

# VELAIRE

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

10047413 10047416



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

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



**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

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




---

## INHALT

---

Produktdatenblatt 4	<b>English</b> 35
Sicherheitshinweise 5	<b>Español</b> 63
Funktionsprinzip 8	<b>Français</b> 93
Geräteübersicht 9	<b>Italiano</b> 123
Installation 10	
Bedienung 15	
Geräteschutz 22	
Kochrichtlinien 23	
Pflege und Reinigung 25	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 27	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 31	
Hinweise zur Entsorgung 33	
Hersteller 33	

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10047413, 10047416
Stromversorgung	220–240 V ~ 50 Hz
Gesamtleistung	7000 W

## PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
<b>Identifizierung des Modells</b>	10047413, 10047416		
<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 14 14 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

## SICHERHEITSHINWEISE

### Stromschlaggefahr

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



#### VORSICHT

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

### Allgemeine Hinweise

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



#### WARNUNG

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

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



#### WARNUNG

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

#### Stromschlaggefahr

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

#### Gesundheitsgefährdung

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



#### VORSICHT

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

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



#### **WARNUNG**

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

### **Allgemeine Hinweise**

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

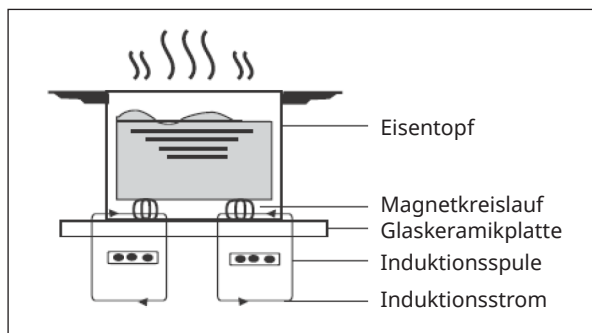
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht darauf fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten und ziehen Sie es nicht über die Induktionsglasoberfläche, da dies zu Kratzern im Glas führen kann.
- Verwenden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

---

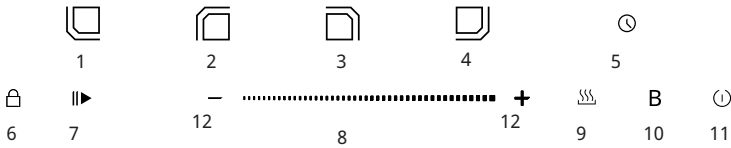
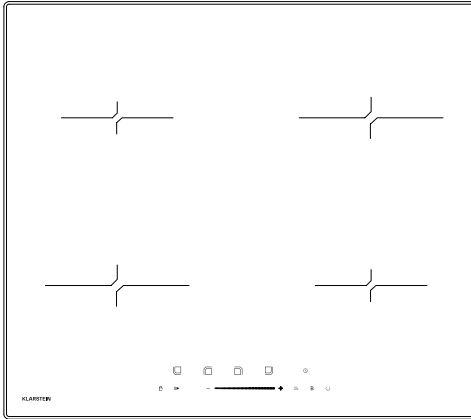
## FUNKTIONSPRINZIP

---

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



# GERÄTEÜBERSICHT



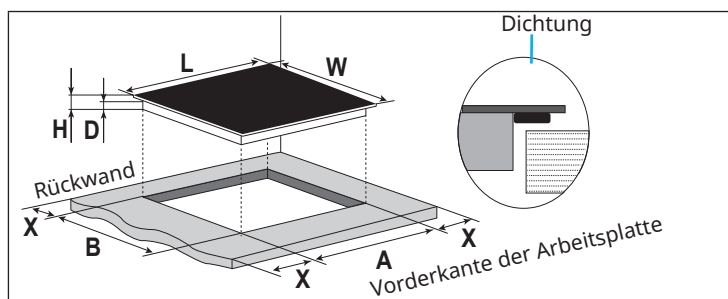
1	Wärmesteuerfunktion unten links	7	Pause/Start
2	Wärmesteuerfunktion oben links	8	Schieberegler für die Wärmintensität
3	Wärmesteuerfunktion oben rechts	9	Warmhalten
4	Wärmesteuerfunktion unten rechts	10	Boost
5	Timer	11	EIN/AUS
6	Kindersicherung	12	Leistungs-/Timer-Regler

## INSTALLATION

### Auswahl des Montage-Equipments

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 25 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Material für die Arbeitsfläche verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert), um einen elektrischen Schlag und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt.

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



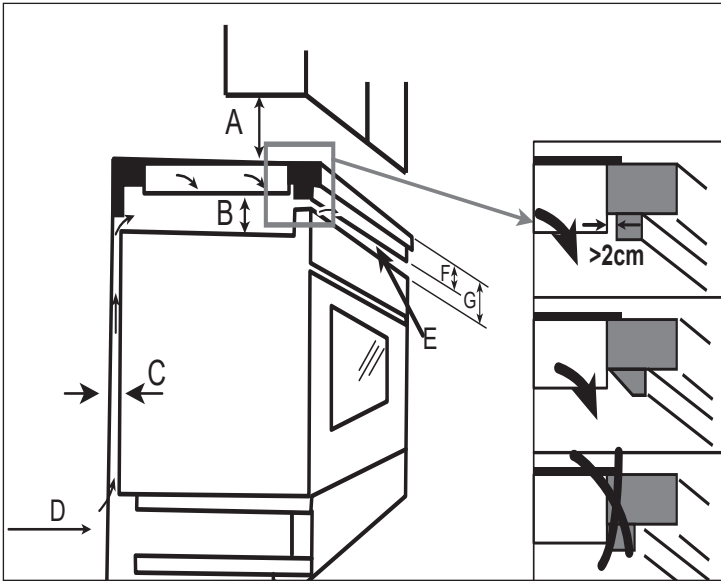
**Hinweis:** Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen handelt es sich um „mm“.

L	W	H	D	A	B	X
593	523	67	61	560	490	min. 50

Das Kochfeld ist mit einer speziellen Dichtung versehen, die das Eindringen von Flüssigkeit in das Gehäuse verhindert. Befolgen Sie diese Anweisungen, um diese Dichtung korrekt anzubringen: Lösen Sie die Dichtungen von der Schutzfolie. Drehe das Kochfeld um und positioniere die Dichtung korrekt unter dem Rand des Kochfeldes, so dass der äußere Teil der Dichtung perfekt mit dem äußeren Rand des Kochfeldes abschließt. Bringen Sie die Dichtung gleichmäßig und sicher auf dem Kochfeld an, indem Sie sie fest andrücken.

Vergewissern Sie sich unter allen Umständen, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Lufterin- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld in gutem Zustand ist.

**Hinweis:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld sollte mindestens 600 mm betragen.



Hinweis: Bei den in der Tabelle angegebenen Maßen handelt es sich um „mm“.

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

### **Vor der Installation des Kochfelds**

Vergewissern Sie sich, dass:

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

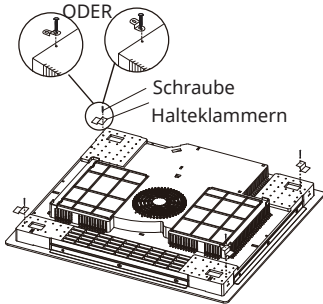
### **Nach der Installation des Kochfelds**

Vergewissern Sie sich, dass:

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

## Die Befestigungsklammern anbringen

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche stehen (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.



Befestigen Sie das Kochfeld nach dem Einbau an der Arbeitsplatte, indem Sie die 4 Halterungen an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Abbildung).

## Warnhinweise



### WARNUNG

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

Führen Sie die Installation niemals selbst durch.

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

## Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



### WARNUNG

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

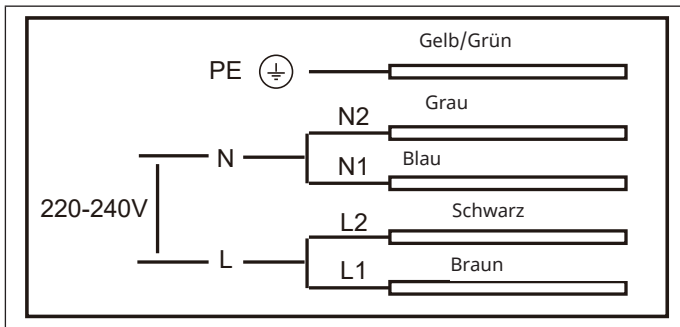
Bevor das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, überprüfen Sie, ob:

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

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

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

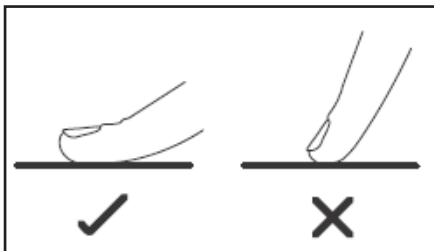
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einer qualifizierten Person mit entsprechendem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung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



## BEDIENUNG

### Touch-Bedienfeld

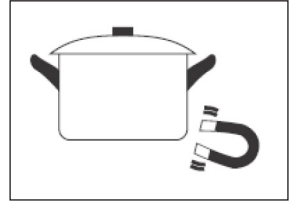
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass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




### Das richtige Kochgeschirr auswählen

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

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



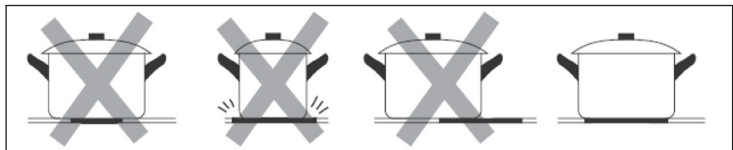
Wenn Sie keinen Magneten haben:

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

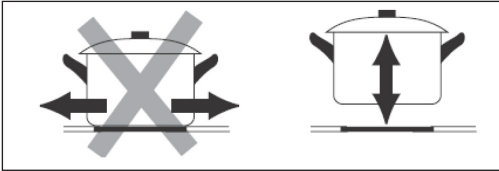


Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.

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



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



### Kochgeschirr-Abmessungen

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

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	140

### Mit dem Kochen beginnen

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen „-“ oder „--“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone berühren, blinkt eine Anzeige neben der Taste.
4. Wählen Sie eine Heizstufe, indem Sie den Regler "-" oder "+" berühren.

**Hinweis:** Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Heizstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen wieder bei Schritt 1 beginnen. Während des Garvorgangs können Sie die Zonenwahl erneut berühren und die Hitzeeinstellung jederzeit ändern.

## Schiebe-Bedienelement

Schalten Sie das Induktionskochfeld ein, drücken Sie die optionale Taste, um die Heizzone auszuwählen. Die Anzeige neben der Taste blinkt 5 Sekunden lang, während dieser Zeit kann die Leistung mit dem Schieberegler von Stufe 0 bis 9 eingestellt werden; schieben Sie einen Regler von links nach rechts, um die Stufe zu erhöhen, schieben Sie ihn von rechts nach links, um die Stufe zu verringern.

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

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

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

## Leistungsbegrenzung im Arbeitsmodus

Die beiden linken Heizzonen oder die beiden rechten Heizzonen können nicht gleichzeitig mit voller Leistung betrieben werden, da dies die Leistungsgrenze überschreiten würde.

Wenn Sie eine höhere Heizstufe für eine Heizzone wählen, wird die Heizstufe der anderen Heizzone auf derselben Seite automatisch reduziert, um sicherzustellen, dass die Gesamtleistung jeder Seite unter 3500 W liegt.

## Wenn Sie fertig gekocht haben

1. Berühren Sie die Auswahl Taste für die Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie es auf "0" herunterregeln. Vergewissern Sie sich, dass im Display zunächst "0" und anschließend "H" angezeigt wird.
3. Schalten Sie den gesamten Herd aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.
4. Das "H" zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Es erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die heiße Kochzone.

## Speicherfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle Einstellungen der Kochzone wiederherstellen, wenn das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet wurde. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld innerhalb von 5 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einzuschalten, und alle Einstellungen, die kurz vor dem Ausschalten des Kochfeldes aktiv waren, werden wiederhergestellt.

## Kochpause

### Einschalten

Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv. Berühren Sie die Taste Pause/Start, der Piepton ertönt einmal, auf allen Anzeigen erscheint "11".

### Ausschalten

Berühren Sie nach dem Einschalten der Pausenfunktion innerhalb von 30 Minuten erneut die Pausen-/Start-Taste, fährt das Kochfeld mit den Einstellungen fort, die vor der Pause eingestellt waren. **Hinweis:** Während der Pause sind alle Tasten außer den Tasten Pause/Start, Sperren und EIN/AUS inaktiv. Die Kochtimer werden angehalten, wenn der Kochvorgang pausiert wird, der Countdown wird fortgesetzt, wenn die Pausenfunktion deaktiviert wird. Die Pausenfunktion kann das Kochfeld nur für maximal 30 Minuten anhalten. Wenn 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, schalten sich alle aktiven Zonen automatisch aus.

