	The hob's electronics are cooling down. The fan is designed to run until a safe temperature is reached.	This is <b>normal</b> . Do not switch off power at the wall until the fan stops on its own. Just let it finish (usually no more than 5-10 minutes). If the fan runs excessively long (beyond 15 minutes after use) every time, check that the air intakes and outlets aren't blocked by dust or an object.
A cooking zone suddenly turned itself <b>off</b> during use. (Also maybe a beep sounded.)	Several possibilities: <ul style="list-style-type: none"> <li>– The zone may have automatically shut off because no pan was detected (e.g., if the pan was lifted or is non-inductive).</li> <li>– The built-in timer turned it off (check if you had a timer set and forgot).</li> <li>– The hob overheated or detected an electrical fault, triggering a safety shutdown. In that case, an error code might be displayed.</li> </ul>	If it's the pan detection, the display would show a flashing pan symbol or similar. Ensure your pan is induction-compatible and properly centered. The zone will resume heating once a proper pan is detected and you turn it back on. If it was the timer, the zone display will possibly show an "H". Simply restart the zone if more cooking is needed, or realize that the programmed time elapsed. If it was a technical fault (with an error code or all zones off), see Error Codes below. In such a case, turn the hob off, wait a few minutes for cooling, then turn it on and try again. If it repeats, call a technician.

## 10.1 Errorcodes

Errorcode	Possible cause	Solution
	The hob cannot detect the pan or the pan material is not induction friendly.	Use a magnetic (ferrous) pan of the correct size. Ensure the pan is centered on the zone. Once a proper pan is recognized, the indicator will stop flashing and heating will commence. If you remove a pan intentionally, the zone will show the pan-missing indicator and then shut off after a minute.
E1	Input power too high.	The voltage of the main power supply exceeds 250 V. Please check that the voltage is normal. Once the voltage returns to normal, restart the unit. If there is a PCB fault, please send the unit to the service centre for repair.
E2	Input power too low.	The voltage of the main power supply is less than 180 V. Please check that the voltage is normal. Once the voltage returns to normal, restart the unit. If there is a PCB fault, please send the unit to the service centre for repair.
E3	Temperature of coil thermistor is too high.	The temperature on the induction glass surface is too high. Please check that there is no water in the pan. After treatment, reconnect to power. If the problem persists, it is possible that the cooktop sensor has failed. Send it to the service centre for repair.
E5	IGBT thermistor temperature is to high	The temperature of the IGBT thermistor is too high and the air outlet is blocked. Open the air outlet and restart the unit. It is possible that there is an error in the cooling fan connection, the cooling fan is damaged or the fan drive circuit has faile or the IGBT temperature sensor is open/ short-circuited. If the problem persists, send it to a service centre for repair.
F3	Coil thermistor short curcuit	Coil thermistor sensor connection error. If the coil thermistor fails, send it to the service centre for repair.
F4	Coil thermistor open curcuit	
F9	IGBT thermistor short circuit	The IGBT thermistor sensor detects connection errors. If the IGBT PCB sensor fails, send it to the service centre for repair.
FA	IGBT thermistor open circuit	

## 11. PRODUCT DATA SHEET INDUCTION HOB

	Symbol	Value	Unit
<b>Model identification</b>	10047619		
<b>Type of hob</b>	Built-In Hob		
<b>Number of cooking zones and/or areas</b>		4	
<b>Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)</b>	Induction cooking zone		
<b>For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm</b>	∅	Left Front Left Rear Right Front Right Rear	18 18 18 18 cm
<b>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</b>	L W		cm
<b>Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg</b>	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Right Front Right Rear	196 187 187 203 Wh/kg
<b>Energy consumption for the hob calculated per kg</b>	EC Electric Cooking Hob	193,3	Wh/kg

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

This product contains batteries. If there is a legal regulation for the disposal of batteries in your country, the batteries must not be disposed of with household waste. Find out about local regulations for disposing of batteries. By disposing of them in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences.

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Germany.  
Contact: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)



**Estimado cliente:**

Enhorabuena por su compra. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder a las instrucciones de uso más recientes y a más información sobre el producto.




---

## ÍNDICE

---

1. Datos técnicos	63	
2. Indicaciones de seguridad	64	
3. Descripción general del producto	68	
4. Unas palabras sobre la cocina de inducción		70
5. Elija la batería de cocina adecuada.	71	
6. Instalación	72	
7. Puesta en funcionamiento	76	
8. Protección del aparato	82	
9. Limpieza y cuidado	83	
10. Detección y reparación de anomalías	86	
11. Ficha técnica de la encimera de inducción		90
Indicaciones sobre la retirada del aparato	91	
Fabricante	91	

---

## 1. DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10047619
Modelo	Red Flame
Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz

## 2. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Tu seguridad y la de los demás es muy importante. Por favor, lea todas las instrucciones de seguridad y advertencias a continuación antes de la instalación o el uso.

### 2.1 Seguridad eléctrica e instalación

- **Instalación por un profesional cualificado:** *Este aparato debe ser instalado y conectado por un electricista cualificado.* Una instalación o cableado incorrectos pueden provocar descargas eléctricas, lesiones o daños en el producto y **anularán la garantía.**
- **Desconecte de la red eléctrica:** Desconecte siempre el disyuntor y desenchufe o aisle la placa de cocción de la red eléctrica **antes de instalar, limpiar o reparar** la unidad.
- **Conexión a tierra adecuada:** La placa de cocción **debe** estar correctamente conectada a tierra. Conéctelo a un circuito dedicado con toma de tierra de acuerdo con los códigos eléctricos locales. Por razones de seguridad, en el cableado fijo debe incorporarse un interruptor seccionador (desconexión omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm).
- **Suministro eléctrico:** Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de su fuente de alimentación se corresponden con los valores indicados en la placa de características del aparato. Utilice un disyuntor/fusible adecuado según las especificaciones. **No utilice alargadores, adaptadores multienchufe ni enchufes portátiles** para conectar la placa de cocción, ya que suponen un riesgo de incendio y de seguridad.
- **Seguridad del cable:** Utilice el tipo y el diámetro de cable de alimentación especificados. El cable no debe doblarse, pellizcarse ni entrar en contacto con superficies calientes. Si el cable de alimentación está dañado, **debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar** para evitar riesgos.
- **No lo modifique usted mismo:** No modifique usted mismo el enchufe, el cable de alimentación ni el cableado interno. No intente reparar ni sustituir ningún componente eléctrico del aparato. Todas las reparaciones deben ser realizadas por técnicos de servicio cualificados utilizando piezas de repuesto originales.

### 2.2 Seguridad operativa

- **Uso previsto:** Esta placa de inducción con campana extractora integrada está destinada **exclusivamente al uso doméstico en interiores. No está diseñado para uso comercial o al aire libre.** El uso del aparato en un entorno comercial o para cualquier fin no descrito en este manual puede provocar lesiones, daños y anulará la garantía.
- **Se requiere supervisión: PRECAUCIÓN:** Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los desbordamientos, los derrames o el sobrecalentamiento del aceite o la grasa pueden inflamarse y provocar un incendio.
- **Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados:** Utilice únicamente utensilios de cocina compatibles con las placas de inducción (fondos de metal ferroso). La placa de cocción se apagará automáticamente o no se activará si se utilizan utensilios de cocina incompatibles o de tamaño insuficiente (consulte el apartado 5 Elección de los utensilios de cocina adecuados).

- **Sin temporizador externo: ADVERTENCIA:** El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. Apáguelo siempre manualmente como se describe en este manual.
- **Sin superficie de trabajo:** No utilice la superficie de la placa de cocción como tabla de cortar, encimera o para guardar objetos. Colocar objetos pesados puede rayar o agrietar el cristal, y los objetos que se dejen sobre la placa (aunque esté apagada) pueden calentarse o derretirse si la placa se enciende accidentalmente.
- **Superficies calientes: ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras:** Durante el uso, las zonas de cocción y ciertas partes accesibles de la placa de cocción se **calentarán mucho**. No toque la superficie de vidrio cerámico ni las piezas metálicas cercanas hasta que se hayan enfriado por completo. Incluso después de la desconexión, la superficie permanece caliente durante algún tiempo y se indica con una "H" (caliente) en la pantalla.
  - Mantenga la ropa, el papel, las cortinas y otros materiales inflamables alejados de la placa de cocción. Pueden incendiarse por el calor residual o si se colocan accidentalmente sobre una zona de cocción activa.
  - Los mangos de las ollas y sartenes deben girarse hacia dentro para que no sobresalgan del borde de la placa ni de otras zonas activas. Esto ayuda a evitar golpes, derrames y quemaduras.
- **Seguridad de niños**
  - **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños menores de 8 años alejados de la placa de cocción a menos que estén constantemente supervisados. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso, lo que puede provocar quemaduras graves.
  - Este aparato sólo lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas si se les supervisa o se les instruye sobre su uso seguro y comprenden los peligros.
  - No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten o se suban a él, ni que accionen ningún mando.
  - Los niños no deben realizar tareas de limpieza o mantenimiento sin supervisión.
  - La placa de cocción dispone de una función de bloqueo para niños (véase el apartado 7.18): actívela para evitar que los niños la activen involuntariamente.
- **Cocinar con aceite / grasa: ADVERTENCIA - Peligro de incendio:** El aceite y la grasa pueden sobrecalentarse rápidamente e incendiarse.
- Cuando calientes aceite para freír:
  - No deje la estufa desatendida.
  - ¡No intente nunca apagar con agua un incendio provocado por grasa! En caso de incendio, apague la placa de cocción y utilice una tapa de cacerola, una bandeja metálica o una manta ignífuga para sofocar las llamas.

- **Artículos inflamables: ADVERTENCIA:** No guarde objetos sobre la superficie de cocción de la placa. Objetos como utensilios de plástico, paños de cocina, envases u otros materiales inflamables pueden fundirse o inflamarse si se colocan sobre una zona de cocción caliente o cerca de la entrada del extractor.
- **Después del uso:** Apague siempre todas las zonas de cocción utilizando los mandos después de cocinar. No confíe únicamente en la detección automática de ollas o en la desconexión de seguridad. Cuando termine, apague también la placa de cocción con el botón principal de encendido (ON/OFF) para desactivar completamente el aparato.
- **No utilice el aparato para calefacción ambiental:** No utilice el aparato para calefacción ambiental ni para secar ropa. Está diseñado únicamente para cocinar alimentos.

### 2.3 Seguridad de aparatos y componentes

- **Superficie vitrocerámica: *No cocine sobre una superficie de vitrocerámica rota o agrietada.*** Si observa una grieta en el cristal, aunque sea pequeña, desenchufe inmediatamente la placa de cocción y no la utilice hasta que la haya reparado o sustituido un técnico cualificado. Una superficie agrietada puede permitir la entrada de agua, o los bordes afilados pueden presentar un riesgo de descarga eléctrica o lesiones.
- **Detección de sartenes y apagado automático:** Esta placa de inducción está equipada con funciones de seguridad como detección de sartenes y apagado automático. Si no se detecta ninguna olla en una zona activa, o si se olvida de apagar una zona, la placa de cocción apagará automáticamente esa zona después de un tiempo preestablecido (consulte la sección 8 Tiempos de apagado automático). No obstante, no se fie: apague siempre la placa manualmente después de usarla.
- **Ventilador de refrigeración y ventilación:** Un ventilador de refrigeración interno funciona durante la cocción y puede seguir funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagar la placa de cocción para enfriar los componentes electrónicos. Esto es normal. No desconecte el aparato de la red eléctrica mientras el ventilador del aparato esté en marcha. Asegúrese de que las aberturas de ventilación (entrada y salida de aire) no estén bloqueadas. Un buen flujo de aire es esencial para un funcionamiento seguro.
- **Utilice protectores de placa de cocción:** ADVERTENCIA: Utilice únicamente una protección de placa de cocción que haya sido diseñada u homologada por Klarstein para este modelo. El uso de un protector incompatible puede provocar un accidente.
- **Bordes afilados:** Tenga cuidado al manipular el aparato durante la instalación: los bordes metálicos de la placa de cocción o del recorte pueden estar afilados. Utilizar guantes adecuados para evitar cortes. Del mismo modo, si utiliza un rascador para limpiar el cristal (para las salpicaduras quemadas), tenga mucho cuidado: la cuchilla del rascador está muy afilada (**peligro de corte**).

## 2.4 Consejos de salud

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

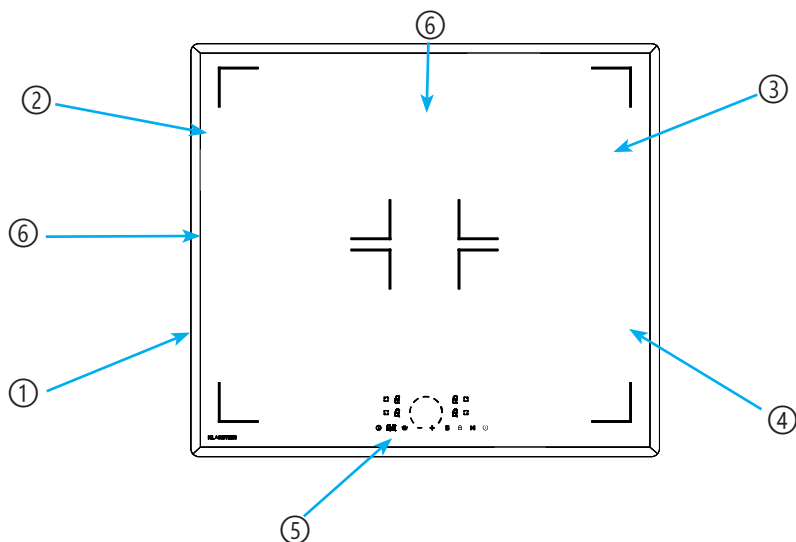
## 2.5 Seguridad en la limpieza y el mantenimiento

- **Desconecte la alimentación eléctrica:** Apague siempre la placa de cocción y desconéctela de la red eléctrica **antes de limpiarla o realizar cualquier operación de mantenimiento** (por ejemplo, retirar los filtros o limpiar el panel de control).
- **Deje que se enfríe:** Limpie la placa de cocción sólo cuando se hayan enfriado todas las superficies. Limpiar una superficie de cristal caliente puede causar quemaduras o dañar los utensilios de limpieza.
- **No utilice limpiadores de vapor:** No utilice vapor ni limpiadores de alta presión para limpiar la placa de cocción. El vapor puede llegar a los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
- **Limpieza suave:** No utilice esponjas abrasivas, estropajos de acero ni polvos abrasivos en las piezas de cristal o acero inoxidable. Pueden rayar o dañar el acabado. Utilice únicamente limpiadores que no rayen y siga las directrices de la Sección 6 para conocer las técnicas de limpieza adecuadas.
- **Manipulación de los filtros:** Manipule con cuidado cuando limpie o sustituya los filtros de la campana extractora. Algunos bordes pueden estar afilados. Asegúrese de que los filtros se sustituyen correctamente antes de volver a utilizar la campana extractora. No utilice la campana extractora sin filtros.
- **Mantenimiento:** No hay piezas reparables por el usuario en el interior del aparato (excepto para la limpieza rutinaria de los componentes accesibles como se describe). **No intente desmontar ni modificar** los componentes internos. Si el aparato requiere mantenimiento o reparación, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein o con un técnico autorizado.

**IMPORTANTE:** El incumplimiento de las instrucciones y advertencias de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves o daños en el aparato. La instalación incorrecta o el uso indebido anularán la garantía. Guarde estas instrucciones de seguridad para futuras consultas y compártalas con cualquier persona que vaya a utilizar el aparato.

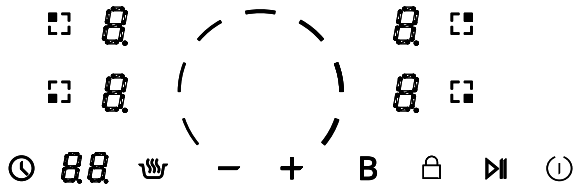
## 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO










### 3.1 Descripción del aparato - Vista superior



Número	Función	Descripción
1	Zona de cocción frontal izquierda	Zona de placa de inducción (Ø ~180 mm, 1500 W normal / 2000 W boost)
2	Zona de cocción frontal izquierda	Zona de placa de inducción (Ø ~180 mm, 1200 W normal / 1500 W boost)
3	Zona de cocción frontal izquierda	Zona de placa de inducción (Ø ~180 mm, 1500 W normal / 2000 W boost)
4	Zona de cocción frontal derecha	Zona de placa de inducción (Ø ~180 mm, 1200 W normal / 1500 W boost).
5	Panel de control	Interfaz de control táctil para las funciones de la placa de cocción (descripción detallada a continuación).
6	Superficie vitrocerámica	Superficie de vitrocerámica duradera y fácil de limpiar. Las zonas de cocción están marcadas en la superficie.

### 3.2 Disposición del panel de control

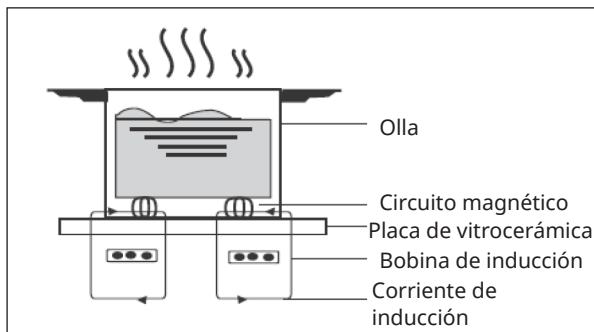


Nr.	Referencia	Función	Descripción
1		Controles de selección de la zona de calefacción	Seleccione la zona de calefacción deseada con estos mandos de selección de zona de calefacción-
2		Regulador de potencia/temporizador	Ajustar el valor de la potencia o del temporizador.
3		Temporizador	Tecla de ajuste del temporizador. Permite conmutar el modo de ajuste del temporizador y asignar temporizadores a las zonas de cocción (para más detalles, consulte el manual de instrucciones).
4		Mantener caliente	Activa una función de "Mantener caliente" de baja potencia en una zona seleccionada (mantiene una temperatura baja de cocción a fuego lento, aproximadamente 42 °C o 70°C).
5		Impulso (Power Boost)	Activa el modo de aumento de potencia para una zona de cocción seleccionada, proporcionando calor extra alto durante un breve periodo de tiempo (5 minutos como máximo).
6		Cierre para niños	Bloquea/desbloquea el panel de control para evitar un funcionamiento involuntario. (Pulsación larga para activar o desactivar el bloqueo)
7		Función de start y stop	Detiene temporalmente todas las zonas de cocción activas. Útil para interrupciones breves; toque de nuevo para reanudar la cocción con los ajustes anteriores.
8		Botón ON/OFF (encender/apagar)	Botón táctil de encendido principal para la placa de cocción. Enciende o apaga el aparato (modo de espera).
9		Mando deslizante	Una banda táctil deslizante sirve para ajustar los niveles de potencia de cocción (ajustes de calor 1-9) y para ajustar los valores del temporizador. Desliza o toca a lo largo de la escala para aumentar o disminuir los valores.

**Nota:** El panel de control emitirá un pitido para confirmar las pulsaciones. El indicador de potencia de cada zona de cocción activa muestra su nivel o un código de error si procede.

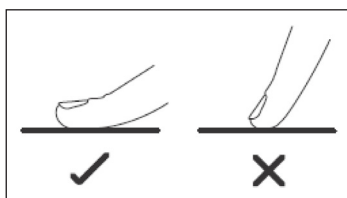
## 4. UNAS PALABRAS SOBRE LA COCINA DE INDUCCIÓN

La cocina de inducción es una tecnología de cocción avanzada, eficiente y económica. Funciona con la ayuda de vibraciones electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarla indirectamente a través de la superficie de cristal. El cristal solo se calienta porque la olla lo calienta.



