

DUAL TONE HYBRID DUAL TONE FLEX

Induktionskochfeld

Induction Hob

Table de cuisson à induction

Piano cottura a induzione

Placa de inducción

10046719 10046720 10046721 10046722



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Sicherheitshinweise 4
Bedienungs- und Wartungsanleitung 5
Funktionsprinzip 7
Übersicht über das Gerät 8
Bedienfeld 10
Bedienung 11
Kochrichtlinien 19
Installation 21
Pflege und Reinigung 25
Fehlersuche und Fehlerbehebung 27
Hinweise zur Entsorgung 30
Hersteller & Importeur (UK) 30

English 30
Français 59
Italiano 87
Español 115

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046719, 10046720, 10046721, 10046722
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Gesamtleistung	7200 W

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 einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Die Kanten des Bedienfeldes sind scharf. Wenn Sie nicht vorsichtig sind, kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.

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 derjenigen 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 verstehen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Benutzer-Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

**WARNUNG**

Stromschlaggefahr! 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.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein zum Ausbruch eines Brandes führen kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.

**WARNUNG**

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

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

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 dieses Hinweises 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 der Töpfe 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**

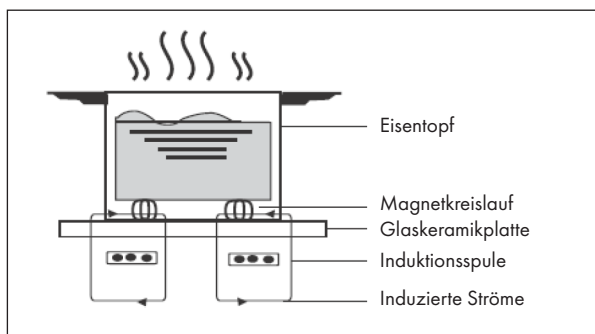
Verletzungsgefahr! Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern. Wenn Sie nicht vorsichtig sind, kann es zu Verletzungen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

Allgemeine Hinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen. Überkochen führt zu Rauch 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 Bereichen vorgesehen, wie z. B. in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

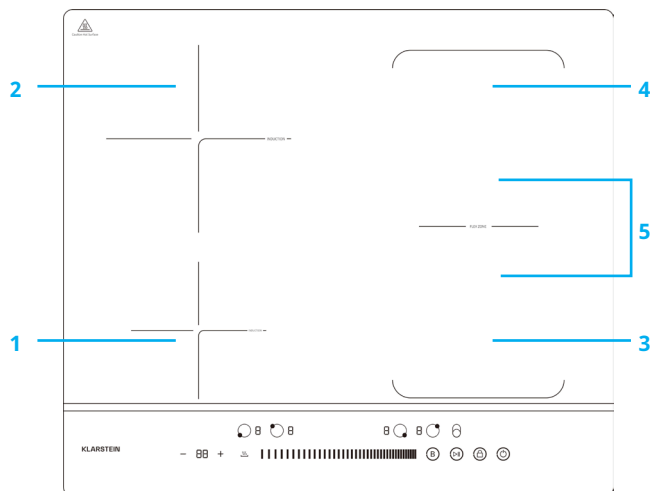
FUNKTIONSPRINZIP



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.

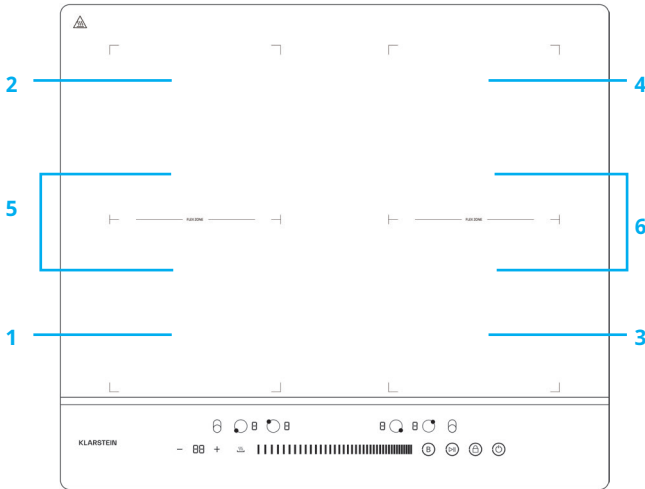
ÜBERSICHT ÜBER DAS GERÄT

Dual Tone Hybrid (10046719, 10046720)