### Sperrung der Bedienelemente

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

### Die Bedienelemente sperren

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

### Deaktivierung der Tastensperre

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

Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer über die EIN/AUS-Taste ausschalten, doch Sie müssen das Kochfeld erst entsperren, bevor Sie weitere Aktionen vornehmen können.

### Nutzung des Timers

- 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.

## Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Zonentaste, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie die Timersteuerung, die Warnleuchte beginnt zu blinken und auf der Timeranzeige erscheint "30".
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten "+" und "-" berühren.

### Hinweis:

Berühren Sie die "-" oder "+" Taste des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.

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

Schieben Sie die Steuertaste von links nach rechts oder von rechts nach links, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu 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 Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt, und die Timer-Anzeige blinkt fünf Sekunden lang.

6. Wenn der Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

7. Wenn der Timer für mehrere Zonen eingestellt ist, wird die kürzeste verbliebene Zeitdauer auf dem Display angezeigt. Wenn Sie die verbleibende Zeit einer anderen Heizzone überprüfen möchten, drücken Sie die Taste der anderen Heizzone.

---

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

---



---

**Hinweis:** Auf dem Timer-Display wird die kürzeste eingestellte Zeit der ausgewählten Zonen angezeigt, und bei der Kochzone mit der kürzesten eingestellten Zeit blinkt der rote Punkt.

---



---

**Hinweis:** Die anderen Kochfelder sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

---

## Countdown-Timer

Der Countdown-Timer arbeitet unabhängig und ist nicht mit dem Betrieb einer der Kochzonen verbunden.

1. Berühren Sie die Timersteuerung, die Warnleuchte beginnt zu blinken und auf der Timeranzeige erscheint "30".
2. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten "+" und "-" berühren. Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.
3. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sie herunterzuzählen.
4. Wenn der Countdown-Timer abläuft, ertönt der Summer 20 Mal zur Erinnerung.

## Warmhalten

### Einschalten

1. Berühren Sie die Taste für die Heizzone, die Sie warmhalten möchten.
2. Berühren Sie die Warmhaltetaste einmal, um in den Modus 1 zu gelangen. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint "U"; in diesem Fall wird die Temperatur der Speisen auf ca. 42 °C gehalten.
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste zweimal, um in den Modus 2 zu gelangen. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint "U"; in diesem Fall wird die Temperatur der Speisen bei etwa 70 °C gehalten.
4. Die tatsächliche Temperatur kann je nach Art des Kochgeschirrs und der Menge der Speisen variieren.

### Ausschalten

1. Berühren Sie die Taste der Zone, die Sie ausschalten möchten.
2. Wenn Sie im Modus 2 die Taste "Warmhalten" erneut berühren, wird auf der entsprechenden Anzeige "-" angezeigt und die Warmhaltefunktion wird ausgeschaltet.
3. Die Warmhaltefunktion kann für max. 8 Stunden genutzt werden. Wenn keine Taste berührt wird, schalten sich die aktiven Kochzonen nach 8 Stunden automatisch ab.

### Boost-Funktion

Wenn Sie während des Betriebs des Kochfelds die Zonenwahltaste und dann den Boost-Regler berühren, ertönt der Summer einmal.

Auf dem Display erscheint "P", das Kochfeld schaltet auf die BOOST-Funktion um, die Leistung erhöht sich auf 1500 W/2600 W. Die BOOST-Funktion läuft 5 Minuten lang, dann wird sie automatisch gestoppt und das Kochfeld kehrt in den vorherigen Betriebszustand zurück. Wenn Sie im BOOST-Modus die Taste "BOOST" berühren, beendet das Kochfeld die BOOST-Funktion und kehrt in den vorherigen Betriebszustand zurück.

## 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  $\geq \underline{\text{U}} \leq$  auf dem Display und das Kochfeld schaltet nach 1 Minute automatisch auf Standby. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld zwei weitere Minuten.

### Automatischer Abschaltschutz

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.

## KOCHRICHTLINIEN



### WARNUNG

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

### Heizstufen

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

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

### Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, verringern Sie die Temperatur.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang auf der höchsten Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgegart ist.

### Köcheln, Reis kochen

- Das Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen zur Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist das Geheimnis für köstliche Suppen und zarte Eintöpfe, da sich die Aromen entfalten, ohne dass die Speisen zerkocht werden. Sie sollten auf Ei basierende und mit Mehl andickte Soßen ebenfalls unterhalb des Siedepunktes zubereiten.

- Bei einigen Zubereitungsarten, wie z. B. dem Garen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

### **Steak scharf anbraten**

Zum Garen leckerer, saftiger Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen für ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Etwas Öl in die heiße Pfanne träufeln und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Drehen Sie das Steak während des Anbratens nur ein einziges Mal um. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten Sie es haben möchten. Die Zeit kann pro Seite von 2-8 Minuten variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durchgebraten es ist – je fester es sich anfühlt, desto „durchgebratener“ ist es.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen kann und zart wird, bevor Sie es servieren.

### **Für unter Rühren kurz angebratene Speisen**

1. Wählen Sie einen induktionsfähigen Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Gerätschaften bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen kochen, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen zubereiten.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Garen Sie das Fleisch zuerst, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch in die Pfanne zurück und fügen Sie die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sichergestellt ist, dass diese durchgegart werden.
7. Sofort servieren.

**Hinweis:** Wenn sich ein Kochgeschirr von ungeeigneter Größe, ein nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld befindet, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch auf Standby. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld eine weitere Minute.

## PFLEGE UND REINIGUNG


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

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

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

## FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperrern Sie die Bedienelemente.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe: „Das richtige Kochgeschirr auswählen“ Siehe: „Pflege und Reinigung“
Manches Kochgeschirr macht knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.
Das Induktionsgerät gibt ein leises summen-des Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Es kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Trennen Sie das Gerät nicht vom Strom, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Die Pfannen werden nicht heiß und auf dem Display wird  angezeigt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist.</li> <li>2. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.</li> </ol>	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe: Das richtige Kochgeschirr auswählen Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte und achten Sie darauf, dass der Boden der Größe der Kochstelle entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochtimers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob die Hauptstromversorgung normal ist; ob der Leckageschutzschalter ausgeschaltet ist; wenn eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue; wenn die Hauptstromversorgung normal ist, prüfen Sie, ob der Stecker richtig mit der Steckdose verbunden ist; wenn das Kochfeld einen Kabelanschluss hat, trennen Sie die Stromversorgung, prüfen Sie, ob das Kabel lose ist; trennen Sie die Stromversorgung, prüfen Sie, ob der Hauptstecker ausgeschaltet ist; wenn die oben genannten Gründe ausgeschlossen werden können, sollte das Gerät defekt sein, senden Sie es zur Reparatur an das Servicezentrum.

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Während des Erhitzens, hört das Gerät auf zu laufen.	Aus-Timer ist eingestellt	Prüfen Sie, ob der Timer für die Ausschaltverzögerung eingestellt ist. Wenn die Ausschaltverzögerung eingestellt ist, schaltet sich das Gerät nach Ablauf des Timers aus.

### Fehleranzeige und Inspektion

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

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
$\geq \_ \leq$	Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr	Kein Kochgeschirr, nutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Leiterplattensynchronisations- oder Antriebsstromkreisfehler, bitte zur Reparatur ins Service-Center bringen.
E1	Eingangsleistung zu hoch	Hohe Spannung, die Spannung der Hauptstromversorgung übersteigt 250 V. Prüfen Sie, ob die Spannung der Hauptstromversorgung normal ist. Wenn die Netzspannung wieder normal ist, starten Sie das Gerät neu. Wenn die Spannung der Leiterplatte fehlerhaft ist, senden Sie das Gerät zur Reparatur an das Service-Center.
E2	Eingangsleistung zu niedrig	Niedrige Spannung, die Spannung der Hauptstromversorgung beträgt weniger als 180 V. Bitte prüfen Sie, ob die Spannung der Hauptstromversorgung normal ist. Wenn die Spannung der Hauptstromversorgung wieder normal ist, starten Sie das Gerät neu. Wenn die Spannung der Leiterplatte fehlerhaft ist, senden Sie das Gerät zur Reparatur an das Service-Center.
E3	Temperatur des Spulenthermistors zu hoch	Die Temperatur auf der Induktionsglasfläche ist zu hoch, prüfen Sie, ob sich kein Wasser in im Kochgeschirr befindet. Nachdem Sie das Problem behoben haben, schließen Sie die Stromversorgung wieder an. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, ist möglicherweise der Sensor des Kochfeldes ausgefallen; senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.


E5	Temperatur des IGBT-Thermistors zu hoch	Die Temperatur des IGBT-Thermistors ist zu hoch, der Luftauslass ist blockiert. Machen Sie den Luftauslass frei und starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, liegt möglicherweise ein Fehler beim Anschluss des Kühlgebläses vor, das Kühlgebläse ist beschädigt oder der Antriebskreislauf des Gebläses ist defekt; senden Sie das Gerät zur Reparatur an den Kundendienst. Offener Stromkreis oder Kurzschluss des IGBT-Sensors. Wenn das Temperaturerfassungsteil der IGBT-Platine defekt ist, senden Sie es zur Reparatur an ein Service-Center.
F3	Kurzschluss des Spulensensors	Anschlussfehler des Sensors des Spulenthermistors oder Ausfall des Erkennungsteils des PCB-Spulenthermistors, zur Reparatur an den Kundendienst senden.
F4	Offener Stromkreis des Spulenthermistors	
F9	Kurzschluss des Spulenthermistors	Der Anschlussfehler des Sensor des IGBT-Thermistors oder Ausfall der Erkennung des IGBT-Thermistors auf der Platine, senden Sie das Gerät zur Reparatur an das Service-Center.
FA	Offener Stromkreis des IGTB-Thermistors	

Die oben genannten Punkte decken die häufigsten Fehler ab.

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

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 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)

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Limited  
35 Ballards Lane  
London, N3 1XW  
United Kingdom  
Kontakt: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)



**Dear Customer,**

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



---

**CONTENTS**

---

Product Data Sheet	36
Safety Instructions	37
Operating Principle	40
Product Overview	41
Installation	42
Operation	47
Device Protection	54
Cooking Guidelines	55
Care and Cleaning	57
Troubleshooting	59
Disposal Considerations	62
Manufacturer & Importer (UK)	62

---

**TECHNICAL DATA**

---

Item number	10047413, 10047416
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Total output	7000 W

## PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
<b>Model identification</b>			
<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 14 14 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

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### Electrical Shock Hazard

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



#### CAUTION

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

### General Instructions

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



#### WARNING

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

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

**WARNING**

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

**Electrical Shock Hazard**

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

**Health Hazard**

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

**CAUTION**

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

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



#### **WARNING**

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

### **General Instructions**

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

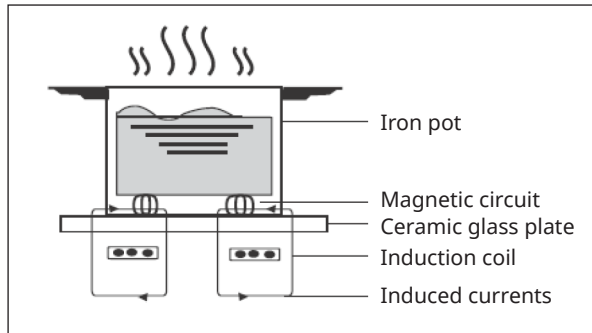
- offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments and
- bed and breakfast type environments.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children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

---

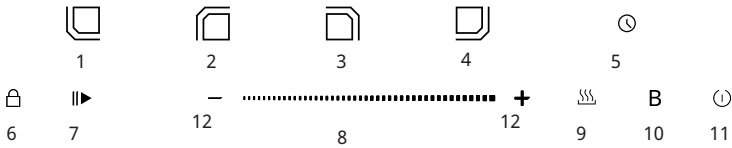
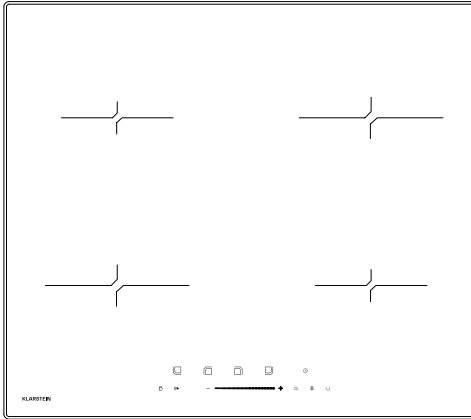
## OPERATING PRINCIPLE

---

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



## PRODUCT OVERVIEW



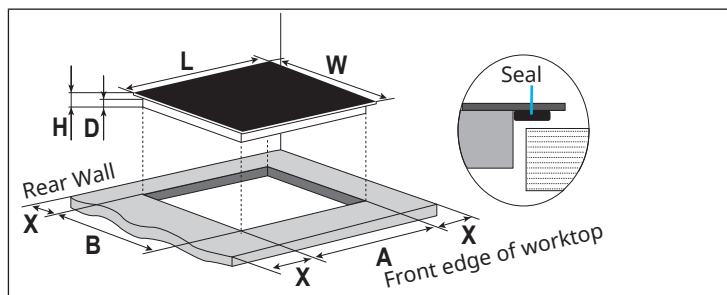
1	Bottom left heat control function	7	Pause/Start
2	Top left heat control function	8	Heat intensity slider control
3	Top right heat control function	9	Keep warm
4	Bottom right heat control function	10	Boost
5	Timer	11	ON/OFF
6	Keylock	12	Power/ Timer regulator key

## INSTALLATION

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 25 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below.