### Controles táctiles

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

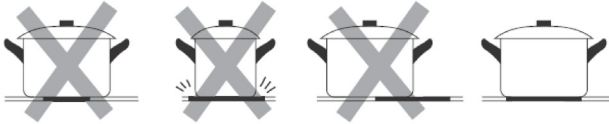


## 5. ELIJA LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA.

**Nota:** Utilice únicamente baterías de cocina adecuadas para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla. Levante siempre la olla de la placa de inducción. No arrastre la olla, ya que podría rayar el cristal.

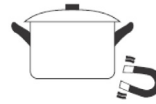


No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza. No utilice utensilios de cocina con bordes afilados o fondo redondeado.



Asegúrate de que el fondo de la olla está nivelado, se asienta plano sobre la superficie de cristal y tiene el mismo tamaño que la placa de cocción. Utilice sólo ollas cuyo diámetro sea igual al marcado en la placa de cocción. Si se utiliza una olla un poco más grande, la energía se consume al máximo nivel de eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficacia puede ser menor de lo esperado. Las ollas con un diámetro inferior a 140 mm podrían no ser detectadas por la placa de inducción. Coloque siempre la olla en el centro de la placa.

Puede realizar una prueba de imán para comprobar la usabilidad. Mueva un imán en la dirección del fondo de la olla. Si el imán se siente atraído por ella, la olla es apta para la inducción.



---

## 6. INSTALACIÓN

---

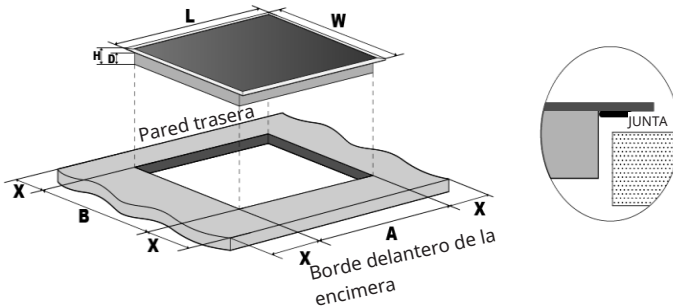
**IMPORTANTE:** La instalación de este equipo debe cumplir con los códigos eléctricos y de construcción locales. Una instalación, ajuste o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones personales o daños materiales. Encargue la instalación de la placa de cocción y la campana extractora a un técnico cualificado. Klarstein no se hace responsable de daños o lesiones causados por una instalación incorrecta.

Antes de iniciar la instalación, lea atentamente toda esta sección y asegúrese de que dispone de las herramientas y materiales necesarios.

### 6.1 Requisitos de instalación

#### 6.1.1 Lugar de instalación y recorte

- **Mueble adecuado:** Esta placa de cocción está diseñada para su instalación en una encimera o mesada. Asegúrese de que la superficie de montaje sea plana, nivelada y estructuralmente sólida para soportar el peso de la placa de cocción.
  - **Espacios libres:** Mantenga las distancias requeridas alrededor de la placa de cocción por motivos de seguridad y ventilación. Debe haber al menos 50 mm de espacio libre en todos los lados del recorte (debajo de la encimera) para permitir la disipación del calor y el flujo de aire. Ningún soporte estructural, viga o aparato debe obstruir el espacio directamente debajo de la placa de cocción.
  - **Dimensiones de corte:** Corte una abertura en la encimera según las siguientes dimensiones de la tabla inferior. Utilice una sierra de calar o una fresadora adecuada con un borde recto para garantizar un corte limpio. Se recomienda lijar o limar ligeramente los bordes del recorte. (Véase la figura 3 para el diagrama de corte). El grosor de la encimera debe ser **de 30-50 mm** para una instalación segura.
  - **Superficie resistente al calor:** El material de la encimera alrededor del recorte debe ser resistente al calor ( $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ) para evitar deformaciones.
- ADVERTENCIA:** No instalar sobre una superficie combustible que no haya sido debidamente aislada. Se recomienda utilizar cinta reflectante del calor o una barrera resistente al calor alrededor de los bordes del recorte para encimeras de madera o laminadas.



**Nota:** Las dimensiones indicadas en la tabla son en «mm».

**Tabla de dimensiones**

L	W	H	D	A	B	X
590	520	62	56	560	490	mín. 50

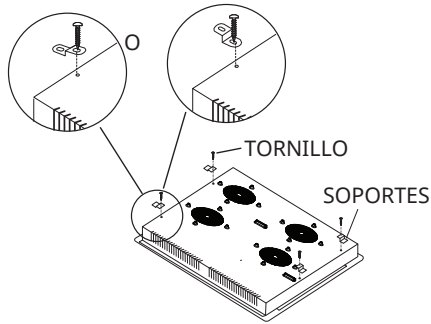
### 6.1.2 Comprobaciones antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción en el recorte, compruebe que

- El cableado de red y el interruptor de aislamiento (o enchufe) están colocados y son accesibles. Tras la instalación, la placa de cocción debe poder conectarse y desconectarse fácilmente.
- La temperatura ambiente de la zona de instalación no supere los 50 °C (por ejemplo, no lo instale encima de un lavavajillas o un frigorífico sin un aislamiento adecuado, ya que estos aparatos pueden transmitir calor o humedad). No instale la placa de cocción directamente encima de una lavadora, una secadora o un frigorífico.
- Si se instala sobre un horno empotrado, asegúrese de que el horno dispone de su propio ventilador de refrigeración y de que la combinación de horno y placa de cocción está homologada por el fabricante. (Normalmente, esta placa puede instalarse encima de un horno si hay un espacio de aire o un tabique aislante entre ambos - compruebe en el manual del horno la compatibilidad con la placa de inducción anterior).
- Compruebe que dispone de los soportes de montaje y los tornillos suministrados para fijar la placa de cocción.

## 6.2 Fijación de la placa de cocción en la encimera

### 6.2.1 Instalación de los soportes de montaje



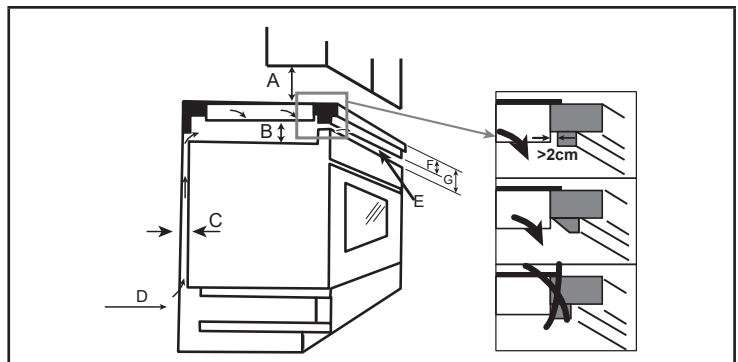
**1 Monte la junta de estanqueidad** - Monte la junta de estanqueidad suministrada en todo el perímetro del producto. No utilice sellador adicional (como silicona). Compruebe si la encimera está nivelada y el recorte es correcto para asegurar una nivelación perfecta.

**2 Colocar la placa de cocción** - Con la ayuda de otra persona, baje con cuidado la placa de cocción en la escotadura preparada. Precaución: La placa de cocción es pesada, tenga cuidado y utilice guantes para evitar lesiones o arañazos en el aparato. No empuje el panel de control ni la superficie de cristal. Tenga cuidado de no pillarse los dedos entre el aparato y la encimera.

**3 Colocación** - Gire la placa de cocción hasta su lugar y alinee la posición final. Tenga cuidado de no dañar la junta de estanqueidad. Si esto ocurre, sustituya la junta por una nueva.

**4 Apriete los tornillos** - Apriete manualmente los tornillos y los soportes suministrados. No apriete demasiado, ya que podría deformar el marco de la placa o la encimera.

A	B	C	D	E	F	G
600	min. 60	mín. 20	Abertura de entrada de aire	Salida de aire de $\geq 5$ mm	> 35 mm	> 50mm



**Nota:** La distancia entre la placa de cocción y el armario superior debe ser de al menos 600 mm y es necesario que haya una abertura de 560x5 mm en la parte delantera (posición E) para disipar el aire.

### 6.3 Conexión eléctrica



#### ADVERTENCIA

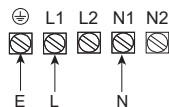
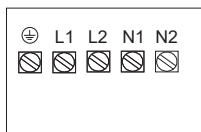
¡Riesgo de descarga eléctrica! Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado. Cualquier modificación debe ser realizada exclusivamente por un electricista cualificado.

- Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada. Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica
  - La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de cocción.
  - La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
  - No coloque otros objetos sobre las superficies de cocción, excepto sartenes y ollas. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.



#### ADVERTENCIA ¡Peligro de descarga eléctrica!

Tensión de las resistencias  
220-240 V En caso de conexión, el cable de seguridad debe conectarse al borne E.



**Nota:** Si el cable de alimentación es demasiado corto o necesita ser sustituido, debe ser reemplazado por un tipo equivalente por un técnico cualificado. El nuevo cable debe tenderse y sujetarse exactamente igual que el original para mantener la seguridad. No sustituya el cable sin una validación adecuada por parte de un técnico cualificado.

---

## 7. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

---

### 7.1 Usar la placa de inducción

#### 7.1.1 Funcionamiento básico: encendido y cocción

**1. Encienda la placa de cocción:** Asegúrese de que el aparato está conectado a la red eléctrica y de que el interruptor de aislamiento está encendido. Toque una vez el botón ON/OFF (referencia 3.2 del panel de control). Oirá un pitido y las pantallas de todas las zonas se iluminarán brevemente y a continuación mostrarán «-» o «-»-. Indica que la placa está en modo de espera, lista para la selección de zonas.

**2. Coloque los utensilios de cocina:** Coloque una olla adecuada compatible con inducción en el centro de la zona de cocción deseada. El fondo de la sartén debe cubrir la zona por completo. Asegúrese de que la base de la olla y la superficie del quemador están limpias y secas.

**3. Seleccione una zona de cocción:** Toque una de las teclas de selección de zona correspondiente a la zona que desea utilizar. El indicador LED situado junto al mando de esa zona se iluminará o su indicador de encendido parpadeará, indicando que está seleccionada.

**4. Ajuste el nivel de calor:** Utilice el control deslizante (o los botones "+ / -") para ajustar el nivel de calor de la zona seleccionada. Los niveles van de 1 (calor más bajo) a 9 (calor más alto). El nivel de potencia elegido se mostrará en la pantalla de esa zona.

Para un calentamiento suave o a fuego lento, utilice los ajustes más bajos (1-3). Para cocción normal o ebullición, ajustes medios (4-6). El fuego alto (7-9) es para chamuscar o hervir rápidamente. Puedes ajustar hacia arriba o hacia abajo en cualquier momento deslizando o tocando el mando.

**5. Cocinar:** La zona de inducción comenzará a calentar la sartén inmediatamente una vez que se establezca un nivel. Es posible que los números de la pantalla parpaddeen alternativamente si la zona está realizando ciclos de encendido/apagado para mantener ese nivel (funcionamiento normal). Si no se detecta ninguna olla o si la olla no es compatible con la inducción, en la pantalla de esa zona puede parpadear un error (a menudo una «E» o el símbolo de una olla) y la zona no calentará (consulte Solución de problemas).

Puedes cocinar como de costumbre. Si necesita ajustar el calor, sólo tiene que tocar el selector de zona de la zona que desea cambiar (si no está ya activa) y, a continuación, ajustar el control deslizante al nuevo nivel. La pantalla de cada zona muestra siempre su ajuste actual.

---

**Nota:** Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto después de encender la placa (paso 1), la placa pasará automáticamente al modo de espera (apagado) como medida de seguridad. En este caso, sólo tiene que volver a encenderlo si desea seguir cocinando.

---

### 7.1.2 Terminar de cocinar y apagar

**1. Apagar una zona de cocción:** Cuando su comida esté cocinada y desee apagar una zona de cocción concreta, asegúrese primero de que la zona está seleccionada (pulse su botón selector). A continuación, deslice el control de potencia hacia abajo hasta «0» o pulse «-» hasta que la pantalla muestre 0. La zona está ahora apagada. Su pantalla mostrará probablemente "H" si la zona está caliente, o se apagará completamente si está fría.

**2. Forma alternativa:** También puede apagar la zona de cocción manteniendo pulsado el mando de selección de la zona de cocción durante 2s.

**3. Apagado principal:** Para apagar completamente la placa de cocción, toque de nuevo el botón ON/OFF (mando 1). Todas las pantallas de zona se oscurecerán (excepto cualquier "H" que indique zonas calientes). El aparato entra en modo apagado. Si se le olvida, la placa también se apagará sola si todas las zonas están a 0 durante un tiempo.

**4. Advertencia de calor residual:** Después de cocinar, no toque las zonas de cocción hasta que el indicador de calor residual se haya apagado. Una "H" en la pantalla de una zona significa que el cristal de esa zona todavía está por encima de 60°C (lo suficientemente caliente como para causar quemaduras). La «H» desaparecerá cuando la superficie se enfríe a una temperatura segura. Puedes utilizar el calor residual para mantener la comida caliente o empezar a calentar otra sartén (consejo para ahorrar energía), pero ten cuidado.

### 7.1.3 Función de aumento de potencia

La función Boost permite que una zona de cocción individual funcione por encima de su potencia máxima nominal durante un breve periodo de tiempo. Esto es útil para calentar rápidamente una olla grande de agua o llevar un plato a ebullición rápidamente.

#### Activar la función Boost

eleccione la zona de cocción deseada tocando su selector de zona. Asegúrese de que hay una maceta en esa zona. A continuación, toque el botón Boost (B). La pantalla de nivel de potencia de esa zona mostrará «P» (u otro indicador Boost) para confirmar que el modo Boost está activado. La placa proporcionará potencia extra a esa zona durante un máximo de 5 minutos.

**Tiempo de espera automático:** el modo Boost se desactivará automáticamente transcurridos aproximadamente 5 minutos. A continuación, el nivel de potencia volverá a descender al nivel anterior y continuará calentando a ese nivel. De este modo se evita el sobrecalentamiento de la batería de cocina y de la placa de cocción.

## Cancelar la función Boost

Puede cancelar la función Boost antes de que pasen los 5 minutos tocando de nuevo el botón Boost. La pantalla volverá de «p» al nivel anterior.

### 7.1.4 Función de pausa (parada temporal)

La función de pausa permite detener temporalmente toda la actividad de cocción de la placa sin perder los ajustes. Esto puede ser útil si necesitas alejarte o hacer algo urgente.

**Para hacer una pausa:** Toca el botón **Pausa** . Todas las zonas activas entrarán en modo de pausa - sus pantallas pueden parpadear (a menudo "II" u otro indicador de pausa) y la calefacción se detendrá.

**Durante el estado de pausa:** Los controles (excepto el ON/OFF, cierre y el botón de pausa) están bloqueados, congelando efectivamente el estado de la placa de cocción. Puede limpiar con seguridad un derrame rápido en el panel de control durante la pausa (tenga cuidado ya que las superficies pueden estar todavía calientes).

**Para continuar la cocción:** Toque de nuevo el botón de pausa. La placa de cocción reiniciará todas las zonas a los niveles de potencia que tenían antes de la pausa. La cocción continúa normalmente.

**Recordatorio de apagado automático:** La función de pausa está pensada para interrupciones breves (unos minutos). No deje la placa de cocción en pausa durante periodos prolongados. Al cabo de cierto tiempo (unos 30 minutos, según el modelo), la placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse como medida de seguridad. Si esto ocurre, tendrás que volver a encenderlo y restablecer los ajustes de cocción.

**Nota:** Acuérdesse siempre de reiniciar o apagar - no confíe en que la placa de cocción permanezca en pausa indefinidamente.

### 7.1.5 Función de mantenimiento del calor

La función Mantener caliente mantiene un calor bajo y constante en la placa de cocción, útil para mantener calientes los alimentos o derretir suavemente el chocolate o la mantequilla. Normalmente, esta función mantiene la temperatura en torno a 42 °C o 70°C.

**Activar la función mantener caliente:** Con la zona deseada seleccionada (pulse su botón de zona), pulse el botón de mantener caliente. La pantalla de la zona puede mostrar un símbolo especial (como **U** o **U**) para indicar que el modo mantener caliente está activo. La placa de cocción controlará la potencia para mantener una temperatura de cocción muy baja en esa zona.

**Casos de uso:** Este modo evita que los alimentos se quemen o se peguen después de cocinarlos. Es ideal para mantener salsas, sopas o guisos a temperatura de servicio, o para recalentar platos de comida. También se puede utilizar para fundir lentamente ingredientes sin que lleguen a hervir.

**Duración:** El modo de mantenimiento del calor puede funcionar normalmente hasta 8 horas seguidas a menos que se desconecte. Nuestro modelo dispone de una función de mantenimiento del calor ampliada de hasta 8 horas como medida de seguridad: apagará automáticamente la zona después de 8 horas para evitar que se quede encendida indefinidamente.

**Cancelar la función Mantener caliente:** 1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar.

2. En el estado de modo 2 toque de nuevo la tecla «mantener caliente» la pantalla correspondiente mostrará «-», la función mantener caliente se desactivará.

---

**Nota:** Utilice siempre una tapa en los utensilios de cocina durante el mantenimiento del calor para conservar el calor y evitar que se sequen los alimentos. Esto también ayuda al extractor, ya que necesitará menos vapor.

---

### 7.1.7 Funciones de temporizador

- Puede programarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- El temporizador se programa hasta 99 minutos.

1. Asegúrese de que ha terminado de ajustar los niveles de potencia para cualquier zona. Pulse el control de selección de la zona para la que desea ajustar el temporizador.

2. Toque el botón del temporizador. La pantalla del temporizador empezará a parpadear y después mostrará normalmente «30» con uno de los dígitos parpadeando. El parpadeo indica que puede ajustar ese dígito.

3. Utilice los controles deslizantes o +/- para ajustar el tiempo deseado. La pantalla del temporizador empezará a parpadear y después mostrará normalmente «30» con uno de los dígitos parpadeando. El temporizador se ajusta en minutos. Pulsando + o - aumenta/disminuye el temporizador en incrementos de 1 minuto (o 10 minutos si se mantiene pulsado). También puede deslizar el control deslizante en sentido horario/antihorario para aumentar/disminuir el tiempo en un intervalo de 10 minutos.

4. Toque el mando «-» para reducir el tiempo restante a cero, o pulse el « control del temporizador » cuando aparezca «00» en la pantalla de minutos para cancelar esta función.

5. Cuando haya ajustado el tiempo deseado (por ejemplo, 45 para 45 minutos). El temporizador iniciará la cuenta atrás. Puedes confirmar que está activo cuando los números empiezan a disminuir al cabo de un minuto y permanece encendido un punto o indicador de cuenta atrás.

6. Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, la placa de cocción emitirá un pitido y la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

7. El temporizador para varias zonas de calefacción con función de desconexión retrasada mostrará el tiempo de desconexión retrasada más corto en la pantalla. Para comprobar el tiempo de retraso restante de otras zonas de calefacción, pulse el botón de la zona de calefacción correspondiente.

### 7.1.8 Bloqueo de los controles

En este modo puede bloquear los mandos para evitar que se utilicen sin querer (por ejemplo, para evitar que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción). Cuando se activa esta función, se desactivan todos los controles excepto el botón ON/OFF.

#### Para bloquear los controles:

Toque y mantenga pulsado el mando de bloqueo de teclas durante 2s. El indicador del temporizador mostrará «Lo».

#### Para desbloquear los controles:

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el mando de bloqueo de teclas durante 2s.
3. Ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.

**Nota:** Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control ON/OFF. Siempre puede apagar la placa de inducción con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear primero la placa para la siguiente operación.