- 1 Ø160 mm Max: 1600 W
- 2 Ø200 mm Max: 1800/2000 W
- 3 Ø180 mm Max: 1600/1800 W
- 4 Ø180 mm Max: 1600/1800 W
- 5 Ø385×200 mm Max: 3200/3600 W

Dual Tone Flex (10046721, 10046722)



- 1 Ø180 mm Max: 1600/1800 W
- 2 Ø180 mm Max: 1600/1800 W
- 3 Ø180 mm Max: 1600/1800 W
- 4 Ø180 mm Max: 1600/1800 W
- 5 385×200 mm Max: 3200/3600 W
- 6 385×200 mm Max: 3200/3600 W

BEDIENFELD



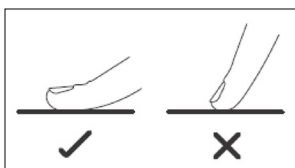
Anleitung für die Schaltflächen

Symbol	Name	Funktion
	ON/OFF	Zum Einschalten oder Ausschalten des Kochfelds. Im Modus "Kindersicherung" kann das Kochfeld nur ausgeschaltet werden.
	Verriegelung	Zum Ein- oder Ausschalten der "Kindersicherung"
	Kochzonen-Auswahl	Zur Auswahl der entsprechenden Kochzone. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der entsprechenden Kochzone.
	FLEX DUO	Taste zur Aktivierung von FLEX DUO links/rechts
	PAUSE	Taste für die Pausenfunktion
	WARM)	Taste für Warmhaltefunktion
	INC/DEC	Timer: Taste für die Timer-Einstellung
	Boost	Taste für "BOOST"-Modus (Erreichen der maximalen Leistung)

BEDIENUNG

Touch-Steuerung

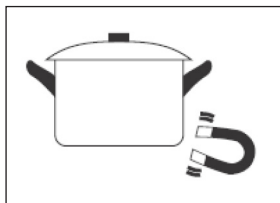
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente 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 Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden des Kochgeschirrs. Wenn er angezogen wird, ist das Kochgeschirr induktionsgeeignet.



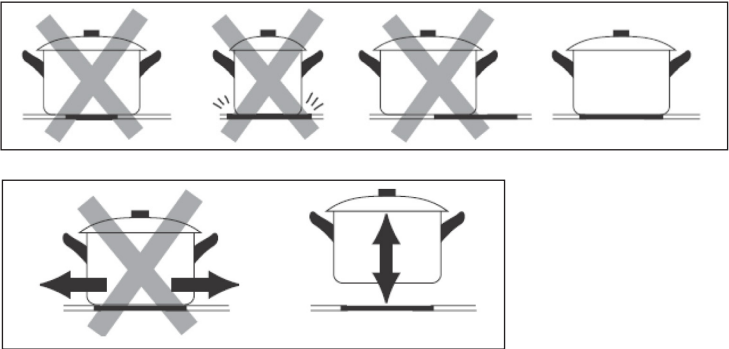
Wenn Sie keinen Magnet haben:

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

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



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



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

Kochgeschirr-Abmessungen

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

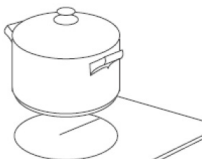
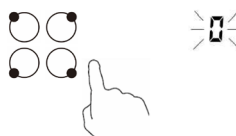
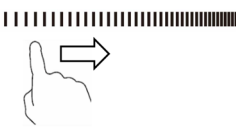
Beim Modell DualTone Hybrid (10046719, 10046720)

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
Ø160 mm	Ø140	Ø160
Ø200 mm	Ø160	Ø200
Ø180 mm	Ø140	Ø180
FLEX	Ø200	385×200

Bei Modell DualTone Flex (10046721, 10046722)

Kochzone	Durchmesser der Unterseite von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
Ø180 mm	Ø120	Ø180
Flex-Zone	Ø200	385×200

Mit dem Kochen beginnen

Berühren Sie die ON/OFF-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen "-" oder "--" an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.	
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.	
Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone berühren, blinkt auf dem Display in der Nähe "0". Die Anzeige hört innerhalb von 5 Sekunden auf zu blinken, wenn keine Bedienung erfolgt, und zeigt die Leistungsstufe an.	
Stellen Sie die Leistung mit der Touch-Steuerung ein. Wenn die Heizleistung einer beliebigen Heizzone auf "0" steht, schaltet sich das Kochfeld nach 1 Minute ohne Betrieb automatisch in den Standby-Modus. Sie können die Leistung jederzeit während des Kochens ändern.	