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

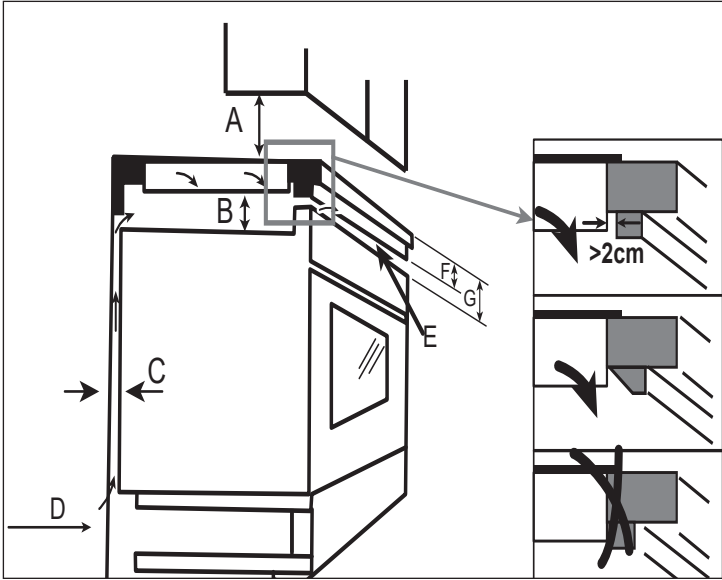


**Note:** The dimensions given in the table are "mm".

L	W	H	D	A	B	X
593	523	67	61	560	490	min. 50

The hob has a special seal which prevents liquid from entering the cabinet. Follow these instructions in order to correctly apply this seal: Detach the seals from their backing. Turn the hob over and correctly position the seal under the edge of the hob so that the outer part of the seal perfectly matches the outer edge of the hob. Fix the seal to the hob evenly and securely, pressing it firmly in place. Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good working state.

**Note:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 600 mm.



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

A	B	C	D	E	F	G
600	min. 50	min. 20	Air intake	Air exit $\geq 5$ mm	$>35$	$<50$ mm

## Before Installing the Hob

Make sure that:

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

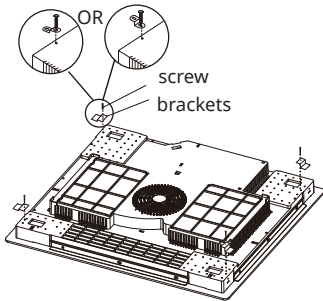
## After Installing the Hob

Make sure that:

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

### Locating the fixing brackets

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



After installation, secure the hob to the worktop by screwing the 4 brackets to the underside of the hob (see illustration).

## Cautions



### WARNING

Risk of injury! The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

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

## Connecting the Hob to the Mains Power Supply



### WARNING

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

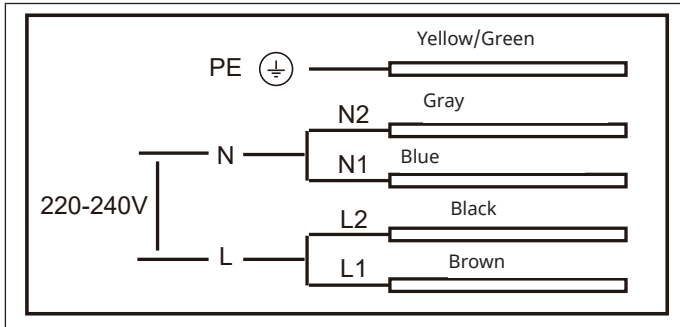
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

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

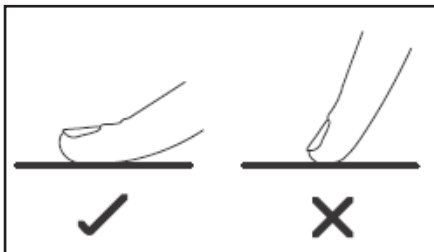
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.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



## OPERATION

### Touch Controls

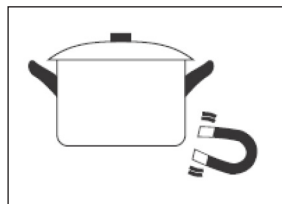
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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




## Choosing the right Cookware

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

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



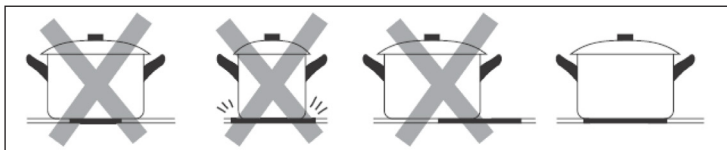
If you do not have a magnet:

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

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

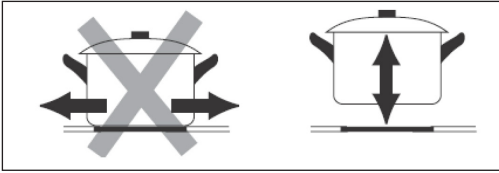


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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



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

### Pan Dimension



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

Cooking zone	The base diameter of induction cookware
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	140

### Start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “-.-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touch the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.
4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

**Note:** If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will switch off automatically. You must start again from step 1. You can touch the zone selector again and change the heat setting at any time during cooking.

### Slider controller

Switch on the induction hob, press the optional button to select the heating zone, the indicator next to the button will flash for 5 seconds, during this time, it's power can be adjusted from level 0 to 9 using the slider; slide a control from left to right to increase the level, slide from right to left to decrease the level.

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

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

### Power limit working mode

The two left heating zones or the two right heating zones cannot be operated at full power at the same time as this would exceed the power limit.

If you select a higher heat setting for one heating zone, the heat setting of the other heating zone on the same side will automatically be reduced to ensure that the total power of each side is less than 3500W.

### When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Switch the hob off by scrolling down to "0". Ensure that the display shows "0" and then "H".
3. Switch off the entire hob by touching the ON/OFF control.
4. The "H" indicator shows which cooking zone is hot to touch. It disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy-saving feature - if you want to heat more pans, use the hot cooking zone.

### Memory function

This function allows you to restore all the cooking zone settings if the hob has been accidentally switched off. Press the On/Off button to switch the hob back on within 5 seconds of it being switched off, and all the settings that were active just before the hob was switched off will be restored.

### Pause cooking

#### Switch on

One or more cooking zones are active, touch the Pause/Start button, the buzzer will beep once, all displays will show "11".

## Switch Off

After the pause function has been switched on, touch the pause/start button again within 30 minutes, the hob will continue with the settings that were set before the pause. **Note:** All buttons are inactive except the Pause/Start, Lock and ON/OFF buttons during pause. The cooking timers will stop when paused and the countdown will continue when the pause function is deactivated. The pause function can only stop the hob for a maximum of 30 minutes. If no button is pressed for 30 minutes, all active zones will automatically switch off.

## Locking the controls

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

### To lock the controls

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

### To unlock the controls

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

When the hob works in keylock mode, all the controls are disabled except for the ON/OFF control. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you'll need to unlock the hob first before you can make any further operations.

## Using the timer

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

### Setting the timer to turn off one cooking zones

1. Touch the zone selector for which you want to set the timer for.
2. Touch the timer control, the warning light will start flashing and the timer display will show "30".
3. Set the time by touching the "+" and "-" buttons.

#### **Note:**

Touch the timer's "-" or "+" button once to increase or decrease the time by 1 minute.

Touch and hold the timer's "-" or "+" button - the time will increase or decrease by 10 minutes.

Move the controller left to right or right to left to increase or decrease the time by

10 minutes.

4. Touch the “-” button to reduce the remaining time to zero or press the “timer button” when the minute display shows “00” to cancel the timer.

5. When the time is set, it will immediately begin to count down. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

6. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone switches off automatically.

7. If the timer for more than one zone is set, the shortest delay time is shown on the display. If you want to check the remaining delay off time of another heating zone, press the button for the other heating zone.

---

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

---



---

**Note:** The timer display will show the shortest set time of the selected zones, and the cooking zone with the shortest set time will have the red dot flashing.

---



---

**Note:** The other zones will continue to operate if they were previously switched on.

---

### Countdown timer

The countdown timer operates independently and is not linked to the operation of any of the cooking zones.

1. Touch the timer control, the alarm indicator will start flashing and the timer display will show “30”.
2. Set the time by touching the “+” and “-” buttons, you can set the timer up to 99 minutes.
3. When the time is set, it will start counting down immediately.
4. When the countdown timer expires, the buzzer will sound 20 times as a reminder.

### Keep warm

#### Turn on

1. Touch the knob for the heating zone you want to keep warm.
2. Touch the keep warm button once to enter mode 1, the corresponding display will show “U”, in this case the food temperature will be maintained at around 42 °C.
3. Press the keep warm button twice to enter mode 2, the corresponding display will show “U”; in this case the temperature of the food will be maintained at around 70 °C.
4. The actual temperature may vary depending on the type of cookware and the amount of food.

**Turn off**

1. Touch the zone selection knob you want to turn off.
2. In mode 2 state, touch the "keep warm" button again, the corresponding display will show "-", the keep warm function will be turned off.
3. The keep warm function can work for max. 8h. If no button is touched, the active cooking zones will automatically switch off after 8 hours.

**Boost control**

While the hob is operating, if you touch the zone selection knob and then the boost control, the buzzer will beep once, The display shows "P", the hob enters the BOOST function, the power increases to 1500W/2600W. The BOOST function will run for 5 minutes, then it will automatically stop and the hob will return to the previous operating status. In BOOST mode, touch the "BOOST" button, the hob will exit the BOOST function and then return to the previous running status.

## 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,  $\geq \leq$  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.

## COOKING GUIDELINES



### WARNING

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

### Heat settings

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

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

### Cooking Tips

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

### Simmering, cooking rice

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

## Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

## For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

**Note:** 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, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.


## CARE AND CLEANING

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

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

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

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and requires no action. Do not disconnect the device from the power supply while the device's fan is still running.
Pans do not become hot and  appears in the display.	<ol style="list-style-type: none"> <li>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</li> <li>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</li> </ol>	Use cookware suitable for induction cooking. See section „Choosing the right cookware“. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

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

### Failure Display and Inspection

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

Error Code	Possible causes	What to do
≥ U ≤	No pan or pan unsuitable	No pan, please place the correct pan. PCB synchronisation or drive circuit error, please return to service centre for repair.

E1	Input power too high	High voltage, the voltage of the main power exceeds 250V. Please check if the voltage of the main power is normal. When the voltage of the main power returns to normal, restart the unit. If the voltage of the PCB is faulty, please send the unit to the service centre for repair.
E2	Input power too low	Low voltage, the voltage of the main power is less than 180 V. Please check if the main power voltage is normal. When the voltage of the main power returns to normal, restart the unit. If the voltage of the PCB is faulty, please send the unit to the service centre for repair.
E3	Coil thermistor temperature too high	The temperature on the induction glass surface is too high, check that there is no water in the pan. After solving the problem, reconnect the power supply. If still unsolved, it is possible that the sensor of the hob has failed, send to service centre for repair.
E5	IGBT thermistor temperature too high	IGBT thermistor temperature too high, air outlet blocked. Unblock the air outlet and restart the unit. If still unsolved, it is possible that the unit has a cooling fan connection error, the cooling fan is damaged, or the driving circuit of the fan has a failure, send to service centre for repair. IGBT temperature sensor open circuit/short circuit. If the temperature detection part of the PCB IGBT has a failure, send to service centre for repair.
F3	Coil thermistor short circuit	Sensor of coil thermistor connection error or failure of detection part of PCB coil thermistor, send to service centre for repair.
F4	Coil thermistor open circuit	
F9	IGBT thermistor short circuit	Sensor of IGBT thermistor connection error or failure of detection part of PCB IGBT thermistor, send to service centre for repair.
FA	IGBT thermistor open circuit	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

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

Contact: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

London, N3 1XW

United Kingdom

Contact: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)

**Estimado cliente:**

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




---

## ÍNDICE

---

Ficha técnica del producto	64
Indicaciones de seguridad	65
Principio de funcionamiento	68
Productos	69
Instalación	70
Puesta en funcionamiento	75
Protección del aparato	82
Pautas para cocinar	83
Cuidado y limpieza	85
Detección y reparación de anomalías	87
Indicaciones sobre la retirada del aparato	91
Fabricante	91

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10047413, 10047416
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz
Producción total	7000 W