## 7.2 Ajustes de calor

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

Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar pequeñas cantidades de comida</li> <li>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que arden rápidamente</li> <li>• A fuego lento</li> <li>• Calentamiento lento</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento</li> <li>• Cocción rápida</li> <li>• Cocinar arroz</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortitas</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fritura breve</li> <li>• Cocinar pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Freír y dorar</li> <li>• Llevar la sopa a ebullición</li> <li>• Llevar el agua a ebullición</li> </ul>

## 8. PROTECCIÓN DEL APARATO

### Protección contra sobretemperatura

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

### Detección de artículos pequeños

Cuando se ha dejado en la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave),  $\geq \underline{U} \leq$  parpadea en la pantalla y la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 2 minutos más.

### Protección de apagado automático

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

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

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



### ¡Atención! Peligro de daños personales

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

## 9. LIMPIEZA Y CUIDADO

Un mantenimiento regular garantizará que su máquina funcione de forma eficaz y segura durante muchos años. **Siga siempre las precauciones de seguridad durante la limpieza (consulte la Información de seguridad).** Asegúrese de que el aparato esté apagado y se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarlo.

### 9.1 Limpieza de la superficie de cocción

La superficie de cocción es de cristal cerámico de alta calidad. Debe limpiarse después de cada uso para evitar que los alimentos se peguen o se quemen. Una limpieza rápida facilita la eliminación de derrames.

**Materiales de limpieza recomendados:** paño suave o esponja, limpiador en crema para encimeras o agua jabonosa suave, toallitas de papel y una rasqueta para los residuos más resistentes. Evite los limpiadores abrasivos o los estropajos metálicos, ya que pueden rayar el cristal.

En la tabla siguiente se indican los métodos de limpieza para los distintos tipos de vertidos:

Tipo de suciedad	Cómo limpiar	Consejos importantes
Ligera suciedad diaria (huellas dactilares, marcas de agua, pequeñas manchas)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Después de apagar la placa de cocción, espere hasta que el vaso esté sólo tibio (no caliente).</li> <li>Aplique unas gotas de limpiador para vitrocerámica o un detergente suave sobre el cristal.</li> <li>Limpie con un paño suave o una toalla de papel para eliminar cualquier residuo.</li> <li>Aclare el paño y vuelva a pasarlo para eliminar los restos de limpiador.</li> <li>Seque la superficie con un paño limpio y sin pelusas o con una toalla de papel.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si el aparato está apagado, el indicador de calor residual no aparecerá, pero la superficie puede seguir caliente. Ten cuidado.</li> <li>No utilice nunca polvos abrasivos ni estropajos rugosos, ya que pueden rayar el cristal.</li> <li>No deje restos de limpiador sobre la placa de cocción, ya que podrían quemarse en el cristal.</li> </ul>

Tipo de suciedad	Cómo limpiar	Consejos importantes
Derrames persistentes o residuo ligeramente quemado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siga los pasos 1-3 anteriores (utilice agua jabonosa caliente o detergente).</li> <li>2. Deje el limpiador sobre la mancha durante un minuto para ablandarla.</li> <li>3. Frote suavemente con un estropajo de nailon (que no raye) si es necesario.</li> <li>4. Limpiar y secar como en los pasos 4-5.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las manchas persistentes pueden requerir la repetición del proceso de limpieza.</li> <li>• No utilice objetos afilados para eliminar la suciedad, utilice el rascador adecuado si es necesario (véase más abajo).</li> </ul>
Hervores, azúcar o jarabe derretidos, derrames muy quemados (por ejemplo, leche o alimentos ricos en almidón)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acción inmediata (mientras la placa está caliente pero apagada):</li> <li>2. Utilizando guantes de cocina como protección, utilice un rascador de encimera en un ángulo bajo de 30° con respecto al cristal. Raspe suavemente la mayor parte del derrame para alejarlo de la zona caliente y llevarlo a una parte más fría de la placa.</li> <li>3. Con cuidado, utilice toallitas de papel para limpiar suavemente el derrame de la zona de la nevera.</li> <li>4. Cuando la encimera se haya enfriado, aplique limpiador de encimera y limpie como de costumbre (pasos anteriores) para eliminar cualquier película.</li> </ol>	<p><b>ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras y cortes:</b> Trabaje con cuidado para evitar tocar la superficie caliente o cortarse con la rasqueta</p> <p><b>Derrames de azúcar</b> (azúcar, mermelada, salsas) pueden dañar permanentemente el cristal si no se retiran inmediatamente. Pueden grabar la superficie. Actúa con rapidez pero con seguridad; ten a mano un rascador cuando cocines alimentos azucarados.</p>

Tipo de suciedad	Cómo limpiar	Consejos importantes
Derrame en los controles táctiles (líquido o comida en los botones / área de visualización)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague inmediatamente la placa de cocción (si aún no se ha apagado; el líquido puede hacer que los mandos emitan un pitido).</li> <li>2. Utilice un paño suave o una esponja para absorber el derrame del panel de control.</li> <li>3. Limpie los mandos con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo.</li> <li>4. Seque bien la zona con una toalla de papel.</li> <li>5. No encienda la placa de cocción hasta que el panel de control esté completamente seco.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa de cocción puede emitir un pitido o apagarse si el líquido cubre el panel de control; se trata de una medida de seguridad.</li> <li>• Asegúrese de que no queda humedad en los botones táctiles, ya que puede confundir a los sensores.</li> <li>• No pulverice nunca la solución limpiadora directamente sobre el panel de control; aplíquela primero sobre un paño y, a continuación, límpielo.</li> </ul>

#### Recordatorios de limpieza adicionales:

- No utilice nunca estropajos de acero, polvos de fregar ni productos de limpieza agresivos en el cristal cerámico. Pueden rayar o deslustrar la superficie.
- Para los depósitos calcáreos o minerales (manchas blancas y turbias), puede utilizar un poco de vinagre o un limpiador especial para vitrocerámica. Aplicar, dejar en remojo y retirar con un paño.
- Asegúrese de que la base de su batería de cocina está limpia. Los depósitos en el fondo de las sartenes pueden transferirse a la placa y quemarse.
- Después de la limpieza, asegúrese de que la superficie de la placa esté completamente seca antes del siguiente uso. Incluso una pequeña cantidad de agua en la superficie puede hacer que los mandos emitan un pitido o que la detección de ollas funcione mal al encender la placa.


## 10. DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
La placa de cocción no puede encenderse (no hay luces en la pantalla).	El aparato no recibe corriente	Compruebe que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y que no se ha disparado el disyuntor o el fusible. Asegúrese de que el interruptor de pared (aislamiento interruptor) está encendido. Compruebe si hay un corte general de electricidad en su casa. Si la placa está encendida y sigue sin dar señales de vida, no la encienda intente repararlo internamente - llame a un técnico.
Los controles táctiles no responden (pulsar botones no hace nada).	Los mandos pueden bloquearse mediante el Bloqueo para niños.	Compruebe si en el panel de control aparece un icono de bloqueo de teclas o las letras "Lo"/"L" en la pantalla. Si es así, desbloquee la placa tocando y manteniendo pulsado el botón <b>Child</b> Botón de <b>bloqueo</b> (3.2) durante 3 segundos (hasta que se apague el indicador de bloqueo). Una vez desbloqueado, vuelve a probar los controles.
Los controles táctiles son difíciles de manejar o no registran las pulsaciones.	Puede que haya una fina película de agua o grasa en el panel de control; o puede que esté tocando con la yema del dedo en ángulo en lugar de con la parte plana del dedo.	Asegúrese de que la zona de control esté limpia y seca. Limpie cualquier humedad o derrame (con la placa apagada). Cuando utilice los mandos, utilice la almohadilla de el dedo (no la uña ni la punta) y presione hacia abajo durante medio segundo por entrada. Si sigue teniendo problemas, apague la placa de cocción durante un minuto, luego enciéndalo y vuelva a intentarlo una vez completamente seco.

Problema	Posible causa	Solución
La superficie de cristal se raya.	Utilización de utensilios de cocina rugosos o de fondo irregular (por ejemplo, de cerámica o hierro fundido con rebabas); o limpieza con estropajos abrasivos/ productos químicos	Utiliza utensilios de cocina con bases planas y lisas: comprueba que tus ollas/sartenes no tengan bordes rugosos. Levante ligeramente la batería de cocina al moverla sobre el la placa de cocción, no lo arrastres. Para la limpieza, utilice los métodos recomendados que no rayan (véase el apartado 9.1). Los pequeños arañazos no pueden eliminarse, pero suelen no afectan a la función. Para prevenirlo en el futuro, tenga cuidado con los utensilios de cocina y de limpieza.
Se oye un <b>crujido</b> o un <b>chasquido</b> de la batería de cocina durante la cocción.	Esto se debe a menudo a la construcción de los utensilios de cocina - capas de diferentes metales que se expanden a diferentes velocidades pueden crear sonidos. También puede ocurrir con ciertos tipos de utensilios de cocina de inducción.	Esto suele <b>ser normal</b> y no constituye un fallo. Puedes seguir cocinando. Si el ruido es muy fuerte o molesto, considere la posibilidad de probar otra sartén. El uso de sartenes pesadas y de alta calidad tiende a producir menos ruido.
Se oye un <b>zumbido</b> bajo, especialmente a altas temperaturas.	El sistema de inducción puede zumbar cuando consume mucha potencia, y el ventilador de refrigeración también hace un zumbido constante.	Esto es normal en las placas de inducción. El zumbido debería reducirse al disminuir el ajuste de calor. Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente y con una ventilación adecuada, ya que una circulación de aire restringida puede hacer que el ventilador sea más ruidoso.
El <b>ventilador de refrigeración interno sigue funcionando</b> durante varios minutos después de apagar la placa.	La electrónica de la placa se está enfriando. El ventilador está diseñado para funcionar hasta alcanzar una temperatura segura.	Esto es <b>normal</b> . No desconecte la alimentación de la pared hasta que el ventilador se detenga por sí solo. Sólo hay que dejar que termine (normalmente no más de 5-10 minutos). Si el ventilador funciona demasiado tiempo (más de 15 minutos después del uso) cada vez, compruebe que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas por polvo o algún objeto.

Problema	Posible causa	Solución
<p>Una zona de cocción se <b>apagó</b> repentinamente durante su uso. (También puede que sonara un pitido)</p>	<p>Varias posibilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es posible que la zona se haya apagado automáticamente porque no se ha detectado ninguna bandeja (por ejemplo, si la bandeja se ha levantado o no es inductiva).</li> <li>- El temporizador incorporado lo apagó (comprueba si tenías un temporizador programado y lo olvidaste).</li> <li>- La placa de cocción se ha sobrecalentado o ha detectado un fallo eléctrico, lo que ha provocado una desconexión de seguridad. En ese caso, puede aparecer un código de error.</li> </ul>	<p>Si se trata de la detección de paneo, la pantalla mostraría un símbolo de paneo parpadeante o similar. Asegúrese de que su sartén es compatible con la inducción y de que está bien centrada. La zona reanudará el calentamiento una vez que se detecte una olla adecuada y usted la vuelva a encender.</p> <p>Si ha sido el temporizador, la pantalla de la zona mostrará posiblemente una «H». Basta con reiniciar la zona si se necesita más cocción, o darse cuenta de que el tiempo programado transcurrido.</p> <p>Si se trata de un fallo técnico (con un código de error o todas las zonas apagadas), consulte Códigos de error más abajo. En tal caso, apague la placa de cocción, espere unos minutos a que enfriamiento, enciéndalo y vuelva a intentarlo. Si se repite, llame a un técnico.</p>

## 10.1 Códigos de error

Códigos de error	Posible causa	Solución
	La placa no detecta la sartén o el material de la sartén no es apto para inducción.	Utilice una bandeja magnética (ferrosa) del tamaño adecuado. Asegúrese de que la bandeja está centrada en la zona. Una vez que se reconozca una olla adecuada, el indicador dejará de parpadear y comenzará el calentamiento. Si retira una olla intencionadamente, la zona mostrará el indicador de olla ausente y se apagará al cabo de un minuto.
E1	Potencia de entrada demasiado alta.	La tensión de la fuente de alimentación principal supera los 250 V. Por favor, compruebe que el voltaje es normal. Una vez que la tensión vuelva a la normalidad, reinicie la unidad. Si hay un fallo en la placa de circuito impreso, envíe la unidad al centro de servicio para su reparación.
E2	Potencia de entrada demasiado baja.	La tensión de la alimentación principal es inferior a 180 V. Compruebe si la tensión de la alimentación principal es normal. Una vez que la tensión vuelva a la normalidad, reinicie la unidad. Si hay un fallo en la placa de circuito impreso, envíe la unidad al centro de servicio para su reparación.
E3	La temperatura del termistor de la bobina es demasiado alta.	La temperatura en la superficie del cristal de inducción es demasiado alta. Compruebe que no haya agua en la olla. Después del mantenimiento, vuelva a conectarla a la corriente. Si el problema persiste, es posible que el sensor de la placa de cocción haya fallado. Envíelo al centro de servicio para que sea reparado.
E5	La temperatura del termistor IGBT es demasiado alta	La temperatura del termistor IGBT es demasiado alta y la salida de aire está bloqueada. Abre la salida de aire y reinicie la unidad. Es posible que haya un error en la conexión del ventilador de refrigeración, que éste esté dañado o que el circuito de accionamiento del ventilador haya fallado o que el sensor de temperatura IGBT esté abierto/en cortocircuito. Si el problema persiste, envíela a un centro de servicio para su reparación.
F3	Cortocircuito del termistor de la bobina	Error de conexión del sensor del termistor de la bobina. Si el termistor de la bobina falla, envíelo al centro de servicio para su reparación.
F4	Circuito abierto del termistor de la bobina	
F9	Cortocircuito del termistor IGBT	El sensor termistor IGBT detecta los errores de conexión. Si el sensor IGBT PCB falla, envíelo al centro de servicio para su reparación.
FA	Circuito abierto del termistor IGBT	

## 11. FICHA TÉCNICA DE LA ENCIMERA DE INDUCCIÓN

	Símbolo	Valor	Unidad
<b>Identificación del modelo</b>		10047619	
<b>Tipo de placa</b>		Vitrocerámica empotrada	
<b>Número de zonas y/o áreas de cocción</b>		4	
<b>Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)</b>		Zona de cocción por inducción	
<b>Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm</b>	Ø	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	18 18 18 18 cm
<b>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.</b>	L W		cm
<b>Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg</b>	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasero izquierdo Delantero derecho Trasero derecho	196 187 187 203 Wh/kg
<b>Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg</b>	CE Eléctrico Placa de cocina	193,3	Wh/kg

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.  
Contacto: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)



**Chère cliente, cher client,**

Félicitations pour votre achat. 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. Veuillez scanner le code QR pour accéder aux dernières instructions d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.




---

## SOMMAIRE

---

1. Fiche technique	93
2. Consignes de sécurité	94
3. Aperçu du produit	98
4. Un mot sur la cuisson à induction	100
5. Choix du bon ustensile de cuisson	101
6. Installation	102
7. Fonctionnement	106
8. Protection de l'appareil	112
9. Nettoyage et entretien	113
10. Dépannage	116
11. Fiche technique du produit plaque de cuisson à induction	120
Informations sur le recyclage	121
Fabricant	121

---

## 1. FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10047619
Modèle	Red Flame
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50 Hz

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes. Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et les MISE EN GARDES ci-dessous avant l'installation ou l'utilisation.

### 2.1 Sécurité électrique et installation

- **Installation par un professionnel qualifié** : *Cet appareil doit être installé et raccordé par un électricien qualifié.* Une installation ou un câblage incorrect peut entraîner un choc électrique, des blessures ou des dommages au produit et **annulera la garantie.**
- **Déconnexion du réseau** : **Avant d'installer, de nettoyer ou d'entretenir** l'appareil, coupez toujours le disjoncteur et débranchez ou isolez la table de cuisson du réseau électrique.
- **Mise à la terre correcte** : La table de cuisson **doit être** correctement mise à la terre. Connectez-le à un circuit dédié et mis à la terre conformément aux codes électriques locaux. Un interrupteur d'isolement (déconnexion omnipolaire avec un espacement des contacts d'au moins 3 mm) doit être intégré au câblage fixe pour des raisons de sécurité.
- **Alimentation électrique** : Assurez-vous que la tension et la fréquence de votre alimentation électrique correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Utiliser un disjoncteur/fusible approprié comme spécifié. *N'utilisez pas de rallonges, d'adaptateurs multiprises ou de prises de courant portables* pour brancher la table de cuisson, car cela présente un risque d'incendie et de sécurité.
- **Sécurité du câble** : Utilisez le type et le diamètre de câble d'alimentation spécifiés. Le câble ne doit pas être plié, pincé ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il **doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire** afin d'éviter tout danger.
- **Pas de modifications bricolées** : Ne modifiez pas vous-même la prise, le cordon d'alimentation ou le câblage interne. N'essayez pas de réparer ou de remplacer les composants électriques de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés utilisant des pièces de rechange d'origine.

### 2.2 Sécurité opérationnelle

- **Utilisation prévue** : Cette plaque de cuisson à induction avec hotte intégrée est destinée à **un usage domestique intérieur uniquement.** Elle **n'est pas conçue pour une utilisation commerciale ou à l'extérieur.** L'utilisation de l'appareil dans un cadre commercial ou à des fins autres que celles décrites dans le présent manuel peut entraîner des blessures, des dommages et annuler la garantie.
- **Surveillance requise** : **ATTENTION** : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Les débordements, les déversements ou la surchauffe de l'huile ou de la graisse peuvent s'enflammer et provoquer un incendie.
- **Ustensiles de cuisine adaptés uniquement** : N'utilisez que des ustensiles de cuisine compatibles avec les plaques à induction (fonds en métal ferreux). La table de cuisson s'éteint automatiquement ou ne s'active pas si des ustensiles de cuisine incompatibles ou trop petits sont utilisés (voir la section 5 Choix des ustensiles de cuisine).

- **Pas de minuterie externe : MISE EN GARDE :** L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé. Éteignez-le toujours manuellement comme décrit dans ce manuel.
- **Pas un plan de travail :** N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper, plan de travail ou pour le stockage. Des objets lourds peuvent rayer ou fissurer le verre, et des objets laissés sur la table de cuisson (même lorsqu'elle est éteinte) peuvent chauffer ou fondre si la table de cuisson est accidentellement allumée.
- **Surfaces chaudes : MISE EN GARDE - Risque de brûlure :** Pendant le fonctionnement, les zones de cuisson et certaines parties accessibles de la table de cuisson deviennent **très chaudes**. Ne touchez pas la surface en vitrocéramique ou les pièces métalliques voisines avant qu'elles n'aient complètement refroidi. Même après avoir été éteinte, la surface reste chaude pendant un certain temps et est signalée par un « H » (hot) sur l'écran.
  - Éloignez les vêtements, le papier, les rideaux et autres matériaux inflammables de la table de cuisson. Ils peuvent s'enflammer à cause de la chaleur résiduelle ou s'ils sont placés accidentellement sur une zone de cuisson active.
  - Les poignées des casseroles et des poêles doivent être tournées vers l'intérieur pour ne pas dépasser du bord de la table de cuisson ou d'autres zones actives. Cela permet d'éviter les chocs, les déversements et les brûlures.
- **Verrouillage parental**
  - **MISE EN GARDE :** Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de la table de cuisson, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés. L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation et peuvent causer de sévères brûlures.
  - Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites uniquement s'ils bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant une utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers.
  - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir ou grimper dessus, ou actionner les commandes.
  - Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage ou l'entretien sans surveillance.
  - La table de cuisson est équipée d'une fonction de verrouillage parental (voir section 7.18) - activez-la pour éviter que les enfants ne l'allument involontairement.
- **Cuisson avec de l'huile ou de la graisse : MISE EN GARDE - Risque d'incendie :** L'huile et la graisse peuvent surchauffer rapidement et s'enflammer.
- Lorsque vous chauffez de l'huile pour la friture :
  - Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance.
  - N'essayez pas d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! En cas d'incendie, éteignez la plaque de cuisson et utilisez un couvercle de casserole, un plateau en métal ou une couverture anti-feu pour étouffer les flammes.