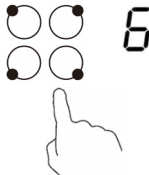
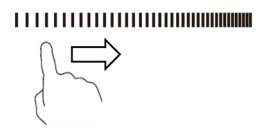
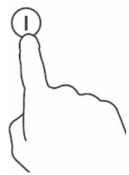
Wenn die Anzeige $\geq \sqcup \leq$ abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt oder

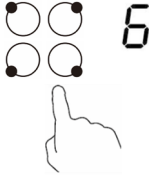
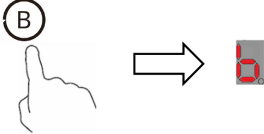
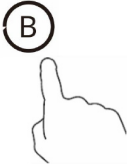
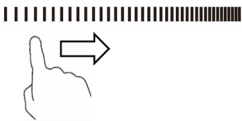
- das Kochgeschirr, das Sie verwenden, ist nicht für das Induktionskochen geeignet, oder
- das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

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 darauf gestellt wird.

Ausschalten

Berühren Sie die Auswahlstaste des Heizbereichs, den Sie ausschalten möchten, die Digitalanzeige in der Nähe zeigt blinkend die aktuelle Leistungsstufe an.	
Schalten Sie die Heizzone aus, indem Sie es auf "0" stellen.	
Drücken Sie die „ON/OFF“ Taste, um das Kochfeld an- oder auszuschalten.	
Achten Sie auf die Restwärme der Kochfeldoberfläche. "H" zeigt an, welche Heizzone heiß ist. Es erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Die Restwärme kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden. Wenn Sie den Topf warmhalten möchten, verwenden Sie die Heizzone mit Restwärme.	

Boost-Funktion

Boost aktivieren	
Drücken Sie die Taste zur Kochzonenauswahl, um die Heizzone auszuwählen.	
Wenn Sie "Boost" drücken, arbeitet das Kochfeld mit maximaler Leistung. Auf der Digitalanzeige blinkt "b".	
Boost deaktivieren	
Drücken Sie die Taste zur Kochzonenauswahl, um die Heizzone auszuwählen, die Sie steuern möchten. Drücken Sie erneut "Boost", um den Boost-Modus zu beenden. Die Leistung kehrt automatisch auf das Niveau vor der Einstellung der "Boost"-Funktion zurück.	
Schalten Sie die Heizzone aus, indem Sie die Leistung auf "0" stellen; die ausgewählte Heizzone schaltet sich automatisch aus und hebt den Boost-Modus auf.	

Der Boost-Modus läuft maximal 5 Minuten lang. Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.

Wenn die ursprüngliche Heizstufe "0" ist, wird sie nach 5 Minuten auf die Stufe "9" zurückgesetzt.

Kindersicherungsfunktion

- Sie können die Kindersicherungstaste "Lock" drücken, um andere Funktionen zu sperren, um
- Unfälle zu vermeiden (z. B. wenn ein Kind versehentlich das eine Kochzone einschaltet)
- Im Modus "Kindersicherung" können nur die Tasten "On/Off" und "Lock" verwendet werden

Sperren: Berühren Sie das Steuerelement "Lock". Die Anzeige zeigt "Lo" an.

Entsperren: Wenn das Induktionskochfeld gesperrt ist, berühren Sie die Taste "Lock" länger, das Kochfeld schaltet die Kindersicherung aus, es ertönt ein Piepton.

Sie können den Induktionsherd im Notfall immer mit der "On/Off" Taste ausschalten, bei der nächsten Bedienung sollten Sie den Induktionsherd zuerst entriegeln.

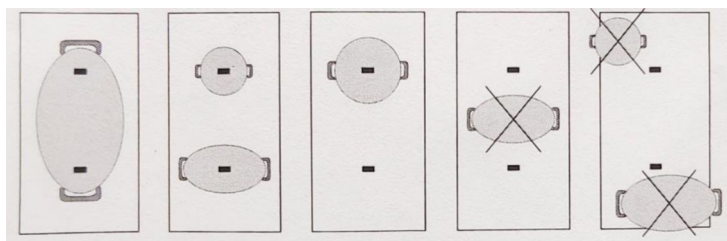
FLEX-Funktion

Sie können zwei Kochzonen verwenden, indem Sie die Funktion "FLEX DUO" wählen und die gleiche Leistung beibehalten, indem Sie die gesamte Fläche mit einem großen Kochgeschirr oder teilweise mit einem runden/ovalen Kochgeschirr abdecken. Wenn die Funktion eingeschaltet ist und nur ein Kochgeschirr verwendet wird, kann es im gesamten Bereich bewegt werden. In diesem Fall können Sie mit dem Regler die zwei Kochbereiche auf derselben Seite steuern.