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
<b>Identificación del modelo</b>		10047413, 10047416	
<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 calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm</b>	Ø	Frontal izquierdo Trasera izquierda Delantero derecho Trasero derecho	18 14 14 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 Ancho		cm
<b>Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg</b>	CE Eléctrico Placa de cocina	Frontal izquierdo Trasera izquierda 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 DE SEGURIDAD

### Peligro de descarga eléctrica

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



#### PRECAUCIÓN

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

### Instrucciones generales

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



#### ADVERTENCIA

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

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



#### ADVERTENCIA

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

#### Peligro de descarga eléctrica

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

#### Peligro para la salud

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



#### ATENCIÓN;

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

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



#### **ADVERTENCIA**

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

### **Instrucciones generales**

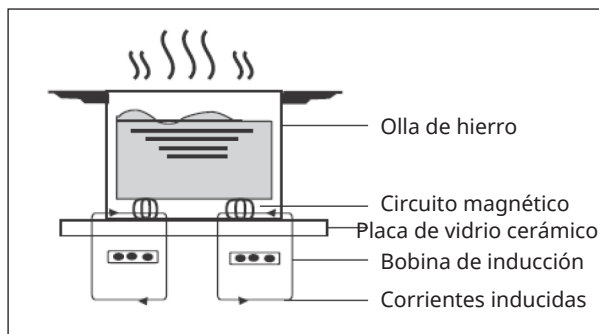
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en uso. La ebullición puede provocar humos y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje cerca del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

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

---

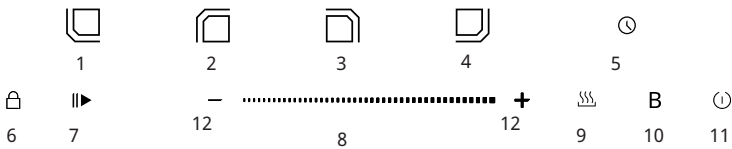
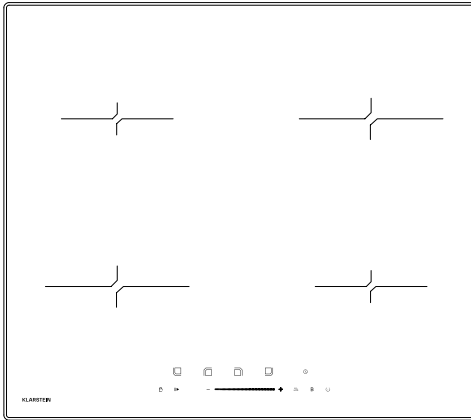
## PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

---



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

## PRODUCTOS



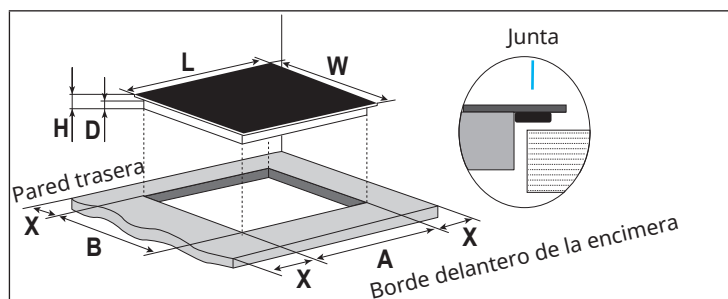
<b>1</b>	Función de control del calor en la parte inferior izquierda	<b>7</b>	Pausa/Inicio
<b>2</b>	Función de control del calor en la parte superior izquierda	<b>8</b>	Control deslizante de la intensidad del calor
<b>3</b>	Función de control del calor en la parte superior derecha	<b>9</b>	Mantener caliente
<b>4</b>	Función de control del calor en la parte inferior derecha	<b>10</b>	Refuerzo
<b>5</b>	Temporizador	<b>11</b>	Botón ON/OFF
<b>6</b>	Cerradura	<b>12</b>	Regulador de potencia/temporizador

## INSTALACIÓN

### Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la ilustración. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 25 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor y aislante (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación.

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



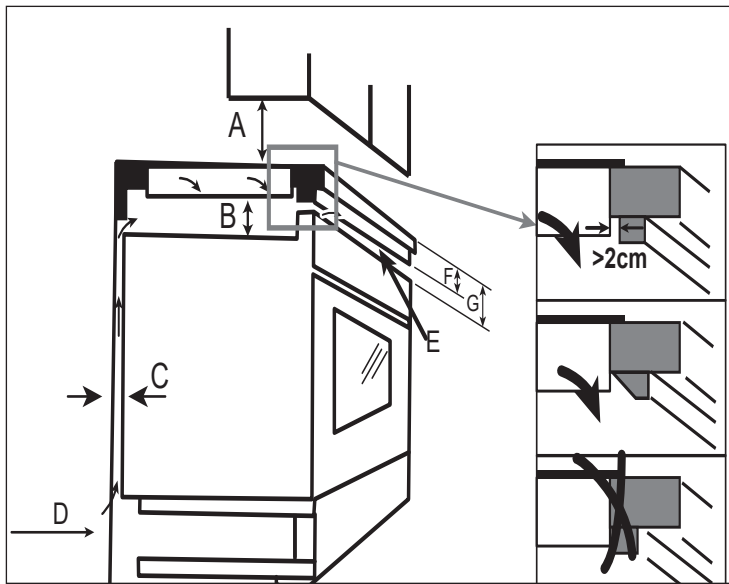
**Nota:** Las dimensiones indicadas en la tabla son en "mm".

L	W	H	D	A	B	X
593	523	67	61	560	490	mín. 50

La placa de cocción dispone de una junta especial que impide la entrada de líquidos en el mueble. Siga estas instrucciones para aplicar correctamente este precinto: Separe los precintos de su soporte. Dé la vuelta a la placa de cocción y coloque correctamente la junta bajo el borde de la placa, de modo que la parte exterior de la junta coincida perfectamente con el borde exterior de la placa. Fije la junta a la placa de cocción de forma uniforme y segura, presionándola firmemente en su lugar.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocción de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento.

**Nota:** La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de 600 mm como mínimo.



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

A	B	C	D	E	F	G
600	mín. 50	mín. 20	Toma de aire	Salida de aire $\geq$ 5 mm	>35	<50mm

### **Antes de instalar la placa de cocción**

Asegúrese de que:

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

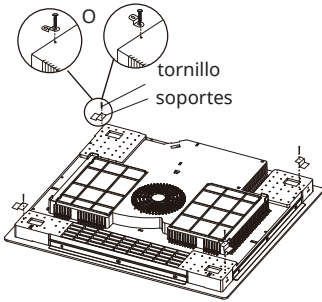
### **Después de instalar la placa de cocción**

Asegúrese de que:

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

### Colocación de los soportes de fijación

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



Tras la instalación, fije la placa de cocción a la encimera atornillando los 4 soportes a la parte inferior de la placa (véase la ilustración).

## Atención



### ADVERTENCIA

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

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

## Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica



### ADVERTENCIA

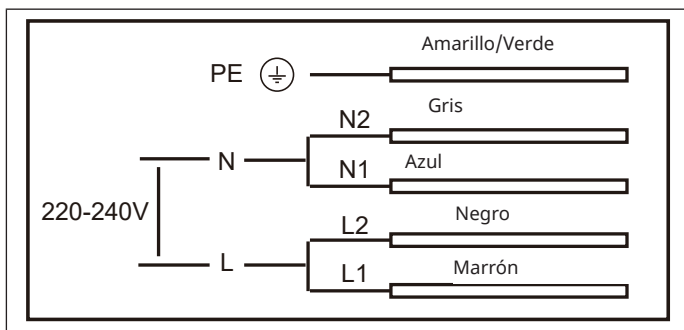
¡Riesgo de lesiones! Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.  
Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

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

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

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

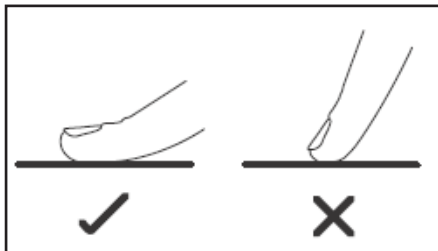
- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una abertura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



## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

### Controles táctiles

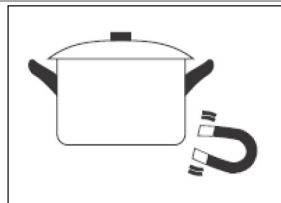
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los reguladores estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un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




## Elegir la batería de cocina adecuada

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

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



Si no dispone de imán:

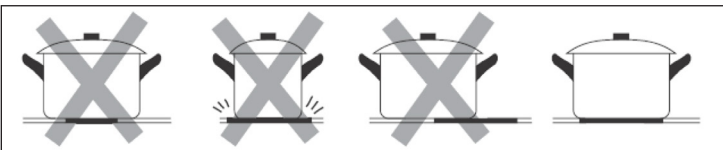
1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

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

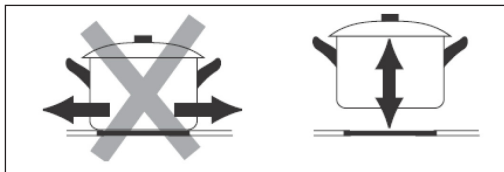


dentados o base curva.

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



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



### Dimensión panorámica

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

Zona de cocción	Diámetro de la base de la placa de inducción
	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4	140

### Empezar a cocinar

1. Toque el botón ON/OFF. Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran «-» o «->», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de espera.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Al tocar el mando de selección de la zona de calefacción y parpadeará un indicador situado junto a la tecla.
4. Seleccione un ajuste de calor tocando el mando «-» o «+».

**Nota:** Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo desde el paso 1. Puede volver a tocar el selector de zona y cambiar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

### Controlador deslizante

Encienda la placa de inducción, pulse el botón opcional para seleccionar la zona de calentamiento, el indicador situado junto al botón parpadeará durante 5 segundos, durante este tiempo, se puede ajustar su potencia del nivel 0 al 9 utilizando el control deslizante; deslice un control de izquierda a derecha para aumentar el nivel, deslice de derecha a izquierda para disminuir el nivel.

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

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

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

### Modo de trabajo con límite de potencia

Las dos zonas de calor izquierdas o las dos zonas de calor derechas no pueden funcionar a plena potencia al mismo tiempo, ya que se superaría el límite de potencia.

Si selecciona un ajuste de calor más alto para una zona de calefacción, el ajuste de calor de la otra zona de calefacción del mismo lado se reducirá automáticamente para garantizar que la potencia total de cada lado sea inferior a 3500W.

### Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar.
2. Apague la placa de cocción deslizando hacia abajo hasta «0». Asegúrese de que la pantalla muestra «0» y después «H».
3. Apague toda la placa de cocción tocando el botón ON/OFF .
4. El indicador «H» muestra qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía, si desea calentar más sartenes, utilice la zona de cocción caliente.

### Función de memoria

Esta función le permite restablecer todos los ajustes de la zona de cocción si la placa se ha apagado accidentalmente. Pulse el botón ON/OFF para volver a encender la placa antes de que transcurran 5 segundos desde que se apagó, y se restablecerán todos los ajustes que estaban activos justo antes de apagar la placa.

## Pausar la cocción

### Encender

Una o más zonas de cocción están activas, toque el botón Pausa/Inicio, el zumbador sonará una vez, todas las pantallas mostrarán «11».

### Apagar

Una vez activada la función de pausa, toque de nuevo el botón de pausa/arranque antes de que transcurran 30 minutos, la placa de cocción continuará con los ajustes establecidos antes de la pausa. **Nota:** Todos los botones están inactivos excepto los botones Pausa/Inicio, Bloqueo y ON/OFF durante la pausa. Los temporizadores de cocción se detendrán cuando estén en pausa y la cuenta atrás continuará cuando se desactive la función de pausa. La función de pausa sólo puede detener la placa de cocción durante un máximo de 30 minutos. Si no se pulsa ningún botón durante 30 minutos, todas las zonas activas se apagaran automáticamente.

### Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario de la placa de inducción (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los botones excepto el control ON/OFF están desactivados.

### Para bloquear los botones

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 cocción está encendida.
2. Mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar su placa de cocción.

Cuando la placa de cocción funciona en modo de bloqueo de teclas, todos los mandos están desactivados excepto el mando ON/OFF. Siempre puedes apagar la placa de inducción con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero tendrás que desbloquear primero la placa antes de poder realizar cualquier otra operación.

## Uso del temporizador

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

### Ajuste del temporizador para apagar las zonas de cocción

1. Toque el selector de zona para el que desea programar el temporizador.
2. Toque el botón de control del temporizador, la luz de advertencia empezará a parpadear y la pantalla del temporizador mostrará «30».
3. Ajuste la hora tocando los botones«+» y «-» .

#### Nota:

Toque el botón «-» o «+» del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto.

Toque y mantenga pulsado el botón «-» o «+» del temporizador: el tiempo aumentará o disminuirá en 10 minutos.