- **Articles inflammables : MISE EN GARDE :** Ne rangez pas d'objets sur la surface de cuisson de la table de cuisson. Des objets tels que des ustensiles en plastique, des torchons, des emballages ou d'autres matériaux inflammables peuvent fondre ou s'enflammer s'ils sont placés sur une zone de cuisson chaude ou à proximité de l'entrée de l'extracteur.
- **Après utilisation :** Après la cuisson, éteignez toujours toutes les zones de cuisson à l'aide des commandes. Ne vous fiez pas uniquement à la détection automatique de casserole ou à l'arrêt de sécurité. Lorsque vous avez terminé, éteignez également la table de cuisson à l'aide du bouton d'alimentation principale (ON/OFF) afin de désactiver complètement l'appareil.
- **Ne pas utiliser comme chauffage :** N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des locaux ou pour sécher du linge. Il est conçu pour la cuisson des aliments uniquement.

### 2.3 Sécurité des appareils et des composants

- **Surface en vitrocéramique :** *Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée.* Si vous constatez une fissure dans la vitre, même minime, débranchez immédiatement la table de cuisson et ne l'utilisez pas tant qu'elle n'a pas été réparée ou remplacée par un technicien qualifié. Une surface fissurée peut permettre à l'eau de pénétrer, ou des bords tranchants peuvent présenter un risque d'électrocution ou de blessure.
- **Détection des casseroles et arrêt automatique :** Cette plaque de cuisson à induction est équipée de fonctions de sécurité telles que la détection des casseroles et l'arrêt automatique. Si aucune casserole n'est détectée sur une zone active, ou si vous oubliez d'éteindre une zone, la table de cuisson éteindra automatiquement cette zone après une durée prédéfinie (voir section 8 délai d'arrêt automatique). Toutefois, ne vous fiez pas à cela : éteignez toujours la plaque de cuisson manuellement après utilisation.
- **Ventilateur de refroidissement et ventilation :** Un ventilateur de refroidissement interne fonctionne pendant la cuisson et peut continuer à fonctionner pendant une courte période après l'arrêt de la table de cuisson pour refroidir les composants électroniques. Ceci est normal. Ne débranchez pas l'alimentation électrique lorsque le ventilateur fonctionne. Veillez à ce que les ouvertures de ventilation (entrée et sortie d'air) ne soient pas obstruées. Une bonne circulation de l'air est essentielle pour un fonctionnement sûr.
- **Utilisez des protections de plaque de cuisson :** MISE EN GARDE : N'utilisez qu'une protection de plaque de cuisson conçue ou approuvée par Klarstein pour ce modèle. L'utilisation d'une protection incompatible peut entraîner un accident.
- **Bords tranchants :** Soyez prudent lorsque vous manipulez l'appareil pendant l'installation - les bords métalliques de la table de cuisson ou de la découpe peuvent être tranchants. Porter des gants appropriés pour éviter les coupures. De même, si vous utilisez un grattoir pour nettoyer la vitre (pour les éclaboussures brûlées), faites très attention : la lame du grattoir est très tranchante (**risque de coupure**).

## 2.4 Conseils de santé

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

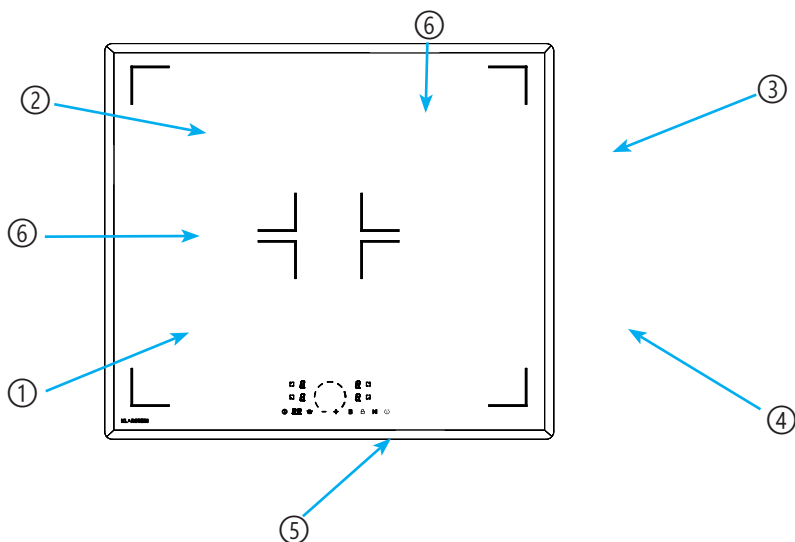
## 2.5 Sécurité du nettoyage et de l'entretien

- **Débranchez l'alimentation électrique** : Éteignez toujours la table de cuisson et débranchez-la de l'alimentation électrique **avant de la nettoyer ou d'effectuer des opérations d'entretien** (par exemple, retirer les filtres, essuyer le panneau de commande).
- **Laissez refroidir** : Ne nettoyez la table de cuisson qu'une fois que toutes les surfaces ont refroidi. Le nettoyage d'une surface vitrée chaude peut provoquer des brûlures ou endommager les outils de nettoyage.
- **Pas de nettoyeurs à vapeur** : N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur ou haute pression pour nettoyer la table de cuisson. La vapeur peut atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- **Nettoyage en douceur** : N'utilisez pas d'éponges abrasives, de laine d'acier ou de poudres à récurer dures sur les parties vitrées ou en acier inoxydable. Ils peuvent rayer ou endommager la surface. N'utilisez que des nettoyants non abrasifs et suivez les directives de la section 6 pour des techniques de nettoyage appropriées.
- **Manipulation des filtres** : Manipulez les filtres de la hotte avec précaution lorsque vous les nettoyez ou les remplacez. Certains bords peuvent être tranchants. Assurez-vous que les filtres sont correctement remplacés avant d'utiliser à nouveau la hotte aspirante. Ne pas faire fonctionner la hotte aspirante sans filtre.
- **Entretien** : L'appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur (à l'exception du nettoyage de routine des composants accessibles, tel que décrit). **N'essayez pas de démonter ou de modifier les composants internes.** Si l'appareil nécessite un entretien ou une réparation, contactez le service clientèle de Klarstein ou un technicien agréé.

**IMPORTANT** : Le non-respect des consignes de sécurité et des MISE EN GARDES peut entraîner un choc électrique, un incendie, des blessures graves ou des dommages à l'appareil. Une installation incorrecte ou une mauvaise utilisation annule la garantie. Conservez ces instructions de sécurité pour référence ultérieure et communiquez-les à toute personne appelée à utiliser l'appareil.

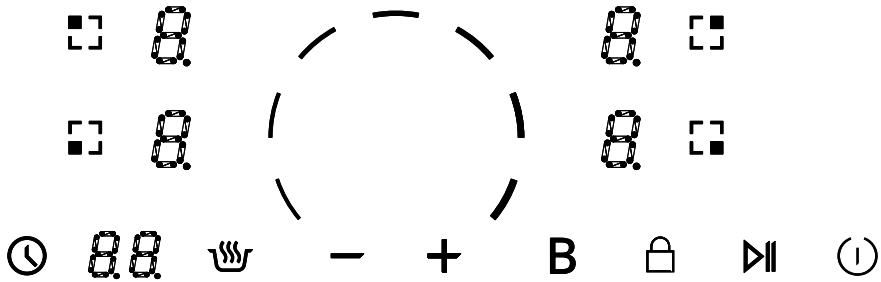
## 3. APERÇU DU PRODUIT










### 3.1 Description de l'appareil - Vue du dessus



Numéro	Fonction	Description
1	Zone de cuisson avant gauche	Zone de cuisson à induction (Ø ~180 mm, 1500 W normal / boost 2000 W)
2	Zone de cuisson arrière gauche	Zone de cuisson à induction (Ø ~180 mm, 1200 W / boost 1500 W)
3	Zone de cuisson arrière droite	Zone de cuisson à induction (Ø ~180 mm, 1500 W / boost 2000 W)
4	Zone de cuisson avant droite	Zone de cuisson à induction (Ø ~180 mm, 1200 W / boost 1500 W)
5	Panneau de contrôle	Interface de commande tactile pour les fonctions de la table de cuisson et de la hotte (description détaillée ci-dessous).
6	Surface vitrocéramique	Surface de cuisson vitrocéramique durable et facile à nettoyer. Les zones de cuisson sont indiquées sur la surface.

### 3.2 Disposition du panneau de contrôle

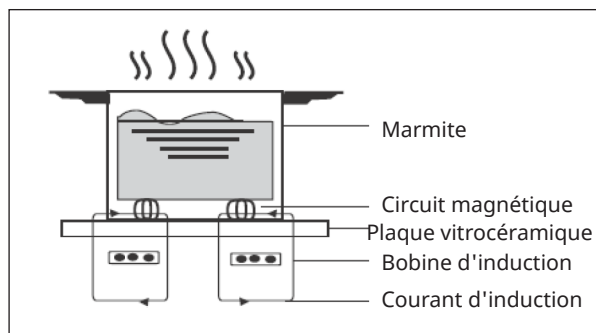


N°	Référence	Fonction	Description
1		Commandes de sélection des zones de chauffage	Sélectionnez la zone de chauffage souhaitée à l'aide des commandes de sélection de la zone de chauffage
2		Régulateur de puissance/minuterie	Ajuster la valeur de la puissance ou de la minuterie.
3		Minuterie	Touche de réglage de la minuterie Permet d'alterner le mode de réglage de la minuterie et d'attribuer des minuteries aux zones de cuisson (voir le mode d'emploi pour plus de détails).
4		Maintien au chaud	Active une fonction de maintien au chaud à faible puissance sur une zone sélectionnée (maintient une température de mijotage basse, environ 42 °C ou 70°C).
5		Boost (Augmentation de puissance)	Active le mode « power boost » pour une zone de cuisson sélectionnée, fournissant une chaleur très élevée pendant une courte durée (5 minutes maximum).
6		Verrouillage parental	Verrouille/déverrouille le panneau de commande pour éviter toute opération involontaire. (Une pression longue permet d'activer ou de désactiver le verrouillage)
7		Fonction Start -/ Stop	Met temporairement en pause toutes les zones de cuisson actives. Utile pour les interruptions de courte durée ; touchez à nouveau pour reprendre la cuisson aux réglages précédents.
8		ON/OFF	Bouton d'alimentation principale pour la plaque de cuisson. Permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil (veille).
9		Réglage par curseur	Une bande tactile coulissante permet de régler les niveaux de puissance de cuisson (réglages de chaleur 1 à 9) et les valeurs de la minuterie. Faites glisser ou tapez sur l'échelle pour augmenter ou diminuer les valeurs.

**Remarque :** Le panneau de contrôle émet un bip pour confirmer les touches.  
L'indicateur de puissance de chaque zone de cuisson active indique son niveau ou un code d'erreur le cas échéant.

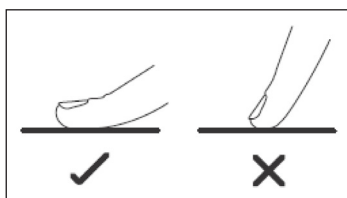
## 4. UN MOT SUR LA CUISSON À INDUCTION

La cuisson par induction est une technologie de cuisson avancée, efficace et abordable. Elle fonctionne à l'aide de vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. Le verre ne chauffe que par contact avec la casserole.



### Commandes tactiles

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

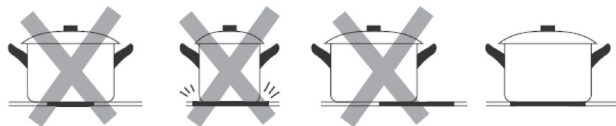


## 5. CHOIX DU BON USTENSILE DE CUISSON

**Remarque** : utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole. Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction. Ne faites pas glisser la casserole, vous risqueriez de rayer le verre.



Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans face inférieure magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords tranchants ou à fond arrondi.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est plat, qu'il repose bien sur la surface en verre et qu'il est de la même taille que la plaque de cuisson. N'utilisez que des casseroles dont le diamètre correspond au marquage de la plaque de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie est consommée au niveau d'efficacité le plus élevé. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table de cuisson à induction. Placez toujours la casserole au centre de la plaque de cuisson.

Vous pouvez effectuer un test de l'aimant pour vérifier la facilité d'utilisation. Déplacez un aimant en direction du fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



---

## 6. INSTALLATION

---

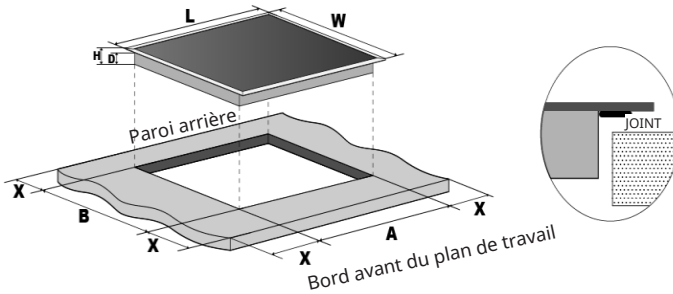
**IMPORTANT** : L'installation de cet équipement doit être conforme aux normes locales en matière de construction et d'électricité. Une installation, un réglage ou un entretien inadéquats peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Faites installer la table de cuisson et la hotte par un technicien qualifié. Klarstein n'est pas responsable des dommages ou blessures causés par une installation incorrecte.

Avant de commencer l'installation, lisez attentivement toute cette section et assurez-vous que vous disposez des outils et du matériel nécessaires.

### 6.1 Conditions d'installation

#### 6.1.1 Emplacement de l'installation & découpe

- **Placards adaptées** : Cette table de cuisson est conçue pour être encastrée dans un comptoir ou un plan de travail. Assurez-vous que la surface de montage est plane, de niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de la table de cuisson.
- **Dégagements** : Maintenez les dégagements requis autour de la table de cuisson pour des raisons de sécurité et de ventilation. Il doit y avoir au moins 50 mm d'espace libre de tous les côtés de la découpe (sous le plan de travail) pour permettre la dissipation de la chaleur et la circulation de l'air. Aucun support structurel, aucune poutre ni aucun appareil ne doit obstruer l'espace situé directement sous la table de cuisson.
- **Dimensions de la découpe** : Découpez une ouverture dans le plan de travail aux dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous. Utilisez une scie sauteuse ou une défonceuse appropriée avec un bord droit pour assurer une coupe nette. Il est recommandé de poncer ou de limer légèrement les bords de la découpe. (L'épaisseur du plan de travail doit être de **30 à 50 mm** pour assurer la sécurité de l'installation.
- **Surface résistante à la chaleur** : Le matériau du plan de travail autour de la découpe doit être résistant à la chaleur ( $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ) pour éviter toute déformation. **MISE EN GARDE** : Ne pas installer sur une surface combustible qui n'a pas été correctement isolée. L'utilisation d'un ruban réfléchissant la chaleur ou d'une barrière résistante à la chaleur autour des bords de la découpe est recommandée pour les plans de travail en bois ou en stratifié.



**Remarque :** Les dimensions indiquées dans le tableau sont en mm.

#### Dimensions de la table

L	W	H	D	A	B	X
590	520	62	56	560	490	min. 50

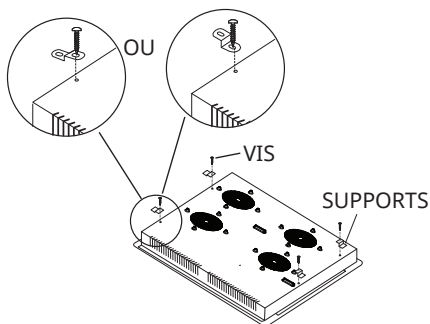
#### 6.1.2 Vérifications avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson dans la découpe, vérifiez que

- Le câblage du réseau et le disjoncteur (ou la prise) sont en place et accessibles. Vous devez pouvoir brancher et débrancher facilement la table de cuisson après l'installation.
- La température ambiante de la zone d'installation ne dépasse pas 50°C (par exemple, ne pas installer au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un réfrigérateur sans isolation adéquate, car ces appareils peuvent transférer de la chaleur ou de l'humidité). N'installez pas la table de cuisson directement au-dessus d'un lave-linge, d'un sèche-linge ou d'un réfrigérateur.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four encastré, assurez-vous que le four dispose de son propre ventilateur de refroidissement et que la combinaison four et plaque de cuisson est approuvée par le fabricant. (En règle générale, cette table de cuisson peut être installée au-dessus d'un four s'il y a un espace d'air ou une cloison isolante entre les deux - vérifiez le manuel du four pour connaître la compatibilité avec la table de cuisson à induction ci-dessus).
- Vérifiez que les supports de montage et les vis fournis sont disponibles pour fixer la table de cuisson.

## 6.2 Fixation de la table de cuisson dans le plan de travail

### 6.2.1 Installation des supports de montage



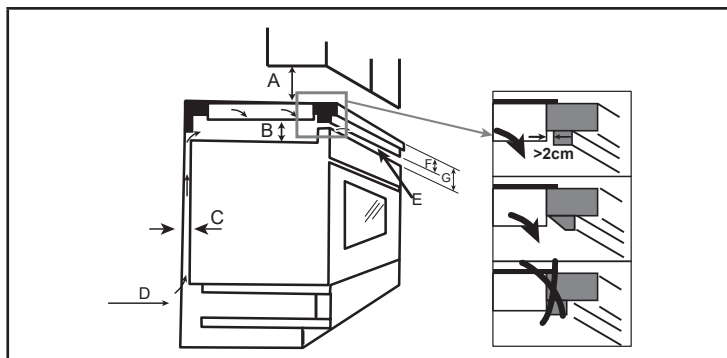
**1 Assemblage du joint d'étanchéité** - Assembler le joint d'étanchéité fourni sur tout le périmètre du produit. Ne pas utiliser de produit d'étanchéité supplémentaire (tel que du silicone). Vérifier que le plan de travail est de niveau et que la découpe est correcte pour assurer une mise à niveau parfaite.

**3 Insérez la table de cuisson** - Avec l'aide d'une autre personne, abaissez avec précaution la table de cuisson dans la découpe préparée. Attention : La table de cuisson est lourde, faites attention et portez des gants pour éviter de vous blesser ou de rayer l'appareil. Ne pas appuyer sur le panneau de contrôle ou la surface vitrée. Veillez à ne pas vous coincer les doigts entre l'appareil et le plan de travail.

**3 Mise en place** - Tourner la table de cuisson pour la mettre en place et aligner la position finale. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité. Le cas échéant, remplacez le joint par un nouveau.

**4 Serrez les vis** - Serrer manuellement les vis et les supports fournis. Ne pas trop serrer car cela pourrait déformer le cadre de la table de cuisson ou le plan de travail.

A	B	C	D	E	F	G
600	min. 60	min. 20	Ouverture d'entrée d'air	Sortie d'air $\geq 5$ mm	$> 35$ mm	$> 50$ mm



**Remarque :** La distance entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus doit être d'au moins 600 mm et il doit y avoir une ouverture de 560 x 5 mm à l'avant de (position E) pour dissiper l'air.

### 6.3 Branchement électrique



#### MISE EN GARDE

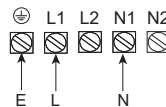
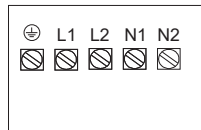
Risque de choc électrique ! Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

- Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :
  - Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
  - La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
  - Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.



#### MISE EN GARDE : Risque de choc électrique

Tension des éléments chauffants 220-240 V ! En cas de connexion, le fil de sécurité doit être connecté au terminal E.



**Remarque :** Si le câble d'alimentation est trop court ou doit être remplacé, faites-le remplacer par un câble équivalent par un technicien qualifié. Le nouveau câble doit être acheminé et fixé exactement comme l'original pour garantir la sécurité. Ne remplacez pas le câble sans le faire valider par un technicien qualifié.