Dies eignet sich sehr gut zum Kochen mit einem ovalen oder rechteckigen Kochgeschirr oder mit Topfträgern.

Wenn Sie diese Funktion ausschalten möchten, drücken Sie die Taste "FLEX DUO".

Wichtig: Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Kochbereichs, so dass sie mindestens einen Bezugspunkt abdeckt (siehe unten).



Pause

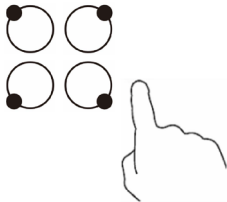
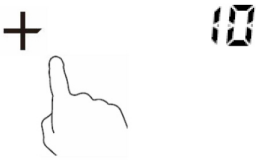
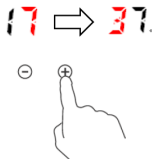
Drücken Sie die "Pause"-Taste im eingeschalteten Zustand, das Kochfeld geht in den Pausenzustand über, und auf dem Display erscheint "8" bzw. "88". Um die Pausenfunktion aufzuheben, drücken Sie erneut die Taste "Pause", und das Kochfeld kehrt in den vorherigen Betriebszustand zurück. Wenn innerhalb von 10 Minuten im Pausenzustand keine Bedienung erfolgt, schaltet sich der Herd automatisch aus.

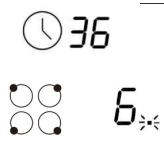
Warmhalte-Funktion

Wählen Sie die Heizzone, drücken Sie die Warmhaltetaste, die Heizzone wechselt in den Warmhaltemodus und auf dem Display erscheint "8", der Induktionsherd heizt mit geringer Leistung, um die richtige Temperatur des Topfes zu halten. Die Leistung ist bei dieser Funktion nicht einstellbar.

Timer

Sie können den Timer so einstellen, dass eine oder mehrere Heizzonen nach der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.

Wählen Sie im eingeschalteten Zustand die Heizzone aus, für die Sie den Timer einstellen möchten. (Zum Beispiel: Heizzone 3)	
Drücken Sie "+", um die Zeit zu erhöhen, auf dem Display erscheint und blinkt "10".	
Drücken Sie "-", um die Zeit zu verringern, und "+", um die Zeit zu erhöhen. Drücken Sie einmal "-" oder "+", um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Durch langes Drücken und Halten der Taste wird die Zeit jedes Mal um 10 Minuten verringert oder verlängert.	

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "-" und "+" wird der Timer-Modus automatisch beendet und auf dem Display erscheint "00".	
Nach dem Einstellen des Timers leuchtet der Dezimalpunkt der einstelligen Anzeige der Heizzone auf, für die der Timer eingestellt ist. Und die zweistellige Anzeige zeigt die Mindestzeit aller Timer an.	
Wenn für eine Heizzone ein Timer eingestellt ist und die Heizzeit den eingestellten Timer erreicht, schaltet die Heizzone automatisch auf Leistungsstufe 0, und die Leistungsabgabe wird ausgeschaltet.	

Voreingestellte Betriebszeit

Die automatische Abschaltung ist die Sicherheitsfunktion des Induktionsherdes. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

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

Das Kochfeld hört sofort auf zu heizen, wenn das Kochgeschirr entfernt wird, und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn es mehrere Heizbereiche gibt, die gleichzeitig heizen, ist die Standardzeit des gesamten Geräts diejenige mit der längsten Standardzeit.

Heizstufen

Leistungsstufe	Eignung
1-2	• sanftes Erwärmen von kleineren Mengen Essen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Zubereitung von Lebensmitteln, die schnell anbrennen • leichtes Köcheln • langsame Erwärmung
3-4	• Wiedererwärmung • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• sautieren • Nudeln kochen
9	• anbraten und scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

KOCHRICHTLINIEN



WARNUNG

Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, besonders wenn Sie PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette von selbst, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

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 durchgebraten ist.