Mueva el mando de izquierda a derecha o de derecha a izquierda para aumentar o disminuir el tiempo en 10 minutos.

4. Toque el botón «-» para reducir el tiempo restante a cero o pulse el « botón del temporizador “ cuando la pantalla de minutos muestre “00» para cancelar el temporizador.

5. Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

6. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

7. Si se ajusta el temporizador para más de una zona, el tiempo de retardo más corto se muestra en la pantalla. Si desea comprobar el tiempo de retardo a la desconexión restante de otra zona de calefacción, pulse el botón de la otra zona de calefacción.

---

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

---



---

**Nota:** La pantalla del temporizador mostrará el tiempo programado más corto de las zonas seleccionadas, y la zona de cocción con el tiempo programado más corto tendrá el punto rojo parpadearando.

---



---

**Nota:** Las demás zonas seguirán funcionando si estaban encendidas previamente.

---

### Configurar el temporizador de cuenta atrás

El temporizador de cuenta atrás funciona de forma independiente y no está vinculado al funcionamiento de ninguna de las zonas de cocción.

1. Toque el mando del temporizador, el indicador de alarma empezará a parpadear y la pantalla del temporizador mostrará «30».
2. Ajuste el tiempo tocando los botones«+» y «-» , puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

3. Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás.
4. Cuando expire el temporizador de cuenta atrás, el zumbador sonará 20 veces como recordatorio.

## Mantener caliente

### Encender

1. Toque el mando de la zona de calor que desee mantener caliente.
2. Toque el botón de mantener caliente una vez para entrar en el modo 1, la pantalla correspondiente mostrará «U», en este caso la temperatura de los alimentos se mantendrá en torno a los 42 °C.
3. Pulse dos veces el botón de mantener caliente para entrar en el modo 2, la pantalla correspondiente mostrará «U»; en este caso la temperatura de los alimentos se mantendrá en torno a los 70 °C.
4. La temperatura real puede variar en función del tipo de utensilio de cocina y de la cantidad de alimentos.

### Apagar

1. Toque el mando de selección de zona que desee apagar.
2. En el estado de modo 2, toque de nuevo el botón «mantener caliente», la pantalla correspondiente mostrará «-», la función mantener caliente se desactivará.
3. La función de mantener caliente funciona durante máx. 8h. Si no se toca ningún botón, las zonas de cocción activas se apagarán automáticamente al cabo de 8 horas.

### Control del refuerzo


Mientras la placa de cocción está en funcionamiento, si toca el mando de selección de zona y luego el mando de aumento, el zumbador emitirá un pitido, la pantalla muestra «P», la placa de cocción entra en la función de refuerzo (BOOST), la potencia aumenta a 1500W/ 2600W. La función de refuerzo funcionará durante 5 minutos, después se detendrá automáticamente y la placa de cocción volverá al estado de funcionamiento anterior. En el modo de refuerzo, toque el botón de refuerzo, la placa de cocción saldrá de la función de refuerzo y volverá al estado de funcionamiento anterior.

## 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

Quando 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),  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

Quando 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.

## PAUTAS PARA COCINAR



### ATENCIÓN

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

### Ajustes de calor

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

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

### Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando los alimentos estén bien calientes.

### Hervir a fuego lento, cocer el arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las deliciosas sopas y los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del

punto de ebullición.

- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

### Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, baje la carne a la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para medir su grado de cocción: cuanto más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

### Para saltear

1. Elige un wok plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cueza primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltear las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remover suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan bien.
7. Sírvalo inmediatamente.

**Nota:** Cuando se ha dejado sobre 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), la placa pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

## CUIDADO Y LIMPIEZA


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

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

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

## DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
La placa de cocción no se puede encender.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Revise si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Emplea utensilios de cocina con bordes rugosos. Emplea estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice baterías de cocina con base plana y lisa. Vea "Elegir la batería de cocina adecuada". Vea "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la estructura de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir el ajuste de calor.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte el aparato de la red eléctrica mientras el ventilador del aparato esté en marcha.

Problema	Posibles causas	Posible solución
Las cacerolas no se calientan  y aparecen en la pantalla.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción.</li> <li>2. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada</li> </ol>	Use únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Vea "Elegir la batería de cocina adecuada". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote el código de error, apague el aparato o desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
El aparato no funciona	Interrupción del suministro eléctrico	Por favor, compruebe que la fuente de alimentación principal es normal; si el interruptor de protección contra fugas está apagado; si hay un fusible quemado, sustitúyalo por uno nuevo; si la fuente de alimentación principal es normal, compruebe si el enchufe está bien conectado con la toma de corriente; si la placa de cocción tiene un tipo de conexión por cable, desconecte la fuente de alimentación, compruebe si el cable está suelto; desconecte la fuente de alimentación, compruebe si el enchufe principal está apagado; si se pueden excluir las razones anteriores, en caso de que el aparato esté defectuoso, envíelo al centro de servicio para su reparación.

Problema	Posibles causas	Posible solución
Durante el calentamiento, el aparato deja de funcionar	El temporizador de apagado está activado	Compruebe si el temporizador de la función de retrasar el apagado está ajustado. Si se ajusta la función de retrasar el apagado, la unidad se detendrá cuando haya transcurrido el tiempo de retrasar el apagado.

### Visualización e inspección de fallos

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

Código de error	Posibles causas	Qué hacer
⊃ ⊂	Sin sartén o sartén inadecuada	No hay sartén, por favor coloque la sartén correcta. Error de sincronización de la placa de circuito impreso o del circuito de accionamiento, diríjase al centro de servicio para la reparación.
E1	Potencia de entrada demasiado alta	Alta tensión, la tensión de la alimentación principal supera los 250 V. Compruebe si el voltaje de la alimentación principal es normal. Cuando la tensión de la alimentación principal vuelva a ser normal, reinicie la unidad. Si el voltaje de la placa de circuito impreso está defectuoso, envíe la unidad al centro de servicio para su reparación.
E2	Potencia de entrada demasiado baja	Baja tensión, la tensión de la alimentación principal es inferior a 180 V. Compruebe si la tensión de la alimentación principal es normal. Cuando la tensión de la alimentación principal vuelva a ser normal, reinicie la unidad. Si la tensión de la placa de circuito impreso es defectuosa, envíe la unidad al centro de servicio para su reparación.
E3	Temperatura del termistor de la bobina demasiado alta	La temperatura en la superficie de cristal de inducción es demasiado alta, compruebe si no hay agua en la olla. Tras solucionar el problema, vuelva a conectar la fuente de alimentación. Si sigue sin resolverse, es posible que el sensor de la placa de cocción haya fallado, envíelo a un centro de servicio para su reparación.

E5	Temperatura del termistor IGBT demasiado alta	Temperatura del termistor IGBT demasiado alta, salida de aire bloqueada. Desbloquee la salida de aire y reinicie la unidad. Si sigue sin resolverse, es posible que la unidad tenga un error de conexión del ventilador de refrigeración, que el ventilador de refrigeración esté dañado o que el circuito de accionamiento del ventilador tenga un fallo, envíelo a un centro de servicio para su reparación. Circuito abierto/cortocircuito del sensor de temperatura IGBT. Si la parte de detección de temperatura del PCB IGBT tiene un fallo, envíelo al centro de servicio para su reparación.
F3	Cortocircuito del termistor de la bobina	Error de conexión del sensor del termistor de la bobina o fallo de la pieza de detección del termistor de la bobina PCB, enviar al centro de servicio para su reparación.
F4	Circuito abierto del termistor de la bobina	
F9	Cortocircuito del termistor IGBT	Error de conexión del sensor del termistor IGBT o fallo de la pieza de detección del termistor IGBT de la placa de circuito impreso, enviar al servicio técnico centro para su reparación.
FA	Circuito abierto del termistor IGBT	

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

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE

---

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

**Importador para Gran Bretaña:**  
Berlin Brands Group UK Limited  
35 Ballards Lane  
London, N3 1XW  
United Kingdom  
Contacto: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)



**Chère cliente, cher client,**

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




---

## SOMMAIRE

---

Fiche technique du produit	94
Consignes de sécurité	95
Principe de fonctionnement	98
Aperçu du produit	99
Installation	100
Fonctionnement	105
Protection de l'appareil	112
Conseils de cuisson	113
Entretien et nettoyage	115
Dépannage	117
Informations sur le recyclage	121
Fabricant	121

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10047413, 10047416
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale	7000 W

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

	Symbole	Valeur		Appareil
<b>Identification du modèle</b>		10047413, 10047416		
<b>Type de plaque de cuisson</b>		Plaque de cuisson encastrée		
<b>Nombre de zones de cuisson</b>		4		
<b>Technologie de chauffe (zones et supports de cuisson à induction, zones de cuisson rayonnantes, plaques solides)</b>		Zone de cuisson à induction		
<b>Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près</b>	∅	Avant gauche Arrière gauche Avant droit Arrière droit	18 14 14 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 L			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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Risque de choc électrique

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



#### ATTENTION

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

### Instructions générales

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



#### MISE EN GARDE

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

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



#### MISE EN GARDE

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

#### Risque de choc électrique

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

#### Risque pour la santé

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



#### ATTENTION

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

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



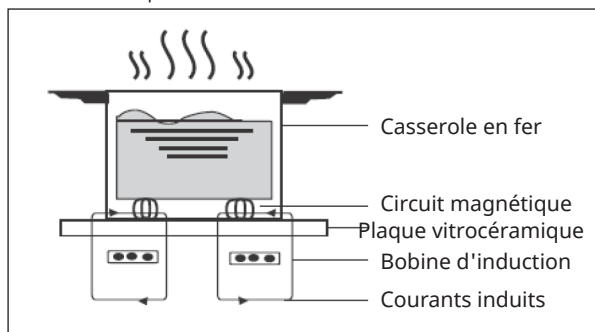
#### MISE EN GARDE

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

### Instructions générales

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

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

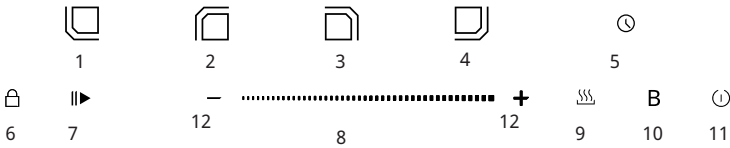
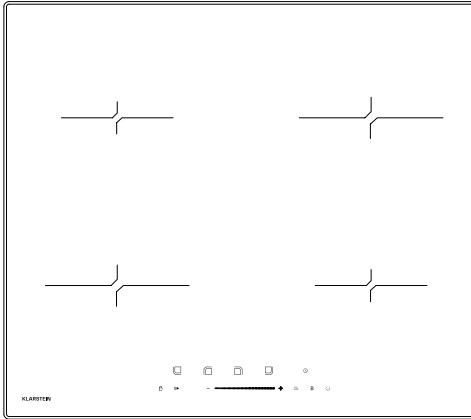


- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

## PINCIPE DE FONCTIONNEMENT

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

## APERÇU DU PRODUIT



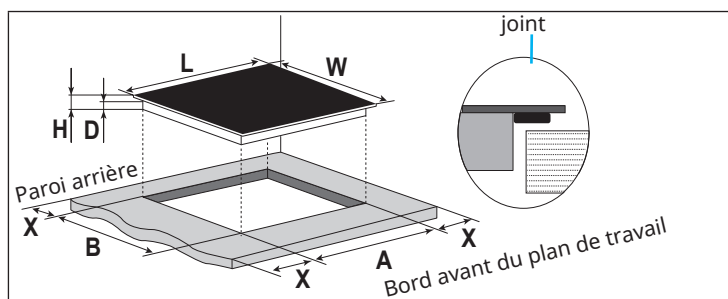
1	Fonction de contrôle de la chaleur en bas à gauche	7	Pause/Démarrage
2	Fonction de contrôle de la chaleur en haut à gauche	8	Contrôle par curseur de l'intensité de la chaleur
3	Fonction de contrôle de la chaleur en haut à droite	9	Maintien au chaud
4	Fonction de contrôle de la chaleur en bas à droite	10	Boost
5	Minuterie	11	ON/OFF
6	Verrouillage des touches	12	Touche de réglage de la puissance et de la minuterie

## INSTALLATION

### Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 25 mm. Veuillez consulter le site pour choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes provoqués par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous.