---

## 7. FONCTIONNEMENT

---

### 7.1 Utilisation de la table de cuisson à induction

#### 7.1.1 Fonctionnement de base - mise en marche et cuisson

**1. Mettez la table de cuisson sous tension :** Assurez-vous que l'appareil est branché sur le secteur et que le disjoncteur est activé. Effleurez une fois la touche ON/OFF (référence 3.2 du panneau de contrôle). Vous entendrez un bip et tous les affichages de zone s'allumeront brièvement, puis afficheront « - » ou « - . » Cela indique que la table de cuisson est en mode veille, prête pour la sélection de la zone.

**2. Placez les ustensiles de cuisine :** Placez une casserole compatible avec l'induction au centre de la zone de cuisson souhaitée. Le fond de la casserole doit couvrir complètement la zone. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de cuisson sont propres et secs.

**3. Sélection d'une zone de cuisson :** Effleurez l'une des touches de sélection de zone correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser. Le voyant LED à côté de la commande de cette zone s'allume ou son témoin de puissance clignote, indiquant qu'elle est sélectionnée.

**4. Réglage du niveau de chaleur :** À l'aide du curseur (ou des boutons + / -), réglez le niveau de chaleur pour la zone sélectionnée. Les niveaux vont de 1 (chaleur la plus faible) à 9 (chaleur la plus élevée). Le niveau de puissance choisi s'affiche sur l'écran de cette zone.

Pour un chauffage doux ou un mijotage, utilisez les réglages inférieurs (1-3). Pour une cuisson normale ou une ébullition, utilisez les réglages moyens (4-6). Le feu vif (7-9) permet de saisir ou de faire bouillir rapidement. Vous pouvez l'ajuster vers le haut ou vers le bas à tout moment en faisant glisser ou en tapotant la commande.

**5. Cuisson :** La zone à induction commence à chauffer la casserole dès qu'un niveau est défini. Il se peut que les chiffres clignotent alternativement sur l'écran si la zone se met en marche ou s'arrête pour maintenir ce niveau (fonctionnement normal). Si aucune casserole n'est détectée ou si la casserole n'est pas compatible avec l'induction, l'écran de cette zone peut afficher une erreur (souvent un « E » ou le symbole de la casserole) et la zone ne sera pas chauffée (voir Dépannage). Vous pouvez cuisiner comme d'habitude. Pour ajuster la chaleur, touchez simplement le sélecteur de la zone à modifier (si elle n'est pas déjà active), puis réglez le curseur sur le nouveau niveau. L'écran de chaque zone indique toujours son réglage actuel.

---

**Remarque :** Si vous ne sélectionnez pas de réglage de chaleur dans la minute qui suit l'allumage de la table de cuisson (étape 1), la table de cuisson se met automatiquement en veille (arrêt) par mesure de sécurité. Dans ce cas, il suffit de rallumer l'appareil si vous souhaitez cuisiner.

---

### 7.1.2 Fin de cuisson et extinction

**1. Éteindre une seule zone :** Lorsque vos aliments sont cuits et que vous souhaitez éteindre une zone de cuisson particulière, assurez-vous d'abord que la zone est sélectionnée (appuyez sur son bouton de sélection). Ensuite, faites glisser la commande de puissance vers le bas jusqu'à « 0 » ou appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce que l'écran affiche 0. La zone est maintenant éteinte. Son écran affichera probablement H si la zone est chaude, ou s'éteindra complètement si elle est froide.

**2. Autre solution :** Vous pouvez également désactiver la zone de cuisson en maintenant la commande de sélection de la zone de chauffage pendant 2 secondes.

**3. Coupure de l'alimentation principale :** Pour éteindre complètement la table de cuisson, touchez à nouveau le bouton ON/OFF (commande 1). Tous les affichages de zone s'éteignent (sauf les H indiquant les zones chaudes). L'appareil est maintenant en mode arrêt. Si vous l'oubliez, la table de cuisson s'éteindra d'elle-même si toutes les zones sont à 0 pendant un certain temps.

**4. Mise en garde de chaleur résiduelle :** Après la cuisson, ne touchez pas les zones de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'est pas éteint. Un H sur l'écran d'une zone signifie que la vitre de cette zone est toujours supérieure à 60°C (suffisamment chaude pour provoquer des brûlures). Le « H » disparaît une fois que la surface a refroidi à une température sûre. Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud ou commencer à chauffer une autre casserole (conseil d'économie d'énergie), mais soyez prudent.

### 7.1.3 Fonction d'augmentation de la puissance (Boost)

La fonction Boost permet à une zone de cuisson individuelle de fonctionner à une puissance supérieure à sa puissance maximale nominale pendant une courte durée. Cette fonction est utile pour chauffer rapidement une grande casserole d'eau ou faire bouillir rapidement un plat.

#### Activation de la fonction Boost

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant le sélecteur de zone. Assurez-vous qu'il y a une casserole sur cette zone. L'affichage du niveau de puissance pour cette zone indiquera « P » (ou un autre indicateur Boost) pour confirmer que le mode Boost est activé. La table de cuisson fournira une puissance supplémentaire à cette zone pendant 5 minutes maximum.

**Délai automatique :** le mode Boost se désactive automatiquement après environ 5 minutes. Le niveau de puissance redescend alors au niveau précédent et continue à chauffer à ce niveau. Cela permet d'éviter la surchauffe des ustensiles de cuisine et de la table de cuisson.

## Annulation de la fonction Boost

Vous pouvez annuler le boost avant que les 5 minutes ne soient écoulées en touchant à nouveau le bouton Boost. L'affichage passe de P au niveau choisi.

### 7.1.4 Fonction pause (arrêt temporaire)

La fonction pause vous permet d'arrêter temporairement toute activité de cuisson sur la table de cuisson sans perdre vos réglages. Cela peut s'avérer utile si vous devez vous absenter ou faire quelque chose d'urgent.

**Pour mettre en pause :** appuyez sur le bouton **Pause** . Toutes les zones actives passent en mode pause - leur affichage peut clignoter (souvent II ou un autre indicateur de pause) et le chauffage s'arrête.

**Pendant l'état de pause :** Les commandes (à l'exception des boutons ON/OFF, de verrouillage et de pause) sont verrouillées, ce qui gèle efficacement l'état de la table de cuisson. Vous pouvez essayer en toute sécurité une petite éclaboussure sur le panneau de commande pendant la pause (attention, les surfaces peuvent être encore chaudes).

**Pour reprendre la cuisson :** Effleurez à nouveau la touche Pause. La table de cuisson redémarre toutes les zones aux niveaux de puissance réglés avant la pause. La cuisson se poursuit normalement.

**Rappel d'arrêt automatique :** La fonction de pause est destinée aux interruptions de courte durée (quelques minutes). Ne laissez pas la table de cuisson en pause pendant de longues périodes. Au bout d'un certain temps (environ 30 minutes, selon le modèle), la table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre par mesure de sécurité. Dans ce cas, vous devrez le remettre en marche et réinitialiser vos paramètres de cuisson.

**Remarque :** N'oubliez jamais de redémarrer ou d'éteindre la table de cuisson - ne comptez pas sur le fait que la table de cuisson reste indéfiniment en pause.

### 7.1.5 Fonction de maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud maintient une chaleur basse et constante sur une plaque de cuisson pour garder les aliments au chaud ou faire fondre doucement du chocolat ou du beurre. En règle générale, cette fonction permet de maintenir la température à environ 42 °C ou 70°C.

**Activation de la fonction de maintien au chaud :** Lorsque la zone souhaitée est sélectionnée (appuyez sur la touche de cette zone), appuyez sur la touche de maintien au chaud. L'écran de la zone peut afficher un symbole spécial (tel que **U** ou **U**) pour indiquer que le mode de maintien au chaud est actif. La table de cuisson contrôlera la puissance pour maintenir une température de mijotage très basse dans cette zone.

**Cas d'utilisation :** Ce mode empêche les aliments de brûler ou de coller après la cuisson. Il est idéal pour conserver les sauces, les soupes ou les ragoûts à la température de service, ou pour réchauffer les assiettes. Vous pouvez également l'utiliser pour faire fondre lentement des ingrédients sans les faire bouillir.

**Durée :** Le mode maintien au chaud peut généralement fonctionner jusqu'à 8 heures en continu, sauf s'il est désactivé. Notre modèle est doté d'une fonction de maintien au chaud prolongée jusqu'à 8 heures par mesure de sécurité - il éteint automatiquement la zone au bout de 8 heures pour éviter que la table de cuisson ne reste allumée indéfiniment.

**Annuler le maintien au chaud :** 1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.

2. En mode 2, appuyez à nouveau sur le bouton « maintien au chaud », l'écran correspondant affichera « - », la fonction de maintien au chaud sera désactivée.

---

**Remarque :** utilisez toujours un couvercle sur vos ustensiles de cuisine pendant la période de maintien au chaud afin de conserver la chaleur et d'éviter le dessèchement des aliments. Cela permet également à la hotte d'aspirer moins de vapeur.

---

### 7.1.7 Fonctions de minuterie

- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.
- La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

1. Assurez-vous d'avoir terminé le réglage des niveaux de puissance pour toutes les zones. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
2. Effleurer la touche Timer. L'affichage de la minuterie commence à clignoter puis indique généralement « 30 » avec l'un des chiffres qui clignote. Le clignotement indique que vous pouvez régler ce chiffre.
3. Utilisez le curseur ou les commandes +/- pour régler la durée souhaitée. La minuterie se règle en minutes. En appuyant sur + ou -, vous augmentez ou diminuez la durée de la minuterie par incréments d'une minute (ou de 10 minutes si vous la maintenez). Vous pouvez également faire glisser le curseur dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes.
4. Effleurez la touche « - » pour réduire le temps restant à zéro ou appuyez sur la « touche minuterie » lorsque l'affichage des minutes indique 00 pour annuler la minuterie.
5. Lorsque la durée souhaitée est réglée (par exemple, 45 pour 45 minutes) Le compte à rebours commence. Vous pouvez confirmer qu'il est actif lorsque les chiffres commencent à diminuer après une minute et qu'un point ou un indicateur de compte à rebours reste allumé.
6. Lorsque le temps programmé est écoulé, la table de cuisson émet un signal sonore et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.
7. La minuterie pour plusieurs zones de chauffage avec fonction d'arrêt différé affiche la durée d'arrêt différé la plus courte sur l'écran. Pour vérifier le temps de retard restant pour d'autres zones de chauffage, appuyez sur la touche de la zone de chauffage concernée.

### 7.1.8 Verrouillage des commandes

Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche). Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

#### Pour verrouiller les commandes:

Maintenez la commande de verrouillage des touches pendant 2 secondes. L'indicateur de la minuterie affiche « Lo »

#### Pour déverrouiller les commandes:

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Maintenez la commande de verrouillage des touches pendant 2 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.

**Remarque :** Lorsque la table de cuisson fonctionne en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque pour l'opération suivante.

## 7.2 Réglages de la puissance

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité à cuire. Faites des essais avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffer de petites quantités de nourriture</li> <li>• faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement</li> <li>• Mijotage</li> <li>• Chauffage lent</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffage</li> <li>• Mijotage rapide</li> <li>• Cuisson du riz</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crêpes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friture brève</li> <li>• Cuisson des pâtes</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frire et saisir</li> <li>• Porter la soupe à ébullition</li> <li>• Porter de l'eau à ébullition</li> </ul>

## 8. PROTECTION DE L'APPAREIL

### Protection contre la surchauffe

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

### Détection de petits ustensiles

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la plaque de cuisson,  $\geq \text{U} \leq$  clignote sur l'écran et la plaque de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque de cuisson à induction pendant 2 minutes supplémentaires.

### Protection par arrêt automatique

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

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

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



### Attention ! Risque de dommages corporels

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

## 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien régulier permettra à votre machine de fonctionner efficacement et en toute sécurité pendant de nombreuses années. **Respectez toujours les consignes de sécurité lors du nettoyage (voir les informations relatives à la sécurité).** Assurez-vous que l'appareil est éteint et qu'il a suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

### 9.1 Nettoyage de la surface de cuisson

La surface de cuisson est en vitrocéramique de haute qualité. Elle est à nettoyer après chaque utilisation pour éviter que les aliments ne collent ou ne brûlent. Un nettoyage rapide facilite l'élimination des déversements.

**Matériel de nettoyage recommandé :** chiffon doux ou éponge, crème nettoyante pour table de cuisson ou eau savonneuse douce, serviettes en papier et grattoir pour les résidus tenaces. Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons à récurer métalliques, car ils risquent de rayer la vitre.

Le tableau ci-dessous présente les méthodes de nettoyage pour les différents types d'éclaboussures :

Type de salissure	Comment nettoyer	Conseils importants
Légères salissures quotidiennes (empreintes digitales, traces d'eau, taches mineures)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Après avoir éteint la plaque de cuisson, attendez que la vitre soit tiède (pas chaude).</li> <li>Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour plaques de cuisson en céramique ou un détergent doux sur la vitre.</li> <li>Essuyer avec un chiffon doux ou une serviette en papier pour enlever tout résidu.</li> <li>Rincez le chiffon et essuyez-le à nouveau pour éliminer tout résidu de nettoyant.</li> <li>Séchez la surface avec un chiffon propre et non pelucheux ou une serviette en papier.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque l'appareil est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle n'apparaît pas, mais la surface peut encore être chaude. Soyez prudent.</li> <li>Évitez les poudres abrasives ou les tampons à récurer métalliques, car ils risquent de rayer la vitre.</li> <li>Ne laissez pas de résidus de nettoyant sur la table de cuisson, ils pourraient brûler sur la vitre.</li> </ul>

Type de salissure	Comment nettoyer	Conseils importants
Déversements tenaces ou résidus légèrement brûlés	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus (utilisez de l'eau chaude savonneuse ou du détergent).</li> <li>2. Laissez le nettoyant sur la tache pendant une minute pour la ramollir.</li> <li>3. Si nécessaire, frottez doucement à l'aide d'une brosse en nylon (non abrasive).</li> <li>4. Essuyer et sécher comme aux étapes 4-5.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les taches persistantes peuvent nécessiter la répétition du processus de nettoyage.</li> <li>• N'utilisez pas d'objets pointus pour enlever la saleté, utilisez le grattoir approprié si nécessaire (voir ci-dessous).</li> </ul>
Débordements, sucre ou sirop fondu, éclaboussures fortement brûlées (par exemple, lait ou féculents)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Action immédiate (lorsque la plaque de cuisson est encore chaude mais éteinte) :</li> <li>2. En portant des gants de cuisine pour vous protéger, utilisez un grattoir pour plaques de cuisson à un angle faible de 30° par rapport à la vitre. Éliminez délicatement la plus grande partie du liquide de la zone chaude en la raclant vers une partie plus froide de la table de cuisson.</li> <li>3. Toujours avec précaution, utilisez des serviettes en papier pour essuyer délicatement le liquide répandu dans la zone du refroidisseur.</li> <li>4. Lorsque la table de cuisson a refroidi, appliquez du produit de nettoyage pour table de cuisson et nettoyez-la normalement (étapes ci-dessus) afin d'éliminer toute pellicule.</li> </ol>	<p><b>MISE EN GARDE : Risque de brûlures et de coupures</b> : Travaillez avec précaution pour éviter de toucher la surface chaude ou de vous couper avec le grattoir</p> <p><b>Déversements de sucre</b> (sucre, confiture, sauces) peuvent endommager le verre de façon permanente s'il n'est pas enlevé immédiatement. Ils peuvent attaquer la surface. Agissez rapidement mais en toute sécurité ; gardez un grattoir à portée de main lorsque vous cuisinez des aliments sucrés.</p>

Type de salissure	Comment nettoyer	Conseils importants
Éclaboussures sur les commandes tactiles (liquide ou nourriture sur les boutons / la zone d'affichage)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez immédiatement la table de cuisson (si elle n'est pas déjà éteinte - le liquide peut provoquer un signal sonore sur les commandes).</li> <li>2. Utilisez un chiffon doux ou une éponge pour absorber le liquide répandu sur le panneau de commande.</li> <li>3. Essuyez les commandes avec un chiffon humide pour enlever tout résidu.</li> <li>4. Sécher soigneusement la zone avec une serviette en papier.</li> <li>5. Ne mettez pas la table de cuisson en marche tant que le panneau de commande n'est pas complètement sec.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson peut émettre un signal sonore ou s'éteindre si du liquide recouvre le panneau de commande - il s'agit d'un dispositif de sécurité.</li> <li>• Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'humidité sur les boutons tactiles, car cela peut perturber les capteurs.</li> <li>• Ne vaporisez jamais la solution de nettoyage directement sur le panneau de commande ; appliquez-la d'abord sur un chiffon, puis essuyez-le.</li> </ul>

#### Rappels de nettoyage supplémentaires :

- N'utilisez jamais de laine d'acier, de poudre à récurer ou de nettoyants pour four agressifs sur la vitre en céramique. Ils peuvent attaquer la surface.
- Pour les dépôts de calcaire ou de minéraux (taches blanches et troubles), vous pouvez utiliser un peu de vinaigre ou un nettoyant spécial pour vitrocéramique. Appliquer, laisser tremper et essuyer.
- Veillez à ce que le fond de votre ustensile de cuisine soit propre. Les dépôts sur les fonds de casseroles peuvent se transférer sur la plaque de cuisson et brûler.
- Après le nettoyage, assurez-vous que la surface de la table de cuisson est complètement sèche avant la prochaine utilisation. Même une petite quantité d'eau sur la surface peut entraîner un signal sonore des commandes ou un dysfonctionnement de la détection de la casserole lorsque la table de cuisson est allumée.


## 10. DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas (pas de voyants sur l'écran).	L'appareil n'est pas alimenté	Vérifiez que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et que le disjoncteur ou le fusible ne s'est pas déclenché. Assurez-vous que l'interrupteur mural (disjoncteur) est allumé. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant générale chez vous. Si l'alimentation est bien présente et que la table de cuisson ne donne toujours aucun signe de vie, ne pas essayer de réparer à l'intérieur - appeler un technicien.
Les commandes tactiles ne répondent pas (appuyer sur les boutons ne fait rien).	Les commandes sont peut-être verrouillées par la fonction Child Lock.	Vérifiez sur le panneau de contrôle la présence d'une icône de verrouillage des touches ou des lettres Lo/L sur l'écran. Si c'est le cas, déverrouillez la table de cuisson en touchant et en maintenant le bouton <b>Verrouillage parental</b> (3.2) pendant 3 secondes (jusqu'à ce que l'indicateur de verrouillage s'éteigne). Une fois déverrouillé, essayez à nouveau les commandes.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser ou n'enregistrent pas la saisie.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau ou de graisse sur le panneau de commande ; ou bien vous touchez avec le bout du doigt en biais plutôt qu'avec le plat du doigt.	Veiller à ce que la zone de contrôle soit propre et sèche. Essayez toute trace d'humidité ou d'éclaboussures (la table de cuisson étant éteinte). Lorsque vous utilisez les commandes, utilisez la pulpe de votre doigt (pas un ongle ou une pointe) et appuyez directement vers le bas pendant environ une demi-seconde par entrée. Si le problème persiste, éteignez la table de cuisson pendant une minute, puis l'allumer et réessayer une fois qu'elle est complètement sèche.

Problème	Cause possible	Solution
La surface vitrée est rayée.	Utilisation d'ustensiles de cuisine à fond rugueux ou irrégulier (par exemple, en céramique ou en fonte avec des bavures) ; ou nettoyage à l'aide de produits chimiques ou d'éponges abrasives	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse - vérifiez que vos casseroles et poêles ne présentent pas d'aspérités. Soulevez légèrement l'ustensile de cuisson lorsque vous le déplacez sur la table de cuisson, ne le glissez pas. Pour le nettoyage, utiliser les méthodes recommandées pour éviter les rayures (voir section 9.1). Les petites rayures ne peuvent pas être éliminées, mais elles n'affectent généralement pas la fonction. À l'avenir, faites attention aux ustensiles de cuisine et aux outils de nettoyage.
Vous entendez un bruit de <b>cliquetis</b> ou de <b>cliquetis</b> provenant de l'ustensile de cuisson pendant la cuisson.	Cela est souvent dû à la construction de l'ustensile de cuisine - des couches de différents métaux se dilatant à des vitesses différentes peuvent produire des sons. Il peut également se produire avec certains types d'ustensiles de cuisine à induction.	Ce phénomène est généralement <b>normal</b> et ne constitue pas un défaut. Vous pouvez continuer à cuisiner. Si le bruit est très fort ou gênant, envisagez d'essayer une autre casserole. L'utilisation de casseroles lourdes et de qualité supérieure tend à produire moins de bruit.
Un faible <b>bourdonnement</b> se fait entendre, en particulier lorsque la température est élevée.	Le système d'induction peut émettre un bourdonnement lorsqu'il consomme beaucoup d'énergie, et le ventilateur de refroidissement émet également un bourdonnement régulier.	Cela est normal pour les plaques à induction. Le bourdonnement devrait s'atténuer lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur. Veillez à ce que l'appareil soit installé correctement et à ce qu'il soit bien ventilé, car un débit d'air restreint peut rendre le ventilateur plus bruyant.
Le <b>ventilateur de refroidissement interne continue de fonctionner</b> plusieurs minutes après arrêt de la table de cuisson.	Les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent. Le ventilateur est conçu pour fonctionner jusqu'à ce qu'une température sûre soit atteinte.	Ceci est <b>normal</b> . Ne coupez pas l'alimentation électrique au mur avant que le ventilateur ne s'arrête de lui-même. Il suffit de le laisser terminer (généralement pas plus de 5 à 10 minutes). Si le ventilateur fonctionne excessivement longtemps (au-delà de 15 minutes après utilisation) à chaque fois, vérifiez que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées par de la poussière ou un objet.

Problème	Cause possible	Solution
<p>Une zone de cuisson s'est soudainement <b>éteinte</b> en cours d'utilisation. (Il se peut aussi qu'un bip sonore ait été émis)</p>	<p>Plusieurs possibilités :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La zone peut s'être éteinte automatiquement parce qu'aucune casserole n'a été détectée (par exemple, si la casserole a été soulevée ou si elle n'est pas inductive).</li> <li>- La minuterie intégrée l'a éteint (vérifiez si vous aviez réglé une minuterie et que vous l'avez oubliée).</li> <li>- La table de cuisson a surchauffé ou a détecté un défaut électrique, ce qui a déclenché un arrêt de sécurité. Dans ce cas, un code d'erreur peut s'afficher.</li> </ul>	<p>S'il s'agit de la détection de casserole, l'écran affiche un symbole de casserole clignotant ou un symbole similaire. Assurez-vous que votre casserole est compatible avec l'induction et qu'elle est correctement centrée. La zone recommencera à chauffer dès qu'une casserole correcte sera détectée et que vous la remettrez en marche.</p> <p>S'il s'agit de la minuterie, l'écran de la zone affiche éventuellement un H. Il suffit de redémarrer la zone si une cuisson supplémentaire est nécessaire, ou si l'on se rend compte que l'on n'a pas encore atteint l'objectif</p> <p>le temps programmé s'est écoulé.</p> <p>S'il s'agit d'un défaut technique (avec un code d'erreur ou toutes les zones désactivées), voir Codes d'erreur ci-dessous. Dans ce cas, éteignez la table de cuisson, attendez quelques minutes pour que la table de cuisson refroidisse, puis allumez-la et réessayez. Si le problème se répète, appelez un technicien.</p>

## 10.1 Codes d'erreur

Code d'erreur	Cause possible	Solution
	La table de cuisson ne détecte pas la casserole ou le matériau de la casserole n'est pas compatible avec l'induction.	Utiliser une casserole magnétique (ferreuse) de la bonne taille. Vérifiez que la casserole est centrée sur la zone. Dès qu'une casserole appropriée est reconnue, l'indicateur cesse de clignoter et le chauffage commence. Si vous retirez intentionnellement une casserole, la zone affiche l'indicateur de casserole manquante, puis s'éteint après une minute.
E1	Puissance d'entrée trop élevée.	La tension de l'alimentation principale dépasse 250 V. Veuillez vérifier que la tension est normale. Lorsque la tension redevient normale, redémarrer l'appareil. En cas de dysfonctionnement de la carte imprimée, veuillez envoyer l'appareil au centre de service pour réparation.
E2	Puissance d'entrée trop basse	La tension de l'alimentation principale dépasse 180 V. Veuillez vérifier que la tension est normale. Lorsque la tension redevient normale, redémarrer l'appareil. En cas de dysfonctionnement de la carte imprimée, veuillez envoyer l'appareil au centre de service pour réparation.
E3	La température de la thermistance de la bobine est trop élevée.	La température sur la surface de la vitre à induction est trop élevée. Vérifiez s'il y a de l'eau dans la casserole. Après correction, reconnectez l'appareil à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, il est possible que le capteur de la table de cuisson soit défectueux. Envoyez-le au centre de service pour réparation.
E5	La température de la thermistance IGBT est trop élevée	La température de la thermistance IGBT est trop élevée et la sortie d'air est bloquée. Débloquez la sortie d'air et redémarrer l'appareil. Il est possible qu'il y ait une erreur dans la connexion du ventilateur de refroidissement, que le ventilateur de refroidissement soit endommagé, que le circuit d'entraînement du ventilateur soit défectueux ou que le capteur de température IGBT soit ouvert/en court-circuit. Si le problème persiste, envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
F3	Court-circuit de la thermistance de la bobine	Erreur de connexion du capteur de thermistance de la bobine. En cas de défaillance de la thermistance de la bobine, l'envoyer au centre de service pour réparation.
F4	Circuit ouvert de la thermistance de bobine	
F9	Court-circuit de la thermistance IGBT	Le capteur à thermistance de l'IGBT détecte les erreurs de connexion. Si le capteur PCB IGBT tombe en panne, envoyez-le au centre de service pour réparation.
FA	Circuit ouvert de la thermistance IGBT	

## 11. FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

	Symbole	Valeur		Appareil
<b>Identification du modèle</b>		10047619		
<b>Type de plaque de cuisson</b>		Plaque de cuisson encastrée		
<b>Nombre de zones de cuisson</b>		4		
<b>Technologie de chauffe (plaques et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)</b>		Zone de cuisson à induction		
<b>Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près</b>	Ø	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	18 18 18 18	cm
<b>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</b>	L I			cm
<b>Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg</b>	CE Électrique Cuisinière	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	196 187 187 203	Wh/kg
<b>Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg</b>	CE Électrique Cuisinière	193,3		Wh/kg

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

Ce produit contient des piles. S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des piles dans votre pays, vous ne devez pas les jeter avec les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les dispositions locales relatives à la collecte des piles usagées. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives.

---

## FABRICANT

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.  
Contact : [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)



**Gentile cliente,**

Congratulazioni per l'acquisto. Leggere attentamente le seguenti istruzioni e seguirle per evitare potenziali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e dall'uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere alle istruzioni per l'uso più recenti e a ulteriori informazioni sul prodotto.




---

## INDICE

---

1. Dati tecnici	123
2. Avvertenze di sicurezza	124
3. Descrizione del prodotto	128
4. Qualche parola sulla cottura a induzione	130
5. Scegliere le stoviglie giuste	131
6. Installazione	132
7. Utilizzo	136
8. Tutela del dispositivo	142
9. Pulizia e manutenzione	143
10. Risoluzione dei problemi	146
11. Scheda tecnica del piano cottura	150
Avviso di smaltimento	151
Produttore	151

---

## 1. DATI TECNICI

---

Numero articolo	10047619
Modello	Red Flame
Tensione di alimentazione	220-240 V ~50 Hz

---

## 2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

La sicurezza dell'utente e quella degli altri sono molto importanti. Prima dell'installazione o dell'uso, leggere tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza riportate di seguito.

### 2.1 Installazione e sicurezza elettrica

- **Installazione da parte di un professionista qualificato:** *questo dispositivo deve essere installato e collegato da un elettricista qualificato.* Un'installazione o un cablaggio non corretti possono causare scosse elettriche, lesioni o danni al prodotto e **invalidano la garanzia.**
- **Scollegare dalla rete elettrica:** disattivare sempre il salvavita e scollegare o isolare il piano cottura dalla rete elettrica **prima di installarlo, pulirlo o eseguire interventi di manutenzione.**
- **Messa a terra corretta:** il piano di cottura **deve essere** provvisto di una messa a terra adeguata. Collegarlo a un apposito circuito con messa a terra secondo le norme elettriche locali. Per sicurezza, nel cablaggio fisso deve essere integrato un sezionatore (sezionamento onnipolare con distanza tra i contatti di almeno 3 mm).
- **Alimentazione elettrica:** assicurarsi che la tensione e la frequenza dell'alimentazione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta del dispositivo. Utilizzare un salvavita/fusibile appropriato come specificato. *Non utilizzare prolunghie, adattatori multipli o prese di corrente portatili* per collegare il piano cottura, in quanto possono causare problemi di sicurezza e rischi di incendio.
- **Sicurezza dei cavi:** utilizzare un cavo di alimentazione della tipologia e del diametro specificati. Il cavo non deve essere piegato, schiacciato o entrare a contatto con superfici calde. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, **deve essere sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza autorizzato o da una persona qualificata** per evitare pericoli.
- **Nessuna modifica fai-da-te:** non modificare la spina, il cavo di alimentazione o il cablaggio interno. Non tentare di riparare o sostituire i componenti elettrici del dispositivo. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da tecnici qualificati utilizzando parti di ricambio originali.

### 2.2 Utilizzo sicuro

- **Uso previsto:** questo piano cottura a induzione con cappa integrata è destinato **esclusivamente all'uso domestico al chiuso.** Non è **progettato per uso commerciale o esterno.** L'uso del dispositivo in contesti commerciali o per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale può provocare lesioni, danni e invalidare la garanzia.
- **È necessaria la supervisione - ATTENZIONE:** non lasciare mai il dispositivo incustodito durante il funzionamento. Traboccamenti, rovesciamenti o surriscaldamento di olio/grasso possono prendere fuoco e provocare un incendio.
- **Solo pentole adatte:** utilizzare solo pentole compatibili con i piani cottura a induzione (fondo in metallo ferroso). Il piano cottura si spegne automaticamente o non si accende se si utilizzano pentole incompatibili o sottodimensionate (v. la sezione 5 "Scegliere le stoviglie adatte").

- **Nessun timer esterno - AVVERTENZA:** il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato. Spegnerlo sempre manualmente come descritto in questo manuale.
- **Non è una superficie di lavoro:** non utilizzare la superficie del piano cottura come tagliere, piano di lavoro o per riporre oggetti. Gli oggetti pesanti possono graffiare o crepare il vetro e gli oggetti lasciati sul piano cottura (anche se spento) possono riscaldarsi o sciogliersi se viene accidentalmente acceso.
- **Superfici calde - AVVERTENZA - Pericolo di ustioni:** durante l'uso, le zone di cottura e alcune parti accessibili del piano cottura diventano **molto calde**. Non toccare la superficie in vetroceramica o le parti metalliche adiacenti finché non si sono completamente raffreddate. Anche dopo lo spegnimento, la superficie rimane calda per qualche tempo e ciò viene indicato da una "H" sul display.
  - Tenere indumenti, carta, tende e altri materiali infiammabili lontani dal piano cottura. Possono prendere fuoco a causa del calore residuo o se posizionati accidentalmente su una zona di cottura attiva.
  - I manici di pentole e padelle devono essere rivolti verso l'interno in modo da non sporgere dal bordo del piano cottura o su altre zone attive. Questo aiuta a prevenire urti, rovesciamenti e ustioni.
- **Sicurezza dei bambini**
  - **AVVERTENZA:** tenere i bambini al di sotto degli 8 anni lontano dal piano cottura, a meno che non siano costantemente sorvegliati. Il dispositivo e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso e possono causare ustioni.
  - Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali solo se sono supervisionati o hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendono i rischi connessi.
  - Non lasciare che i bambini giochino con il dispositivo, si siedano o si arrampichino su di esso o azionino i comandi.
  - I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione senza supervisione.
  - Il piano cottura è dotato di una funzione di blocco per i bambini (v. la sezione 7.18): attivare il blocco per evitare che i bambini accendano il dispositivo involontariamente.
- **Cottura con olio/grasso - AVVERTENZA - Pericolo di incendio:** l'olio e il grasso possono surriscaldarsi rapidamente e prendere fuoco.
- Quando si riscalda l'olio per friggere:
  - Non lasciare il piano cottura incustodito.
  - Non cercare di spegnere un incendio di grasso con l'acqua! In caso di incendio, spegnere il piano cottura e utilizzare il coperchio di una pentola, un vassoio di metallo o una coperta antincendio per soffocare le fiamme.
- **Oggetti infiammabili - AVVERTENZA:** non riporre oggetti sulla superficie del piano cottura. Oggetti come utensili di plastica, strofinacci, imballaggi o altri materiali infiammabili possono sciogliersi o incendiarsi se posti su una zona di cottura calda o vicino all'ingresso della cappa.

- **Dopo l'uso:** dopo la cottura, spegnere sempre tutte le zone di cottura utilizzando gli appositi comandi. Non affidarsi solo al rilevamento automatico delle pentole o allo spegnimento di sicurezza. Al termine, spegnere il piano cottura utilizzando anche il tasto dell'alimentazione principale (ON/OFF) per disattivare completamente il dispositivo.
- **Non utilizzarlo per riscaldare locali/ambiente:** non utilizzare il dispositivo per il riscaldamento degli ambienti o per asciugare i vestiti. È progettato solo per la cottura di alimenti.

### 2.3 Sicurezza del dispositivo e dei componenti

- **Superficie in vetroceramica:** *non utilizzare il piano cottura se la superficie è rotta o crepata.* Se si nota una crepa nel vetro, anche piccola, scollegare immediatamente il piano cottura e non utilizzarlo fino a quando non sarà stato riparato o sostituito da un tecnico qualificato. Una superficie crepata può consentire la penetrazione dell'acqua e causare scosse elettriche o i bordi taglienti possono causare lesioni.
- **Rilevamento delle pentole e spegnimento automatico:** questo piano cottura a induzione è dotato di funzioni di sicurezza come il rilevamento delle pentole e lo spegnimento automatico. Se non viene rilevata alcuna pentola in una zona attiva o se si dimentica di spegnere una zona, il piano cottura la spegnerà automaticamente dopo un tempo prestabilito (v. la sezione 8 "Tempi di spegnimento automatico"). Tuttavia, non affidarsi solo a questa funzione e spegnere sempre manualmente il piano cottura dopo l'uso.
- **Ventola di raffreddamento e ventilazione:** una ventola di raffreddamento interna funziona durante la cottura e può continuare a funzionare per un breve periodo dopo lo spegnimento del piano cottura per raffreddare i componenti elettronici. È normale. Non scollegare l'alimentazione quando la ventola è in funzione. Assicurarsi che le aperture di ventilazione (ingresso e uscita dell'aria) non siano bloccate. Un buon flusso d'aria è essenziale per un funzionamento sicuro.
- **Utilizzare le protezioni per il piano cottura - AVVERTENZA:** utilizzare solo protezioni per piani cottura progettate o approvate da Klarstein per questo modello. L'uso di una protezione non compatibile può causare incidenti.
- **Bordi taglienti:** fare attenzione quando si maneggia il dispositivo durante l'installazione, dato che i bordi metallici del piano cottura o del foro per l'incasso possono essere taglienti. Indossare guanti adeguati per evitare tagli. Allo stesso modo, se si usa un raschietto per pulire il vetro (per prodotti rovesciati che si sono bruciati sulla superficie), fare molta attenzione: la lama del raschietto è molto affilata (**rischio di tagliarsi**).

### 2.4 Consigli per la tutela della salute

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

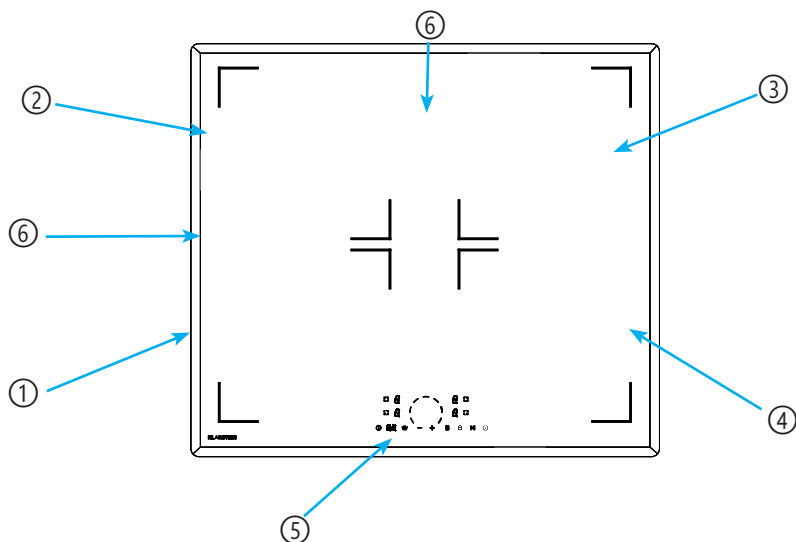
## 2.5 Avvertenze di sicurezza per pulizia e manutenzione

- **Scollegare l'alimentazione elettrica:** spegnere sempre il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione elettrica **prima di pulire o effettuare qualsiasi intervento di manutenzione** (ad es. rimozione dei filtri, pulizia del pannello di controllo).
- **Lasciare raffreddare:** pulire il piano cottura solo dopo che tutte le superfici si sono raffreddate. La pulizia di una superficie di vetro calda può causare ustioni o danni agli strumenti utilizzati per la pulizia.
- **Non utilizzare pulitori a vapore:** non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per pulire il piano cottura. Il vapore può raggiungere i componenti elettrici e causare un cortocircuito o una scossa elettrica.
- **Pulizia delicata:** non utilizzare spugne abrasive, lana d'acciaio o polveri abrasive e aggressive sulle parti in vetro o in acciaio inox. Possono graffiare o danneggiare la finitura. Utilizzare solo detersivi non graffianti e seguire le linee guida della sezione 6 per le tecniche di pulizia corrette.
- **Gestione dei filtri:** maneggiare con cura i filtri della cappa aspirante quando vengono puliti o sostituiti. Alcuni bordi possono essere taglienti. Assicurarsi che i filtri siano posizionati correttamente prima di utilizzare nuovamente la cappa aspirante. Non utilizzare la cappa aspirante senza filtri.
- **Manutenzione:** all'interno del dispositivo non ci sono parti riparabili dall'utente (ad eccezione della pulizia ordinaria dei componenti accessibili, come descritto). **Non tentare di smontare o modificare** i componenti interni. Se il dispositivo necessita di manutenzione o riparazione, contattare il servizio clienti Klarstein o un tecnico autorizzato.

**IMPORTANTE:** la mancata osservanza delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza può provocare scosse elettriche, incendi, lesioni gravi o danni al dispositivo. L'installazione non corretta o l'uso improprio invalidano la garanzia. Conservare queste istruzioni di sicurezza per riferimento futuro e condividerle con chiunque debba utilizzare il dispositivo.