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



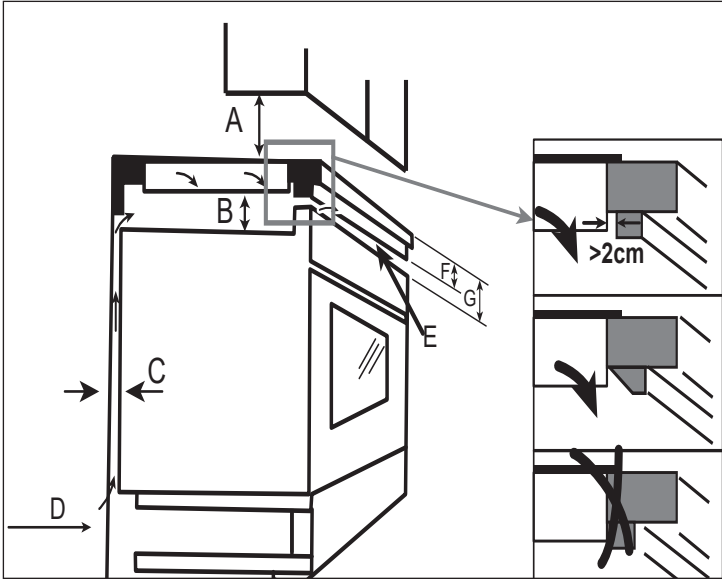
**Remarque : Les dimensions indiquées dans le tableau sont en mm.**

L	W	H	D	A	B	X
593	523	67	61	560	490	min. 50

La table de cuisson est dotée d'un joint spécial qui empêche les liquides de pénétrer dans le placard. Suivez les instructions suivantes afin d'appliquer correctement ce joint : Détachez les joints de leur support. Retournez la plaque de cuisson et positionnez correctement le joint sous le bord de la plaque de cuisson de manière à ce que la partie extérieure du joint épouse parfaitement le bord extérieur de la plaque de cuisson. Fixez le joint sur la plaque de cuisson de manière uniforme et sûre, en appuyant fermement dessus.

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement.

**Remarque :** La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble situé au-dessus doit être d'au moins 600 mm.



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

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

### Avant d'installer la table de cuisson

Vérifiez que :

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

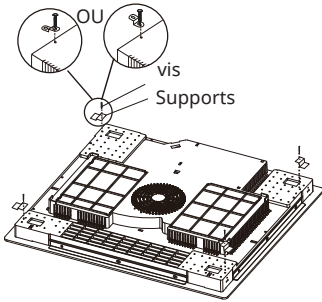
### Après avoir installé la table de cuisson

Vérifiez que :

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

### Repérez les supports de fixation

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



Après l'installation, fixez la table de cuisson au plan de travail en vissant les 4 supports sous la table de cuisson (voir illustration).

**Attention****MISE EN GARDE**

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

N'effectuez jamais l'opération vous-même.

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

**Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique****MISE EN GARDE**

Risque de blessure ! Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

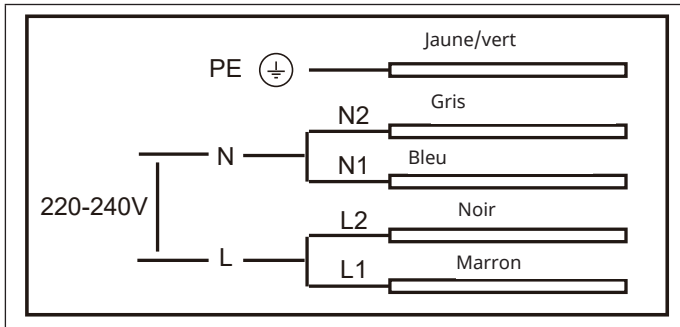
Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

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

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

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

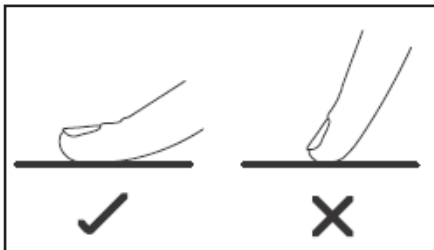
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm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



## FONCTIONNEMENT

### Commandes tactiles

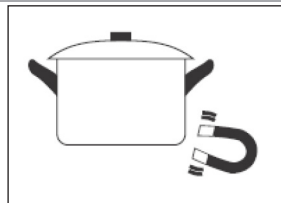
- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à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



## Choix des bons ustensiles de cuisine

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

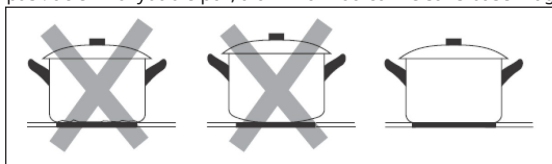
Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Déplacer un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la poêle est adaptée à l'induction.



Si vous n'avez pas d'aimant :

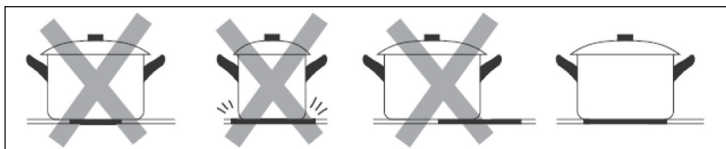
1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Si l'ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

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

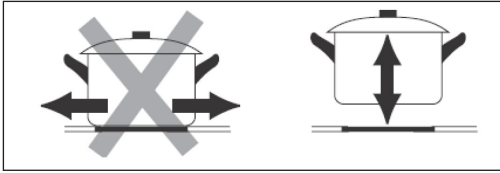


porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.

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



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



### Dimension de la poêle

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

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	140

### Démarrer la cuisson

1. Touchez la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les écrans affichent « - » ou « -- », ce qui indique que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.
2. Placez une poêle appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un témoin à côté de la touche clignote.
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande "-" ou "+".

**Remarque :** Si vous ne réglez pas la puissance dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devez recommencer à partir de l'étape 1. Vous pouvez toucher à nouveau le sélecteur de zone et modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

## Contrôleur par curseur

Allumez la plaque vitrocéramique, appuyez sur le bouton optionnel pour sélectionner la zone de chauffage, l'indicateur à côté du bouton clignotera pendant 5 secondes, pendant cette période sa puissance peut être réglée du niveau 0 à 9 à l'aide du curseur ; glissez le curseur de gauche à droite, c'est l'augmentation, glissez de droite à gauche, c'est la diminution.

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

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

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

## Mode de fonctionnement de la limite de puissance

Les deux zones de chauffage de gauche ou les deux zones de chauffage de droite ne peuvent pas fonctionner à pleine puissance en même temps, car cela dépasserait la limite de puissance.

Si vous sélectionnez un réglage de chaleur plus élevé pour une zone de chauffage, le réglage de chaleur de l'autre zone de chauffage du même côté sera automatiquement réduit pour garantir que la puissance totale de chaque côté est inférieure à 3500 W.

### En fin de cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.
2. Éteignez la table de cuisson en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0. » Assurez-vous que l'écran affiche 0 puis H.
3. Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la commande ON/OFF.
4. Le témoin « H » indique quelle zone de cuisson est encore chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface atteint une température sûre. Il peut également servir pour économiser de l'énergie. Si vous souhaitez chauffer d'autres de casseroles, utilisez la zone de cuisson chaude.

### Fonction mémoire

Cette fonction permet de rétablir tous les réglages des zones de cuisson si la table de cuisson a été accidentellement éteinte. Appuyez sur la touche On/Off pour rallumer la table de cuisson dans les 5 secondes qui suivent son extinction, et tous les réglages qui étaient actifs juste avant l'extinction de la table de cuisson seront rétablis.

## Pause pendant la cuisson

### Allumer

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives, appuyez sur la touche Pause/Démarrage, le buzzer émet un bip, tous les écrans affichent « 11. »

### Éteindre

Après l'activation de la fonction pause, si vous appuyez à nouveau sur la touche pause/démarrage dans les 30 minutes qui suivent, la table de cuisson reprend les réglages effectués avant la pause. **Remarque** : Toutes les touches sont inactives, à l'exception des touches Pause/Démarrage, Verrouillage et ON/OFF pendant la pause. Les minuteries de cuisson s'arrêtent en cas de pause et le compte à rebours se poursuit lorsque la fonction de pause est désactivée. La fonction pause ne peut arrêter la table de cuisson que pendant un maximum de 30 minutes. Si aucune touche n'est activée pendant 30 minutes, toutes les zones actives s'éteignent automatiquement.

### 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 un moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.

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 table de cuisson à induction avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant de pouvoir effectuer d'autres opérations.

## Utilisation de la minuterie

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

### Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

1. Appuyez sur le sélecteur de zone pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
2. Touchez la commande de la minuterie, le témoin lumineux commence à clignoter et l'écran de la minuterie affiche « 30. »
3. Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et -.

#### Remarque :

Appuyez une fois sur la commande de minuterie « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter la durée d'une minute.

Maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter la durée de 10 minutes.

Actionnez le contrôleur de gauche à droite ou de droite à gauche 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 est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.

6. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

7. Si la minuterie est réglée pour plus d'une zone, la durée la plus courte est affichée sur l'écran. Si vous souhaitez vérifier la durée restante de la temporisation d'une autre zone de chauffage, appuyez sur la touche de l'autre zone de chauffage.

---

**Remarque :** Un point rouge s'allume à côté de l'indicateur de niveau de puissance pour indiquer qu'une zone a été sélectionnée.

---



---

**Remarque :** L'écran de la minuterie affiche la durée la plus courte des zones sélectionnées et le point rouge clignote sur la zone de cuisson dont la durée est la plus courte.

---



---

**Remarque :** Les autres zones continueront à fonctionner si elles étaient déjà activées auparavant.

---

### Compte à rebours de la minuterie

Le compte à rebours fonctionne de manière indépendante et n'est pas lié au fonctionnement des zones de cuisson.

1. Touchez la commande de la minuterie, le témoin lumineux commence à clignoter et l'écran de la minuterie affiche « 30. »

2. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons + et -, vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.
3. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
4. À l'expiration du compte à rebours, l'avertisseur sonore retentit 20 fois à titre de rappel.

## Maintien au chaud

### Allumer

1. Touchez le bouton de la zone de chauffage que vous souhaitez maintenir au chaud.
2. Appuyez une fois sur la touche de maintien au chaud pour entrer dans le mode 1, l'écran correspondant affiche U, dans ce cas la température des aliments est maintenue à environ 42 °C.
3. Appuyez deux fois sur le bouton de maintien au chaud pour entrer en mode 2, l'écran correspondant affichera « U » ; dans ce cas, la température des aliments sera maintenue à environ 70 °C.
4. La température réelle peut varier en fonction du type d'ustensile de cuisine et de la quantité d'aliments.

### Éteindre

1. Touchez le bouton de sélection de la zone que vous souhaitez désactiver.
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.
3. La fonction de maintien au chaud peut fonctionner pendant max. 8 h. Si aucune touche n'est touchée, les zones de cuisson actives s'éteignent automatiquement après 8 heures.

### Contrôle de la fonction Boost

Pendant que la table de cuisson fonctionne, si vous touchez le bouton de sélection de zone puis la commande d'appoint, l'avertisseur sonore retentit une fois, L'écran affiche P, la table de cuisson entre dans la fonction BOOST, la puissance augmente à 1500 W/2600 W. La fonction BOOST fonctionne pendant 5 minutes, puis s'arrête automatiquement et la table de cuisson revient à l'état de fonctionnement précédent. En mode BOOST, appuyez sur le bouton BOOST, la table de cuisson quitte la fonction BOOST et revient à l'état de fonctionnement précédent.

## 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,  $\gg \ll$  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 contre l'arrêt automatique

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

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

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



#### Attention ! Risque de dommages corporels

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

## CONSEILS DE CUISSON



### MISE EN GARDE

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

### Réglages de la chaleur

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

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

### Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

### Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Vous devez également cuire les sauces épaissies à base d'œufs et de farine en dessous

du point d'ébullition.

- Certaines cuissons, notamment la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

### Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés du steak d'huile. Verser un peu d'huile dans la poêle chaude et y déposer la viande.
4. Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson : plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laisser reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et soit tendre avant de le servir.

### Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuire d'abord la viande, la mettre de côté et la garder au chaud.
5. Faire sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

**Remarque :** Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) est laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE


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

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

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

## DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La vitre est rayée.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives. Utilisation d'une lavette ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir " Choisir les bons ustensiles de cuisine " Voir " Entretien et nettoyage ".
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des niveaux de métaux différents vibrent différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement en diminuant le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique lorsque le ventilateur de l'appareil fonctionne encore.

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
<p>Les casseroles ne chauffent pas et  s'affiche à l'écran.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.</li> <li>2. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.</li> </ol>	<p>N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine » Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>
<p>La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter le code d'erreur, éteindre l'appareil ou le débrancher de l'alimentation électrique et contacter le service clientèle ou un électricien qualifié.</p>
<p>L'appareil ne fonctionne pas</p>	<p>Coupure d'alimentation électrique</p>	<p>Veillez vérifier que l'alimentation électrique principale est normale ; que l'interrupteur de protection contre les fuites est désactivé ; si un fusible a sauté, remplacez-le par un nouveau ; si l'alimentation électrique principale est normale, vérifiez si la fiche est correctement connectée à la prise ; si la table de cuisson est équipée d'un type de connexion filaire, débranchez l'alimentation électrique, vérifiez si le fil est lâche ; débranchez l'alimentation électrique, vérifiez si la fiche principale est désactivée ; si les raisons ci-dessus peuvent être exclues, si l'appareil est défectueux, envoyez-le au centre de service pour le faire réparer.</p>

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
Pendant le chauffage, l'appareil cesse de fonctionner.	La minuterie d'arrêt est réglée	Vérifier si la minuterie de la fonction d'arrêt différé est réglée. Si la fonction d'arrêt différé est activée, l'appareil s'arrête lorsque le temps d'arrêt différé est écoulé.