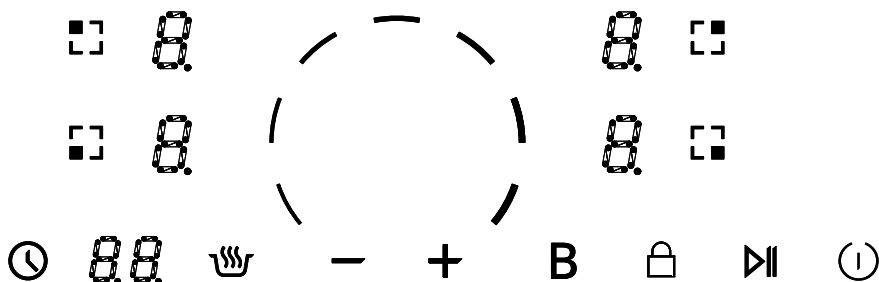
## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Descrizione del dispositivo - Vista dall'alto



Numero	Funzione	Descrizione
1	Zona di cottura anteriore sinistra	Zona a induzione (Ø ~180 mm, normale: 1500 W/boost: 2000 W)
2	Zona di cottura posteriore sinistra	Zona a induzione (Ø ~180 mm, 1200 W/boost: 1500 W)
3	Zona di cottura posteriore destra	Zona a induzione (Ø ~180 mm, 1500 W/boost: 2000 W)
4	Zona di cottura anteriore destra	Zona a induzione (Ø ~180 mm, 1200 W/boost: 1500 W).
5	Pannello di controllo	Interfaccia di controllo touch per le funzioni del piano cottura (descrizione dettagliata di seguito).
6	Superficie in vetroceramica	Superficie di cottura in vetroceramica resistente e facile da pulire. Le zone di cottura sono contrassegnate sulla superficie.

### 3.2 Layout del pannello di controllo

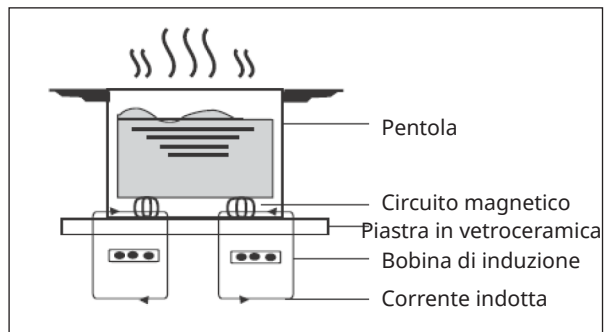


N°	Riferimento	Funzione	Descrizione
1		Controlli per selezionare le zone di riscaldamento	Selezionare la zona di riscaldamento desiderata con questi comandi di selezione della zona di riscaldamento
2		Regolatore per potenza/timer	Regolare il valore della potenza o del timer.
3		Timer	Tasto per impostare il timer. Serve a selezionare la modalità di impostazione del timer e ad assegnare i timer alle zone di cottura (per maggiori dettagli, v. le Istruzioni per l'uso).
4		Mantenimento calore	Attiva la funzione "Mantenimento calore" a bassa potenza su una zona selezionata (mantiene una bassa temperatura, circa 42 °C o 70 °C).
5		Boost (incremento della potenza)	Attiva la modalità di incremento della potenza per una zona di cottura selezionata, fornendo un calore ancora più elevato per una breve durata (5 minuti al massimo).
6		Blocco per i bambini	Blocca/sblocca il pannello di controllo per evitare operazioni involontarie. (Premere a lungo per attivare o disattivare il blocco).
7		Funzione start/stop	Mette temporaneamente in pausa tutte le zone di cottura attive. Utile per brevi interruzioni; toccare nuovamente per riprendere la cottura con le impostazioni precedenti.
8		ON/OFF (accensione/spengimento)	Tasto di accensione principale per il piano cottura. Accende o spegne (standby) il dispositivo.
9		Cursore di controllo	Un cursore touch permette di impostare i livelli di potenza (impostazioni di calore 1-9) e di regolare i valori del timer. Far scorrere sopra il dito o toccare la scala per aumentare o diminuire i valori.

**Nota:** il pannello di controllo emette un segnale acustico ogni volta che si tocca un comando. L'indicatore della potenza per ogni zona di cottura attiva mostra il relativo livello di riscaldamento o un eventuale codice di errore.

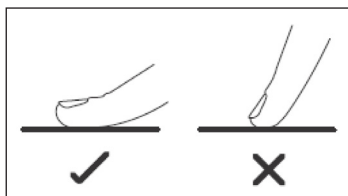
## 4. QUALCHE PAROLA SULLA COTTURA A INDUZIONE

La cottura a induzione è una tecnologia avanzata, efficiente e conveniente. Funziona con l'aiuto di vibrazioni elettromagnetiche e trasferisce il calore direttamente alla pentola invece di riscaldarla indirettamente attraverso la superficie di vetro. Il vetro si scalda solo perché la pentola lo riscalda.



### Controlli touch

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

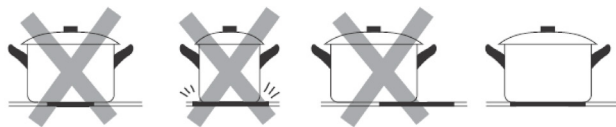


## 5. SCEGLIERE LE STOVIGLIE GIUSTE

**Nota:** utilizzare solo pentole con un fondo adatto all'induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola. Sollevare sempre la pentola dal piano cottura a induzione. Non tirare la pentola per non graffiare il vetro.



Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inox puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi taglienti o con fondo arrotondato.



Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, appoggi sulla superficie di vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare solo pentole il cui diametro corrisponda alla marcatura sul piano di cottura. Se si utilizza una pentola leggermente più grande, l'energia viene sfruttata al massimo livello di efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Le pentole con un diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura a induzione. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.

È possibile eseguire un test magnetico per verificare se la pentola è adatta. Muovere una calamita in direzione del fondo della pentola. Se la calamita è attratta, significa che la pentola è adatta all'induzione.



---

## 6. INSTALLAZIONE

---

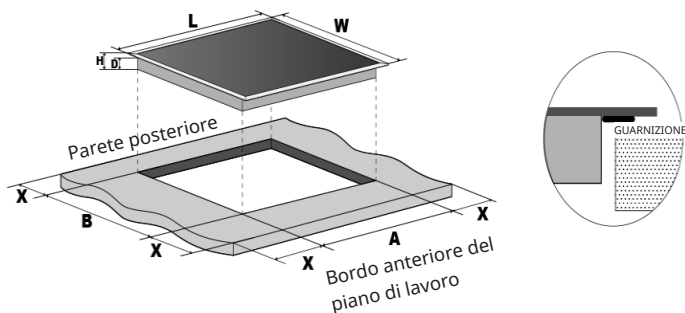
**IMPORTANTE:** l'installazione di questo dispositivo deve essere conforme alle norme edilizie ed elettriche locali. Un'installazione, una regolazione o una manutenzione non corrette possono causare lesioni personali o danni materiali. Far installare il piano cottura e la cappa da un tecnico qualificato. Klarstein non è responsabile per danni o lesioni causati da un'installazione errata.

Prima di iniziare l'installazione, leggere attentamente l'intera sezione e assicurarsi di disporre degli attrezzi e dei materiali necessari.

### 6.1 Requisiti per l'installazione

#### 6.1.1 Posizione di installazione & foro per l'incasso

- **Mobile adatto:** questo piano cottura è progettato per essere installato in un piano di lavoro o in un bancone. Assicurarsi che la superficie di montaggio sia piana, livellata e strutturalmente solida per sostenere il peso del piano cottura.
- **Distanze:** rispettare le distanze necessarie intorno al piano cottura per garantire la sicurezza e la ventilazione. Su tutti i lati del foro per l'incasso (sotto il piano di lavoro) deve esserci uno spazio libero di almeno 50 mm per consentire la dissipazione del calore e il flusso d'aria. Lo spazio direttamente sotto il piano cottura non deve essere ostruito da supporti strutturali, travi o altri dispositivi.
- **Dimensioni del foro per l'incasso:** realizzare un foro nel piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nella tabella sottostante. Utilizzare un seghetto adatto o una fresatrice con un bordo dritto per garantire un taglio netto. Si consiglia di levigare o limare leggermente i bordi del foro. (V. immagine 3 per il diagramma del foro per l'incasso). Lo spessore del piano di lavoro deve essere di **30-50 mm** per garantire un'installazione sicura.
- **Superficie resistente al calore:** il materiale del piano di lavoro intorno al foro deve essere resistente al calore ( $\geq 90$  °C) per evitare deformazioni.  
**AVVERTENZA:** non installare su una superficie infiammabile che non sia stata adeguatamente isolata. Per i piani di lavoro in legno o in laminato si consiglia l'uso di un nastro termoriflettente o di una barriera resistente al calore intorno ai bordi del foro.



**Nota:** le dimensioni indicate nella tabella sono in "mm".

**Tabella delle dimensioni**

L	W	H	D	A	B	X
590	520	62	56	560	490	min. 50

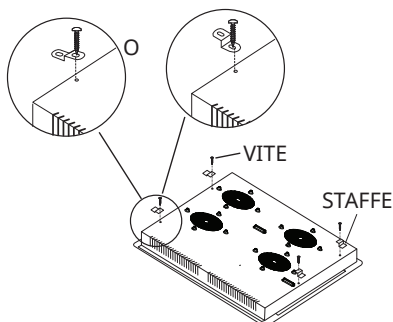
### 6.1.2 Controlli prima dell'installazione

Prima di installare il piano cottura nel foro per l'incasso, verificare che

- Il cablaggio di rete e l'interruttore di isolamento (o la presa) siano installati e accessibili. Dopo l'installazione, il piano cottura possa essere facilmente collegato e scollegato.
- La temperatura ambiente dell'area di installazione non superi i 50 °C (ad esempio, non installare sopra una lavastoviglie o un frigorifero senza un adeguato isolamento, poiché questi dispositivi possono trasferire calore o umidità). Non installare il piano cottura direttamente sopra una lavatrice, un'asciugatrice o un frigorifero.
- Se si installa sopra un forno a incasso, assicurarsi che il forno sia dotato di una propria ventola di raffreddamento e che la combinazione di forno e piano cottura sia approvata dal produttore. (In genere, questo piano cottura può essere installato sopra un forno se tra i due c'è uno spazio libero o un divisorio isolante - controllare il manuale del forno per verificare la compatibilità con il piano cottura a induzione in questione).
- Verificare che siano disponibili le staffe di montaggio e le viti in dotazione per fissare il piano cottura.

## 6.2 Fissare il piano cottura al piano di lavoro

### 6.2.1 Installazione delle staffe di montaggio



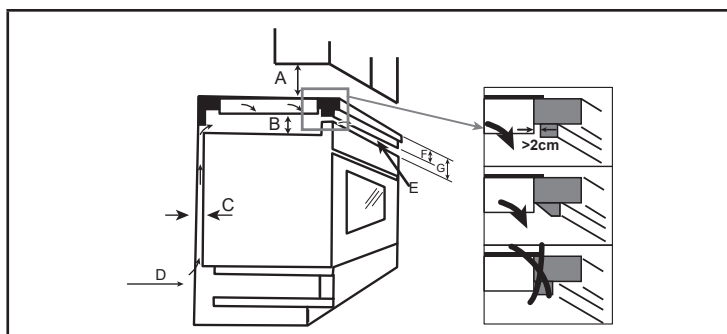
**1 Montare la guarnizione di tenuta** - Montare la guarnizione di tenuta in dotazione sull'intero perimetro del prodotto. Non utilizzare sigillanti aggiuntivi (come il silicone). Controllare che la superficie di lavoro sia in piano e che il foro sia corretto per garantire un livellamento perfetto.

**2 Inserire il piano cottura** - Con l'aiuto di un'altra persona, abbassare con cautela il piano cottura nel foro per l'incasso. Attenzione: il piano cottura è pesante, fare attenzione e indossare guanti per evitare di ferirsi o graffiare il dispositivo. Non premere sul pannello di controllo o sulla superficie di vetro. Fare attenzione per evitare che le dita restino incastrate tra il dispositivo e il piano di lavoro.

**3 Posizionamento** - Ruotare il piano cottura e allinearli nella posizione definitiva. Fare attenzione a non danneggiare la guarnizione di tenuta. Se si danneggia, sostituire la guarnizione con una nuova.

**4 Serrare le viti** - Serrare manualmente le viti e le staffe in dotazione. Non serrare eccessivamente per non deformare il telaio del piano cottura o il piano di lavoro.

A	B	C	D	E	F	G
600	min. 60	min. 20	Apertura di ingresso dell'aria	Uscita dell'aria $\geq 5$ mm	$> 35$ mm	$> 50$ mm



**Nota:** la distanza tra la piastra e l'armadio sovrastante deve essere di almeno 600 mm e nella parte anteriore (posizione E) deve essere presente un'apertura di 560x5 mm per dissipare l'aria.

## 6.3 Collegamento elettrico



### AVVERTENZA

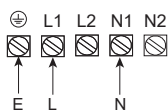
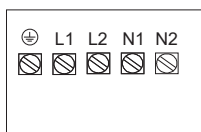
Rischio di scosse elettriche! Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza bisogno di modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.

- Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi che:
  - Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
  - La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta.
  - Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta. Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di diramazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi.



### AVVERTIMENTO: pericolo di scosse elettriche!

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



**Nota:** se il cavo di alimentazione è troppo corto o deve essere sostituito, utilizzare un tipo equivalente e farlo cambiare da un tecnico qualificato. Per garantire la sicurezza, il nuovo cavo deve essere posato e fissato esattamente come l'originale. Non sostituire il cavo senza che sia stato approvato da un tecnico qualificato.

---

## 7. UTILIZZO

---

### 7.1 Utilizzo del piano cottura a induzione

#### 7.1.1 Utilizzo di base: accensione e cottura

**1. Accendere il piano cottura:** assicurarsi che il dispositivo sia collegato alla rete elettrica e che l'interruttore di isolamento sia acceso. Toccare una volta il tasto ON/OFF (elemento 3.2 del pannello di controllo). Si udirà un segnale acustico e tutti i display delle zone si accenderanno brevemente per poi mostrare "-" o "- -". Indica che il piano cottura è in modalità standby, pronto per la selezione della zona.

**2. Posizionare le stoviglie per la cottura:** posizionare una padella adatta all'induzione al centro della zona di cottura desiderata. Il fondo della padella deve coprire completamente la zona. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie di cottura siano puliti e asciutti.

**3. Selezionare una zona di cottura:** toccare uno dei tasti di selezione corrispondente alla zona che si desidera utilizzare. L'indicatore LED accanto al comando di quella zona si accende o il display della potenza lampeggia, indicando che è stata selezionata.

**4. Impostare il livello di calore:** utilizzando il cursore (o i tasti "+ / -"), regolare l'impostazione del calore per la zona selezionata. I livelli vanno da 1 (calore minimo) a 9 (calore massimo). Il livello di potenza scelto viene mostrato sul display della zona.

Per un riscaldamento delicato o una cottura a fuoco lento, utilizzare le impostazioni più basse (1-3). Per una cottura normale o per bollire, impostazioni medie (4-6). Il calore elevato (7-9) serve per scottare o bollire rapidamente. È possibile aumentare o diminuire l'impostazione in qualsiasi momento facendo scorrere o toccando il cursore.

**5. Cottura:** la zona a induzione inizierà a riscaldare immediatamente la pentola una volta impostato un livello. I numeri sul display lampeggiano alternativamente se la zona si attiva/disattiva per mantenere quel livello (funzionamento normale). Se non viene rilevata alcuna pentola o se la pentola non è compatibile con l'induzione, sul display di quella zona può lampeggiare un errore (spesso una "E" o il simbolo della pentola) e la zona non riscalda (v. Risoluzione dei problemi). Si può cucinare come al solito. Se è necessario regolare il calore, è sufficiente toccare il selettore della zona che si desidera modificare (se non è già attivo) e impostare il cursore sul nuovo livello. Il display di ogni zona mostra sempre l'impostazione corrente.

---

**Nota:** se non si seleziona un'impostazione di calore entro 1 minuto dall'accensione del piano cottura (1° passaggio), il piano cottura passa automaticamente in standby (spento) come misura di sicurezza. In questo caso, è sufficiente riaccenderlo se si desidera ancora cucinare.

---

## 7.1.2 Termine della cottura e spegnimento

- 1. Spegnerne una singola zona:** quando gli alimenti sono cotti e si desidera spegnere una determinata zona, assicurarsi innanzitutto che la zona sia selezionata (premere il relativo tasto di selezione). Quindi far scorrere il cursore di controllo della potenza verso il basso fino a "0" o premere il tasto "-" fino a visualizzare 0. La zona è ora spenta. Il display mostrerà probabilmente "H" se la zona è calda, o si spegnerà completamente se è fredda.
- 2. In alternativa:** è possibile spegnere la zona di cottura anche tenendo premuto per 2 secondi il comando di selezione della zona di riscaldamento.
- 3. Spegnimento del dispositivo:** per spegnere completamente il piano cottura, toccare nuovamente il tasto ON/OFF (comando 1). Tutti i display delle zone si spengono (tranne la "H" che indica le zone calde). Il dispositivo è spento. Se ci si dimentica, il piano cottura si spegne da solo se tutte le zone rimangono a 0 per un certo periodo di tempo.
- 4. Avvertenza sul calore residuo:** dopo la cottura, non toccare le zone di cottura finché l'indicatore di calore residuo non si è spento. Una "H" sul display di una zona significa che il vetro di quella zona è ancora a una temperatura superiore a 60 °C (abbastanza caldo da provocare ustioni). Quando la superficie si raffredda a una temperatura sicura, la "H" scompare. Il calore residuo può essere utilizzato per tenere in caldo gli alimenti o per iniziare a riscaldare un'altra pentola (consiglio per il risparmio energetico), ma bisogna fare attenzione.

## 7.1.3 Funzione boost

La funzione boost consente a una singola zona di cottura di funzionare per breve tempo a una potenza superiore a quella massima nominale. È utile per scaldare una grande pentola d'acqua o per portare rapidamente a ebollizione una pietanza.

### Attivare la funzione boost

Selezionare la zona di cottura desiderata toccando il relativo selettore di zona. Assicurarsi che ci sia una pentola su quella zona. Toccare poi il tasto Boost (B). Il display del livello di potenza per quella zona mostrerà "P" (o un altro indicatore di potenziamento) per confermare che la modalità boost è attiva. Il piano cottura fornirà energia supplementare a quella zona per un massimo di 5 minuti.

**Disattivazione automatica:** la modalità boost si disattiva automaticamente dopo circa 5 minuti. Il livello di potenza scenderà quindi al valore precedente e continuerà a riscaldare a quel livello. In questo modo si evita il surriscaldamento delle pentole e del piano cottura.

### Disattivare la funzione boost

È possibile annullare la funzione boost prima dello scadere dei 5 minuti toccando nuovamente il tasto Boost. Il display passa da "P" al livello precedente.

### 7.1.4 Funzione di pausa (arresto temporaneo)

La funzione di pausa consente di interrompere temporaneamente tutte le attività di cottura sul dispositivo senza perdere le impostazioni. Può essere utile se è necessario allontanarsi o fare qualcosa di urgente.

**Per mettere in pausa la cottura:** toccare il tasto **Pausa**. Tutte le zone attive passano in modalità pausa, i loro display potrebbero lampeggiare (spesso "II" o un altro indicatore di pausa) e il riscaldamento si arresta.

**Durante lo stato di pausa:** i comandi (tranne l'interruttore ON/OFF, il blocco e il tasto di pausa) sono bloccati, in modo da impedire eventuali modifiche delle impostazioni del piano cottura. Durante la pausa, è possibile pulire in sicurezza i traboccamenti sul pannello di controllo (fare attenzione perché le superfici potrebbero essere ancora calde).

**Per riprendere la cottura:** toccare nuovamente il tasto Pausa. Il piano cottura riavvia tutte le zone ai livelli di potenza impostati prima della pausa. La cottura continua normalmente.