### Affichage et inspection des pannes

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

Code erreur	Causes possibles	Solutions
$\geq \cup \leq$	Pas de casserole ou casserole inadaptée	Il n'y a pas de casserole, veuillez placer une casserole adaptée. Erreur de synchronisation du circuit imprimé ou du circuit d'entraînement, veuillez retourner au centre de service pour réparation.
E1	Puissance d'entrée trop élevée	Haute tension, la tension de l'alimentation principale dépasse 250 V. Veuillez vérifier que la tension de l'alimentation principale est normale. Lorsque la tension de l'alimentation principale redevient normale, redémarrer l'appareil. Si la tension de la carte de circuit imprimé est défectueuse, veuillez envoyer l'appareil au centre de service pour réparation.
E2	Puissance d'entrée trop basse	Faible tension, la tension de l'alimentation principale est inférieure à 180 V. Veuillez vérifier si la tension de l'alimentation principale est normale. Lorsque la tension de l'alimentation principale redevient normale, redémarrez l'appareil. Si la tension de la carte de circuit imprimé est défectueuse, envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
E3	Température de la thermistance du serpentín trop élevée	La température sur la surface de la vitre à induction est trop élevée, vérifiez qu'il n'y a pas d'eau dans la casserole. Après avoir résolu le problème, reconnectez l'alimentation électrique. Si le problème n'est toujours pas résolu, il est possible que le capteur de la table de cuisson soit défectueux ; envoyez-le au centre de service pour réparation.

E5	Température de la thermistance IGBT trop élevée	Température de la thermistance IGBT trop élevée, sortie d'air bloquée Débloquer la sortie d'air et redémarrer l'appareil. Si le problème n'est toujours pas résolu, il est possible que l'appareil présente une erreur de connexion du ventilateur de refroidissement, que le ventilateur de refroidissement soit endommagé ou que le circuit de commande du ventilateur soit défectueux ; envoyer l'appareil au centre de service pour réparation. Circuit ouvert/court-circuit du capteur de température IGBT. Si la partie de détection de la température du circuit imprimé IGBT est défectueuse, envoyez-la au centre de service pour réparation.
F3	Court-circuit de la thermistance de la bobine	Erreur de connexion du capteur de la thermistance de la bobine ou défaillance de la partie détection de la thermistance de la bobine du circuit imprimé, envoyer au centre de service pour réparation.
F4	Circuit de la thermistance de bobine ouvert	
F9	Court-circuit de la thermistance IGBT	Erreur de connexion du capteur de la thermistance de l'IGBT ou défaillance de la partie détection de la thermistance IGBT de la carte de circuit imprimé, envoyer au service après-vente pour réparation.
FA	Circuit ouvert de la thermistance IGBT	

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

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT

---

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

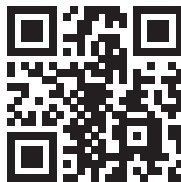
**Importateur pour la Grande Bretagne :**

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



**Gentile cliente,**

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




---

## INDICE

---

Scheda dei dati del prodotto	124
Avvertenze di sicurezza	125
Principio di funzionamento	128
Descrizione del prodotto	129
Installazione	130
Utilizzo	135
Tutela del dispositivo	142
Linee guida per la cottura	143
Pulizia e manutenzione	145
Risoluzione dei problemi	147
Avviso di smaltimento	150
Produttore	150

---

## DATI TECNICI

---

Numero dell'articolo	10047413, 10047416
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza complessiva	7000 W

## SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
<b>Identificazione del modello</b>	10047413, 10047416		
<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 18 Posteriore sinistra 14 Anteriore destra 14 Posteriore destra 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 196 Posteriore sinistra 187 Anteriore destra 187 Posteriore destra 203	Wh/kg
<b>Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg</b>	EC Elettrico Piano cottura	193,3	Wh/kg

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### Pericolo di scosse elettriche

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



#### ATTENZIONE

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

### Istruzioni generali

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



#### AVVERTENZA

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

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



#### AVVERTENZA

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

#### Pericolo di scosse elettriche

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

#### Pericolo per la salute

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



#### ATTENZIONE

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

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



#### **AVVERTENZA**

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

### **Istruzioni generali**

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

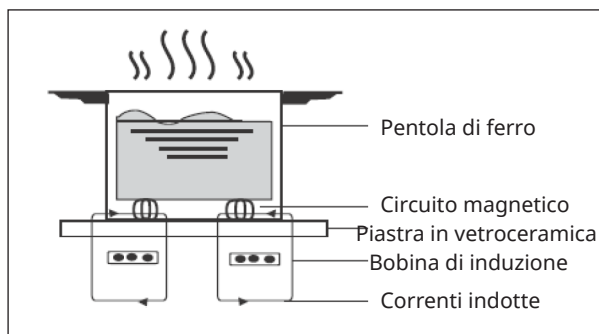
- perché potrebbero graffiare il vetro.
- Questo dispositivo è destinato all'uso in contesti domestici e simili, come ad esempio:
    - cucine per il personale in esercizi commerciali, uffici e altri ambienti lavorativi;
    - agriturismi;
    - da clienti di alberghi, motel, altri ambienti di tipo residenziale,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

---

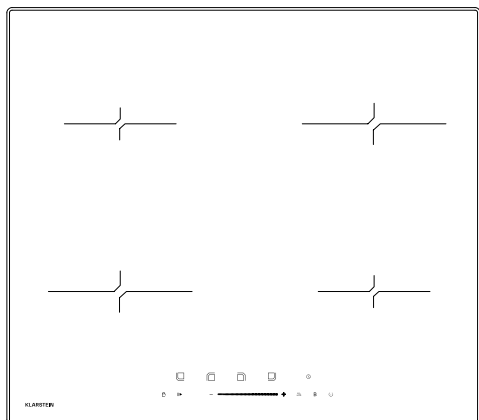
## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

---

La cottura a induzione è una tecnologia sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



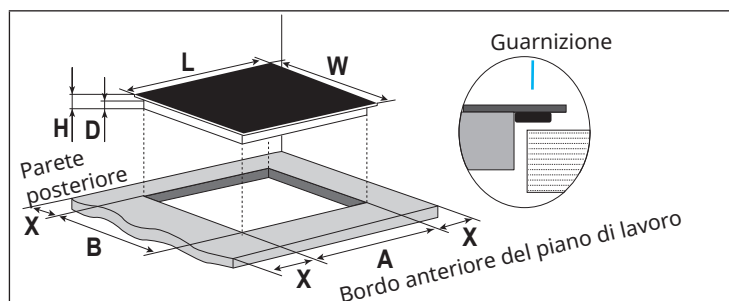
<b>1</b>	Funzione di controllo del calore in basso a sinistra	<b>7</b>	Pausa/Avvio
<b>2</b>	Funzione di controllo del calore in alto a sinistra	<b>8</b>	Cursore di controllo dell'intensità termica
<b>3</b>	Funzione di controllo del calore in alto a destra	<b>9</b>	Mantenimento calore
<b>4</b>	Funzione di controllo del calore in basso a destra	<b>10</b>	Boost
<b>5</b>	Timer	<b>11</b>	ON/OFF (accensione/spegnimento)
<b>6</b>	Blocco dei tasti	<b>12</b>	Tasto di regolazione dell'accensione e del timer

## INSTALLAZIONE

### Selezione dell'attrezzatura di installazione

Realizzare il foro sul piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 25 mm. Si prega di selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore e isolato (il legno e materiali simili fibrosi o igroscopici non devono essere utilizzati come materiale per la superficie di lavoro, a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni più grandi causate dall'irradiazione di calore dalla piastra. Come mostrato di seguito.

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



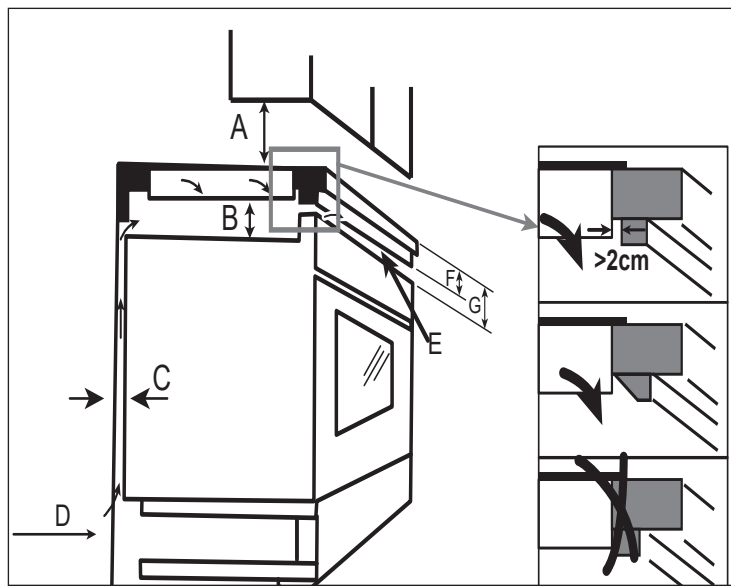
**Nota:** le dimensioni indicate nella tabella sono "mm".

L	W	H	D	A	B	X
593	523	67	61	560	490	min. 50

Il piano cottura è dotato di una speciale guarnizione che impedisce l'ingresso di liquidi nel mobile. Fare riferimento alle seguenti istruzioni per applicare correttamente questa guarnizione. Staccare le guarnizioni dal loro supporto. Girare il piano cottura e posizionare correttamente la guarnizione sotto il bordo del piano cottura stesso, in modo che la parte esterna della guarnizione sia allineata perfettamente con il bordo esterno del piano cottura. Fissare la guarnizione in modo uniforme e sicuro sul piano cottura, premendola con decisione.

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buone condizioni di funzionamento.

**Nota:** la distanza di sicurezza tra il piano cottura e l'armadio sovrastante deve essere di almeno 600 mm.



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

A	B	C	Profondità	E	F	G
600	min. 50	min. 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria ≥ 5 mm	>35	<50 mm

### **Prima di installare il piano cottura**

Assicurarsi che:

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

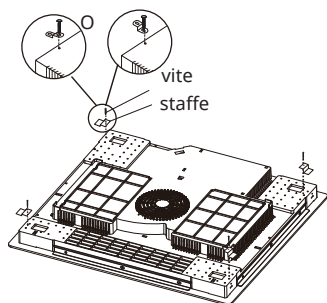
### **Dopo aver installato il piano cottura**

Assicurarsi che:

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

## Posizionare le staffe di fissaggio

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



Dopo l'installazione, fissare il piano cottura alla superficie di lavoro avvitando le 4 staffe sul lato inferiore del piano cottura (v. immagine).

## Attenzione



### AVVERTENZA

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

Non eseguire mai l'installazione autonomamente.

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

## Collegamento del piano cottura alla rete di alimentazione



### AVVERTENZA

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

Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi

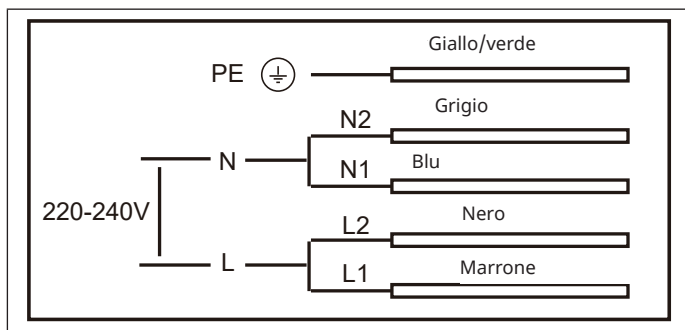
che:

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

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

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

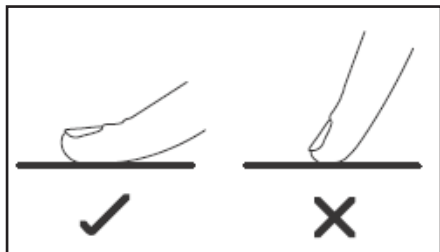
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima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



## UTILIZZO

### Controlli touch

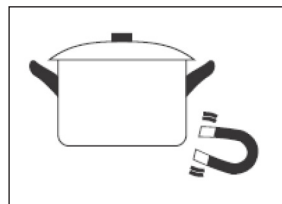
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun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




## Scegliere le stoviglie giuste

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

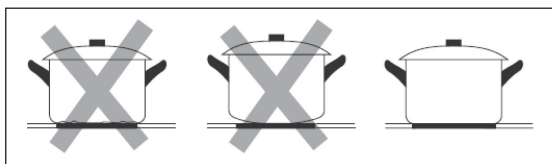
È possibile verificare se le pentole sono adatte effettuando un test magnetico. Spostare un magnete verso la base della pentola. Se è attratto, la pentola è adatta all'induzione.



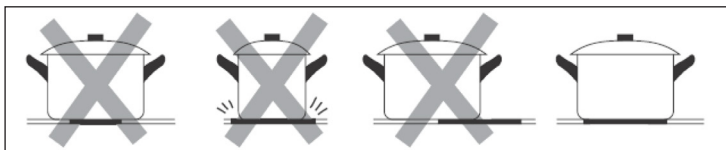
Se non si dispone di un magnete:

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

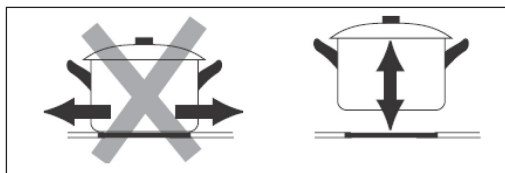
Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.



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



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



### Dimensione tegame

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

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole a induzione
	Minimo (mm)
1, 2, 3, 4	140

### Iniziare a cucinare

1. Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutti i display mostrano "-" o "--", a indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore posto accanto al tasto lampeggia.
4. Selezionare un'impostazione di calore toccando il comando "-" o "+".

**Nota:** se non si seleziona un'impostazione di temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. È necessario ricominciare dal 1° passaggio. È possibile toccare nuovamente il selettore di zona e modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

### Cursore

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

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

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

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

### Modalità operativa con limite di potenza

Le due zone di riscaldamento a sinistra o le due zone di riscaldamento a destra non possono funzionare contemporaneamente a pieni regimi, perché si supererebbe il limite di potenza.

Se si seleziona un'impostazione di calore più alta per una zona di riscaldamento, l'impostazione di calore dell'altra zona di riscaldamento sullo stesso lato verrà automaticamente ridotta per garantire che la potenza totale di ciascun lato sia inferiore a 3500 W.

### Al termine della cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.
2. Spegner il piano cottura scorrendo verso il basso fino a "0". Assicurarsi che il display mostri "0" e poi "H".
3. Spegner l'intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.
4. La "H" indica quale zona di cottura è calda al tatto. Scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico: se si desidera riscaldare più pentole, utilizzare la zona di cottura calda.

### Funzione di memoria

Questa funzione consente di ripristinare tutte le impostazioni delle zone se il piano cottura è stato spento accidentalmente. Premendo il tasto On/Off per riaccendere il piano cottura entro 5 secondi dallo spegnimento, verranno ripristinate tutte le impostazioni attive prima dello spegnimento.

## Mettere in pausa la cottura

### Accensione

Se una o più zone di cottura sono attive, toccare il tasto Pausa/Avvio, viene emesso un segnale acustico e tutti i display mostrano "11".

### Spegnimento

Dopo aver attivato la funzione di pausa, se si tocca di nuovo il tasto di pausa/avvio entro 30 minuti, il piano cottura continuerà con le impostazioni precedenti alla pausa. **Nota:** durante la pausa, tutti i tasti sono inattivi, tranne Pausa/Avvio, Blocco dei tasti e ON/OFF. I timer di cottura si fermano durante la pausa e il conto alla rovescia continua quando la funzione di pausa è disattivata. La funzione di pausa può interrompere il funzionamento del piano cottura solo per un massimo di 30 minuti. Se non viene premuto alcun tasto per 30 minuti, tutte le zone attive si spengono automaticamente.

### Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, 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 sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il blocco dei tasti per un po' di tempo.
3. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura.

Quando il piano cottura funziona in 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 ON/OFF, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima di poter effettuare qualsiasi altra operazione.

### Impostare il 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.

## Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Toccare il selettore della zona per cui si desidera impostare il timer.
2. Toccare il comando del timer, la spia inizia a lampeggiare e il display del timer mostra "30".
3. Impostare la durata toccando i tasti "+" e "-".

### Nota:

Toccare una volta il tasto "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.

Tenendo premuto il tasto "-" o "+" del timer si diminuisce o aumenta di 10 minuti. Muovere il regolatore da sinistra a destra o da destra a sinistra per aumentare o diminuire la durata di 10 minuti.

4. Toccare il tasto "-" per ridurre a zero il tempo rimanente o premere il "tasto del timer" quando il display dei minuti mostra "00" per annullare il timer.
5. Quando la durata è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.
6. Quando il timer scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.
7. Se è impostato il timer per più di una zona, sul display viene mostrato il ritardo più breve. Se si desidera controllare il ritardo di spegnimento residuo di un'altra zona, premere il tasto dell'altra zona di riscaldamento.

---

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

---

**Nota:** il display del timer mostrerà il tempo impostato più breve delle zone selezionate e la zona di cottura con il tempo più breve avrà un punto rosso lampeggiante.

---

**Nota:** le altre zone continueranno a funzionare se erano precedentemente accese.

---

## Timer per il conto alla rovescia

Il timer per il conto alla rovescia funziona in modo indipendente e non è collegato al funzionamento di nessuna zona di cottura.

1. Toccare il comando del timer, la spia inizia a lampeggiare e il display del timer mostra "30".
2. Impostare l'ora toccando i tasti "+" e "-"; è possibile impostare il timer fino a 99 minuti.
3. Quando la durata è impostata, il conto alla rovescia inizia immediatamente.
4. Quando il timer del conto alla rovescia scade, vengono emessi 20 segnali acustici come promemoria.

## Mantenimento calore

### Accensione

1. Toccare la manopola della zona di riscaldamento che si desidera mantenere calda.
2. Toccare una volta il tasto della funzione di mantenimento calore per accedere alla modalità 1 e il display corrispondente mostrerà "U"; in questo caso la temperatura degli alimenti verrà mantenuta a circa 42 °C.
3. Premere due volte il tasto della funzione di mantenimento calore per accedere alla modalità 2 e il display corrispondente mostrerà "U"; in questo caso la temperatura degli alimenti verrà mantenuta a circa 70 °C.
4. La temperatura effettiva può variare a seconda del tipo di pentola e della quantità di alimenti.

### Spegnimento

1. Toccare la manopola di selezione della zona che si desidera disattivare.
2. In modalità 2, toccando di nuovo il tasto della funzione di mantenimento calore, il display corrispondente mostra "-" e la funzione viene disattivata.
3. La funzione di mantenimento calore può funzionare per un massimo di 8 ore. Se non viene toccato alcun tasto, le zone di cottura attive si spengono automaticamente dopo 8 ore.

### Controllo della funzione Boost

Mentre il piano cottura è in funzione, se si tocca la manopola di selezione della zona e poi il comando boost, viene emesso un segnale acustico.

Il display mostra "P", il piano cottura entra nella funzione BOOST e la potenza aumenta a 1500 W/2600 W. La funzione BOOST funziona per 5 minuti, quindi si arresta automaticamente e il piano cottura torna allo stato di funzionamento precedente. Toccando il tasto "BOOST" in modalità BOOST, il piano cottura esce dalla funzione BOOST e torna allo stato di funzionamento precedente.

## 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), il piano cottura 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.

## LINEE GUIDA PER LA COTTURA



### AVVERTIMENTO

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

### Impostazioni di riscaldamento

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

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

### Consigli per la cottura

- Quando gli alimenti raggiungono l'ebollizione, ridurre la temperatura impostata.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia perché trattiene il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati.

### Sobbollire, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bollicine salgono solo occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per ottenere deliziose zuppe e teneri stufati, perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo gli alimenti. È inoltre consigliabile cuocere le salse a base di uova e quelle addensate con la farina

- al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore a quella minima per garantire una cottura corretta nel tempo consigliato.

### Scottare la bistecca

Per cucinare bistecche succulente e saporite:

1. Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con una base pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con dell'olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi poggiare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutarne il grado di cottura: più è soda, più sarà "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla rilassare e diventare tenera prima di servirla.

### Per saltare in padella

1. Scegliere un wok piatto compatibile con l'induzione o una padella grande.
2. Preparare tutti gli ingredienti e gli utensili. Questo tipo di cottura deve essere veloce. Se si cucinano grandi quantità di alimenti, cuocerle in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la zona di cottura, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano riscaldati.
7. Servire immediatamente.

**Nota:** 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), il piano cottura entra automaticamente in standby entro 1 minuto. La ventola continuerà a raffreddare il piano a induzione per un altro minuto.

## PULIZIA E MANUTENZIONE


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

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

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Non è possibile accendere il piano cottura.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella casa o nella zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato.
I controlli touch non reagiscono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi.
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	È possibile che i comandi siano ricoperti da una leggera pellicola d'acqua o che si stiano toccando i comandi con la punta del dito.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi taglienti. Utilizzo di prodotti per la pulizia non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. V. "Scegliere le stoviglie adatte". V. "Pulizia e manutenzione"
Alcune pentole producono un rumore crepitante o battente.	Questo può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto quando si riduce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare che l'elettronica si riscaldi eccessivamente. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare il dispositivo dall'alimentazione quando la ventola è ancora in funzione.

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
<p>Le pentole non si scaldano e  appare sul display.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione.</li> <li>2. Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona o non è centrata correttamente.</li> </ol>	<p>Utilizzare solo pentole adatte alla cottura a induzione. V. il capitolo "Scegliere le stoviglie adatte". Centrare la padella e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p>
<p>Il piano a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene mostrato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare il codice di errore, spegnere il dispositivo o scollegarlo dall'alimentazione e contattare il servizio clienti o un elettricista qualificato.</p>
<p>Il dispositivo non funziona</p>	<p>Interruzione dell'alimentazione</p>	<p>Controllare se l'alimentazione principale è normale; se l'interruttore di protezione dalle perdite è spento; se c'è un fusibile bruciato, sostituirlo con uno nuovo; se l'alimentazione principale è normale, controllare se la spina è collegata correttamente alla presa; se il piano cottura ha un tipo di collegamento a filo, scollegare l'alimentazione e controllare se il filo è allentato; scollegare l'alimentazione e controllare se la presa principale è spenta; se le ragioni di cui sopra possono essere escluse e il dispositivo è difettoso, inviarlo al centro di assistenza per la riparazione.</p>
<p>Durante il riscaldamento, il dispositivo smette di funzionare</p>	<p>Il timer di spegnimento è impostato</p>	<p>Controllare se il timer della funzione di spegnimento ritardato è impostato. Se è impostata la funzione di spegnimento ritardato, l'unità si arresta allo scadere del tempo impostato.</p>

## Visualizzazione e ispezione degli errori

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

Codice di errore	Possibili cause	Cosa fare
≥ _ ≤	Nessuna padella o padella inadatta	Non è stata posizionata una padella. Posizionare la padella corretta. Errore di sincronizzazione del PCB o del circuito di azionamento; rivolgersi al centro di assistenza per la riparazione.
E1	Potenza in ingresso troppo elevata	Alta tensione; la tensione dell'alimentazione principale supera i 250 V. Verificare che la tensione dell'alimentazione principale sia normale. Quando la tensione dell'alimentazione principale torna normale, riavviare l'unità. Se la tensione del PCB è difettosa, inviare l'unità al centro di assistenza per la riparazione.
E2	Potenza in ingresso troppo bassa	Bassa tensione; la tensione dell'alimentazione principale è inferiore a 180 V. Verificare che la tensione dell'alimentazione principale sia normale. Quando la tensione dell'alimentazione principale torna normale, riavviare l'unità. Se la tensione del PCB è fallace, 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 aver risolto il problema, ricollegare l'alimentazione. Se il problema persiste, è possibile che il sensore del piano cottura sia guasto; inviare al centro di assistenza per la riparazione.
E5	Temperatura del termistore IGBT troppo elevata	Temperatura del termistore IGBT troppo elevata, uscita dell'aria bloccata. Sbloccare l'uscita dell'aria e riavviare l'unità. Se il problema persiste, è possibile che l'unità abbia un errore di collegamento della ventola di raffreddamento, che la ventola di raffreddamento sia danneggiata o che il circuito di pilotaggio della ventola sia guasto; inviare al centro di assistenza per la riparazione. Circuito aperto/cortocircuito sul sensore di temperatura IGBT Se l'elemento di rilevamento della temperatura dell'IGBT del PCB è guasto, inviare al centro di assistenza per la riparazione.
F3	Cortocircuito del termistore della bobina	Errore di collegamento del sensore del termistore della bobina o guasto dell'elemento di rilevamento del termistore della bobina PCB; inviare al centro di assistenza per la riparazione.
F4	Circuito aperto del termistore della bobina	
F9	Cortocircuito del termistore IGBT	Errore di collegamento del sensore del termistore IGBT o guasto dell'elemento di rilevamento del termistore IGBT del PCB; inviare al centro di assistenza per la riparazione.
FA	Circuito aperto del termistore IGBT	

Quanto sopra rappresenta valutazioni e ispezioni di guasti comuni.

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

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE

---

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

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





**KLARSTEIN**