**Promemoria di autospegnimento:** la funzione di pausa è destinata a brevi interruzioni (pochi minuti). Non lasciare il piano cottura in pausa per lunghi periodi. Dopo un certo periodo di tempo (circa 30 minuti, a seconda del modello), il piano cottura può emettere un segnale acustico e spegnersi come misura di sicurezza. In tal caso, è necessario riaccenderlo e inserire nuovamente le impostazioni di cottura.

**Nota:** ricordarsi sempre di riavviare o spegnere il piano cottura, non fare affidamento sul fatto che il piano di cottura rimanga in pausa per un tempo indefinito.

### 7.1.5 Funzione di mantenimento calore

Questa funzione mantiene un calore basso e costante sul piano cottura, utile per mantenere caldi gli alimenti o per sciogliere delicatamente il cioccolato o il burro. In genere, questa funzione mantiene la temperatura a circa 42 °C o 70 °C.

**Attivare la funzione di mantenimento calore:** con la zona desiderata selezionata (premere il relativo tasto di selezione della zona), premere il tasto della funzione di mantenimento calore. Il display della zona può mostrare un simbolo speciale (come **U** o **U**) per indicare che la modalità di mantenimento calore è attiva. Il piano cottura controllerà la potenza per mantenere una temperatura molto bassa su quella zona.

**Casi d'uso:** questa modalità evita che gli alimenti si brucino o si attacchino dopo la cottura. È ideale per mantenere salse, zuppe o stufati a temperatura di servizio o per riscaldare i piatti. Si può anche usare per sciogliere lentamente gli ingredienti senza farli bollire.

**Durata:** la modalità di mantenimento calore può funzionare in genere per un massimo di 8 ore consecutive, a meno che non venga disattivata. Il nostro modello è dotato di una funzione di mantenimento calore prolungata fino a 8 ore per motivi di sicurezza: spegnerà automaticamente la zona dopo 8 ore per evitare che venga lasciata accesa indefinitamente.

**Annullare la funzione di mantenimento calore:** 1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.  
2. In modalità 2, toccando di nuovo il tasto "mantenimento calore", il display corrispondente mostra "-" e la funzione viene disattivata.

---

**Nota:** utilizzare sempre un coperchio sulle pentole durante la funzione di mantenimento calore per conservare il calore ed evitare di seccare gli alimenti. Questo aiuta anche la cappa, in quanto è necessario aspirare meno vapore.

---

### 7.1.7 Funzioni del timer

- È possibile impostare lo spegnimento di una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

1. Assicurarsi di aver terminato l'impostazione dei livelli di potenza per tutte le zone. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer.
2. Toccare il tasto Timer. Il display del timer inizia a lampeggiare e di solito mostra "30" con una delle cifre lampeggianti. La cifra che lampeggia è quella che può essere modificata.
3. Utilizzare il cursore o i controlli +/- per impostare il tempo desiderato. Il timer è impostato in minuti. Premendo + o - si aumenta/diminuisce il timer con incrementi di 1 minuto (o 10 minuti se tenuto premuto). In alternativa, è possibile far scorrere il cursore in senso orario/antiorario per aumentare/ridurre il tempo di 10 minuti.
4. Toccare il comando "-" per ridurre a zero il tempo rimanente o premere il "comando del timer" quando il display dei minuti mostra "00" per annullare il timer.
5. Una volta impostato il tempo desiderato (ad esempio 45 per 45 minuti), il timer inizia il conto alla rovescia. La conferma che è attivo si ha quando i numeri iniziano a diminuire dopo un minuto e un punto o un indicatore del conto alla rovescia rimane acceso.

### 7.1.8 Blocco dei comandi

In questa modalità, è possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).

Quando questa funzione è attiva, tutti i comandi, tranne ON/OFF, sono disattivati.

#### Per bloccare i comandi:

Toccare e tenere premuto il blocco dei tasti per 2 secondi. L'indicatore del timer mostra "Lo".

#### Per sbloccare i tasti:

1. Accertarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il blocco dei tasti per 2 secondi.
3. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura a induzione.

**Nota:** quando il piano cottura è modalità di blocco dei tasti, tutti i comandi sono disattivati, tranne ON/OFF. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando ON/OFF, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima di poter effettuare qualsiasi altra operazione.

## 7.2 Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di alimenti da cuocere. Sperimentare con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte ai propri bisogni.

Livello di potenza	Adatto per
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scaldare piccole quantità di alimenti</li> <li>• Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente</li> <li>• Sobbollire</li> <li>• Riscaldare lentamente</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare</li> <li>• Sobbollire rapidamente</li> <li>• Cuocere il riso</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pancake</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friggere brevemente</li> <li>• Cuocere la pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friggere e scottare</li> <li>• Portare a ebollizione la zuppa</li> <li>• Portare a ebollizione l'acqua</li> </ul>

## 8. TUTELA DEL DISPOSITIVO

### Protezione da sovratemperatura

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

### Rilevamento di piccoli oggetti

Se sul piano cottura è stata lasciata una padella di dimensioni inadatte o non magnetica (ad esempio, in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio, coltello, forchetta, chiave),  $\geq \underline{U} \leq$  lampeggia sul display e il piano cottura entra automaticamente in standby entro 1 minuto. La ventola continuerà a raffreddare il piano a induzione per altri 2 minuti.

### Spegnimento automatico di sicurezza

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

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

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



#### Attenzione! Pericolo di lesioni personali

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

## 9. PULIZIA E MANUTENZIONE

Una manutenzione regolare garantisce un funzionamento efficiente e sicuro del dispositivo per molti anni. **Seguire sempre le precauzioni di sicurezza durante la pulizia (v. Informazioni sulla sicurezza).** Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che il dispositivo sia spento e si sia raffreddato a sufficienza.

### 9.1 Pulizia del piano cottura

La superficie di cottura è realizzata in vetroceramica di alta qualità. È necessario pulirla dopo ogni utilizzo per evitare che gli alimenti si attacchino o si brucino. Una pulizia tempestiva facilita la rimozione degli alimenti traboccati o rovesciati.

**Materiali di pulizia consigliati:** panno o spugna morbida, crema detergente per piani cottura o acqua saponata delicata, carta assorbente e un raschietto per i residui più ostinati. Evitare detersivi abrasivi o pagliette metalliche perché possono graffiare il vetro.

La tabella seguente illustra i metodi di pulizia per i diversi tipi traboccamenti o rovesciamenti:

Tipo di sporco	Come effettuare la pulizia	Suggerimenti importanti
Leggero sporco quotidiano (impronte digitali, segni d'acqua, piccole macchie)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dopo aver spento il piano cottura, attendere che il vetro sia solo caldo (non bollente).</li> <li>2. Applicare alcune gocce di detergente per piani cottura in vetroceramica o un detergente delicato sul vetro.</li> <li>3. Pulire con un panno morbido o un tovagliolo di carta per rimuovere eventuali residui.</li> <li>4. Sciacquare il panno e ripassarlo per rimuovere eventuali residui di detergente.</li> <li>5. Asciugare la superficie con un panno pulito e privo di pelucchi o con un tovagliolo di carta.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se il dispositivo è spento, l'indicatore del calore residuo non compare, ma la superficie potrebbe essere ancora calda. Fare attenzione.</li> <li>• Non usare mai polveri abrasive o pagliette ruvide perché possono graffiare il vetro.</li> <li>• Non lasciare residui di detergente sul piano cottura: potrebbero macchiare il vetro.</li> </ul>

Tipo di sporco	Come effettuare la pulizia	Suggerimenti importanti
Macchie ostinate di prodotti rovesciati o residui leggermente bruciati	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seguire i passaggi 1-3 descritti sopra (utilizzare acqua calda e sapone o un detergente).</li> <li>2. Lasciare il detergente sulla macchia per un minuto per ammorbidirla.</li> <li>3. Se necessario, strofinare delicatamente con una spazzola di nylon (che non graffi).</li> <li>4. Pulire e asciugare come descritto nei passaggi 4-5.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le macchie ostinate possono richiedere la ripetizione del processo di pulizia.</li> <li>• Non utilizzare oggetti appuntiti per rimuovere lo sporco; se necessario, utilizzare il raschietto corretto (v. sotto).</li> </ul>
Traboccamanti, zucchero fuso o sciroppo, prodotti rovesciati molto bruciati (ad es. latte o alimenti amidacei)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Intervento immediato (quando il piano cottura è ancora caldo, ma spento):</li> <li>2. Indossando guanti da forno per proteggersi, utilizzare un raschietto per piani cottura con un angolo di 30° rispetto al vetro. Raschiare delicatamente la maggior parte dell'alimento rovesciato dalla zona calda verso una parte più fredda del piano cottura.</li> <li>3. Sempre con cautela, utilizzare dei tovaglioli di carta per pulire delicatamente i residui dalla zona più fredda del piano.</li> <li>4. Quando il piano cottura si è raffreddato, applicare il detergente per piani cottura e pulire come di consueto (passaggi precedenti) per rimuovere eventuali residui.</li> </ol>	<p><b>AVVERTENZA - Rischio di ustioni e tagli:</b> procedere con attenzione per evitare di toccare la superficie calda o di tagliarsi con il raschietto.</p> <p><b>Traboccamanti di zucchero</b> (zucchero, marmellata, salse) possono danneggiare permanentemente il vetro se non vengono rimossi immediatamente. Possono incidere la superficie. Agire in modo rapido ma sicuro; tenere a portata di mano un raschietto quando si cucinano alimenti zuccherati.</p>

Tipo di sporco	Come effettuare la pulizia	Suggerimenti importanti
Rovesciamento sui controlli touch (liquido o alimenti sui tasti/area del display)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne immediatamente il piano cottura (se non si è già spento - il liquido potrebbe far suonare i comandi).</li> <li>2. Utilizzare un panno morbido o una spugna per assorbire il prodotto rovesciato dal pannello di controllo.</li> <li>3. Pulire i comandi con un panno umido per rimuovere eventuali residui.</li> <li>4. Asciugare accuratamente l'area con un panno di carta.</li> <li>5. Non accendere il piano cottura finché il pannello di controllo non è completamente asciutto.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il piano cottura può emettere un segnale acustico o spegnersi se il liquido copre il pannello di controllo: si tratta di una funzione di sicurezza.</li> <li>• Assicurarsi che non vi sia umidità sui tasti touch, in quanto ciò potrebbe confondere i sensori.</li> <li>• Non spruzzare mai la soluzione detergente direttamente sul pannello di controllo; applicarla prima su un panno e poi strofinarla sul pannello.</li> </ul>

#### Ulteriori promemoria per la pulizia:

- Non utilizzare mai lana d'acciaio, polvere abrasiva o detersivi da forno aggressivi sulla superficie in vetroceramica. Possono graffiare o sbiadire la superficie.
- Per il calcare o i depositi minerali (macchie bianche e torbide), si può usare un po' di aceto o un detergente speciale per vetroceramica. Applicare il prodotto, lasciarlo assorbire e poi strofinare.
- Assicurarsi che il fondo delle pentole sia pulito. I depositi sul fondo delle pentole possono essere trasferiti sul piano cottura e bruciarsi.
- Dopo la pulizia, assicurarsi che la superficie del piano cottura sia completamente asciutta prima dell'uso successivo. Anche una piccola quantità d'acqua sulla superficie può provocare un segnale acustico dei comandi o un malfunzionamento del rilevamento delle pentole all'accensione del piano cottura.


## 10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile accendere il piano cottura (non ci sono luci).	Il dispositivo non riceve alimentazione.	Verificare che il piano cottura sia collegato all'alimentazione e che il salvavita o il fusibile non sia scattato. Assicurarsi che l'interruttore a parete (interruttore di isolamento) sia acceso. Verificare che non ci sia un'interruzione generale di corrente in casa. Se l'alimentazione è sicuramente presente e il piano cottura non mostra alcun segno di vita, non tentare di risolvere il problema autonomamente e chiamare un tecnico.
I comandi touch non rispondono (nessuna reazione quando si premono i tasti).	Potrebbe essere attiva la funzione di blocco per i bambini.	Controllare se sul pannello di controllo è presente l'icona del blocco dei tasti o se ci sono le lettere "Lo"/"L" sul display. In tal caso, sbloccare il piano cottura toccando e tenendo premuto il tasti del <b>blocco per i bambini</b> (3.2) per 3 secondi (finché l'indicatore del blocco non si spegne). Una volta disattivato il blocco, provare di nuovo i controlli.
I comandi touch sono difficili da utilizzare o non reagiscono.	Sul pannello di controllo potrebbe essere presente una sottile pellicola di acqua o di grasso, oppure si tocca il controllo con la punta delle dita e non con il polpastrello.	Assicurarsi che l'area di controllo sia pulita e asciutta. Eliminare l'umidità o le macchie (a piano cottura spento). Quando si utilizzano i comandi, utilizzare il polpastrello (non l'unghia o la punta delle dita) e premere direttamente verso il basso per circa mezzo secondo per ogni input. Se il problema persiste, spegnere il piano cottura per un minuto, quindi accendere e riprovare quando è completamente asciutto.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La superficie in vetro è stata graffiata.	Utilizzo di pentole con fondo ruvido o irregolare (ad esempio, ceramica o ghisa con sbavatura); oppure pulizia con spugne abrasive o prodotti chimici.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio e verificare che le pentole non abbiano bordi ruvidi. Sollevare leggermente le pentole quando le si sposta sul piano cottura, non trascinarle. Per la pulizia, utilizzare i metodi raccomandati per non causare graffi (v. la sezione 9.1). I graffi piccoli non possono essere rimossi, ma di solito non influiscono sulla funzionalità. Per la prevenzione futura, fare attenzione alle pentole e agli strumenti utilizzati per la pulizia.
Durante la cottura si sente un rumore <b>scoppiettante</b> o <b>schioccante</b> proveniente dalle pentole.	Ciò è spesso causato dalla struttura delle pentole: strati di metalli diversi che si espandono a velocità diverse possono generare suoni. Il problema può verificarsi anche con alcuni tipi di pentole sul piano a induzione.	In genere si tratta di un fenomeno <b>normale</b> e non di un difetto. È possibile continuare a cucinare. Se il rumore è molto forte o fastidioso, si consiglia di provare un'altra pentola. L'utilizzo di padelle pesanti e di alta qualità tende a produrre meno rumore.
Si sente un leggero <b>ronzio</b> , soprattutto con le impostazioni di calore elevate.	Il sistema a induzione può ronzare quando si consuma molta energia e anche la ventola di raffreddamento emette un ronzio costante.	Questo è normale per i piani cottura a induzione. Il ronzio dovrebbe diminuire quando si riduce l'impostazione del calore. Assicurarsi che il dispositivo sia installato correttamente con una ventilazione adeguata, poiché un flusso d'aria limitato può rendere la ventola più rumorosa.
La <b>ventola di raffreddamento interna continua a funzionare</b> per diversi minuti dopo aver spento il piano cottura.	I componenti elettronici del piano cottura si stanno raffreddando. La ventola è progettata per funzionare fino al raggiungimento di una temperatura sicura.	È <b>normale</b> . Non interrompere l'alimentazione con l'interruttore a parete finché la ventola non si arresta da sola. Lasciare che finisca (di solito non più di 5-10 minuti). Se la ventola resta in funzione troppo a lungo ogni volta (oltre 15 minuti dopo l'uso), verificare che le prese d'aria e le uscite non siano bloccate da polvere o da un oggetto.

Problema	Possibile causa	Soluzione
<p>Una zona di cottura si è improvvisamente <b>spenta</b> durante l'utilizzo. (Forse è stato emesso anche un segnale acustico).</p>	<p>Diverse possibilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La zona potrebbe essersi spenta automaticamente perché non è stata rilevata alcuna pentola (ad esempio, se la pentola è stata sollevata o non è adatta all'induzione).</li> <li>- Il timer integrato ha spento la zona (controllare se era stato impostato un timer e ci si è dimenticati).</li> <li>- Il piano cottura si è surriscaldato o ha rilevato un guasto elettrico, innescando un arresto di sicurezza. In tal caso, potrebbe essere mostrato un codice di errore.</li> </ul>	<p>Se si tratta del rilevamento della pentola, il display mostrerà il simbolo della pentola lampeggiante o un'indicazione simile. Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione e che sia correttamente posizionata al centro. La zona riprenderà il riscaldamento una volta rilevata la presenza di una pentola adeguata.</p> <p>Se si trattava del timer, il display della zona mostrerà eventualmente una "H". È sufficiente riavviare la zona se è necessario proseguire la cottura o se ci si accorge che il tempo programmato è scaduto.</p> <p>Se si tratta di un guasto tecnico (con un codice di errore o tutte le zone disattivate), consultare i codici di errore di seguito. In questo caso, spegnere il piano cottura, attendere qualche minuto per il raffreddamento, quindi accenderlo e riprovare. Se il problema persiste, chiamare un tecnico.</p>

## 10.1 Codici di errore

Codice di errore	Possibile causa	Soluzione
	Il piano cottura non è in grado di rilevare la padella o il materiale della padella non è adatto all'induzione.	Utilizzare una padella magnetica (ferrosa) delle dimensioni corrette. Assicurarsi che la padella sia posizionata al centro della zona. Quando la padella viene rilevata, l'indicatore smette di lampeggiare e inizia il riscaldamento. Se si rimuove intenzionalmente una pentola, la zona indica la mancanza della pentola tramite l'indicatore e si spegne dopo un minuto.
E1	Potenza in ingresso troppo elevata.	La tensione dell'alimentazione principale supera i 250 V. Verificare che la tensione sia normale. Quando la tensione principale torna normale, riavviare l'unità. Se c'è un errore del PCB, inviare l'unità al centro di assistenza per la riparazione.
E2	Potenza in ingresso troppo bassa.	La tensione dell'alimentazione principale è inferiore a 180 V. Verificare che la tensione sia normale. Quando la tensione principale torna normale, riavviare l'unità. Se c'è un errore del PCB, inviare l'unità al centro di assistenza per la riparazione.
E3	Temperatura del termistore della bobina troppo elevata.	La temperatura sulla superficie in vetro del piano cottura a induzione è troppo alta. Controllare che non ci sia acqua nella pentola. Dopo l'intervento, ricollegare l'alimentazione. Se il problema persiste, è possibile che il sensore del piano cottura sia guasto. Inviarlo al centro di assistenza per la riparazione.
E5	Temperatura del termistore IGBT troppo elevata.	La temperatura del termistore IGBT è troppo elevata e l'uscita dell'aria è bloccata. Aprire l'uscita dell'aria e riavviare l'unità. È possibile che vi sia un errore nel collegamento della ventola di raffreddamento, che la ventola sia danneggiata, che il circuito di azionamento della ventola sia guasto o che il sensore di temperatura IGBT sia aperto/cortocircuitato. Se il problema persiste, inviare il dispositivo al centro di assistenza per la riparazione.
F3	Cortocircuito del termistore della bobina	Errore di collegamento del sensore del termistore della bobina. Se il termistore della bobina si guasta, inviarlo al centro di assistenza per la riparazione.
F4	Circuito aperto del termistore della bobina	
F9	Cortocircuito del termistore IGBT	Il sensore del termistore IGBT rileva errori di collegamento. Se il sensore IGBT PCB si guasta, inviarlo al centro di assistenza per la riparazione.
FA	Circuito aperto del termistore IGBT	

## 11. SCHEDA TECNICA DEL PIANO COTTURA

	Simbolo	Valore	Unità
<b>Identificazione del modello</b>	10047619		
<b>Tipo di piano cottura</b>	Piano cottura da incasso		
<b>Numero di zone e/o aree di cottura</b>		4	
<b>Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)</b>	Zona di cottura a induzione		
<b>Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini</b>	∅	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	18 18 18 18 cm
<b>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</b>	Lunghezza Larghezza		cm
<b>Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg</b>	EC Elettrico Piano cottura	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	196 187 187 203 Wh/kg
<b>Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg</b>	EC Elettrico Piano cottura	193,3	Wh/kg

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.  
Contatto: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)



**KLARSTEIN**