Köcheln, Reis kochen

- Das Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an der 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 Aufgaben, 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 anbraten**

Zum Garen von saftigen, würzigen 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.

Essen unter Rühren anbraten

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.

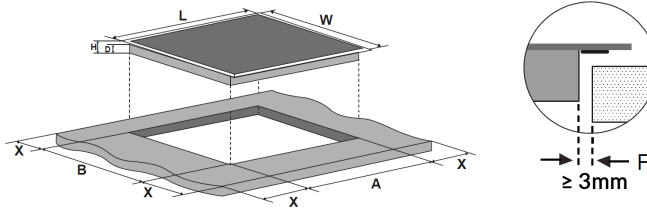
Hinweis: Wenn sich ein Kochgeschirr von ungeeigneter Größe, ein nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld befindet, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch auf Standby. Das Gebläse kühlt das Induktionskochfeld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

INSTALLATION

Auswahl des Montage-Equipments

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

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten der Kochstelle und den



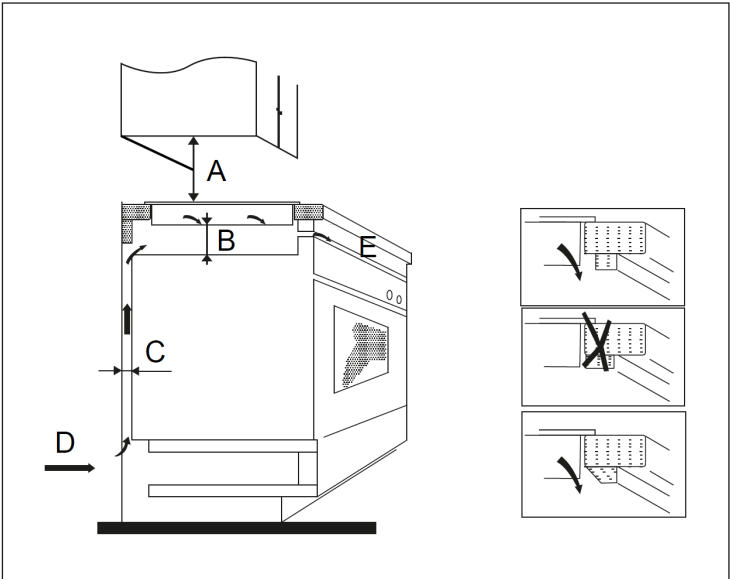
Innenseiten der Arbeitsfläche sollte mindestens 3 mm betragen.

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

Modell	L	W	H	D	A	B	X
60 cm	590	520	56	52	560+50	480+50	min. 50

Vergewissern Sie sich unter allen Umständen, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- 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 760 mm betragen.



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

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

Vor der Installation des Kochfelds

Versichern 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
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, der Backofen ein eingebautes Kühlgebläse hat
- 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

Versichern Sie sich, dass:

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

Vorsicht



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.

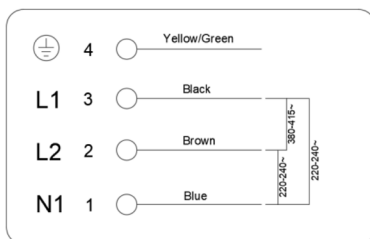
Bevor das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, überprüfen Sie, ob:

- die Hausinstallation für die Stromaufnahme 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 Feuer 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. Jegliche Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter 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.



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)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist 3. Spülen Sie diese mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie diese mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder an.	• Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für "heiße Oberfläche", aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuerschwämme, einige Nygonschwämme und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett auf, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück : Das Glas kann sich verfärben.

Was?	Wie?	Wichtig!
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße Zuckerreste auf dem Glas.	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. 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30 Grad und kratzen Sie die Verschmutzung in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Übergekochte mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" aus.	• Entfernen Sie Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung des Kochfeldschabers entfernt wird, ragt die scharfe Klinge heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen. Verstauen Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern. Verstauen Sie den Schaber immer mit aufgesetzter Schutzabdeckung außerhalb der Reichweite von Kindern.
Übergekochtes auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Wischen Sie das Verschüttete auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Touch-Steuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Küchenpapier vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	• Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, wenn Flüssigkeit darauf ist. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Es gibt keinen Strom an der Steckdose	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.
	Verbindung von Stromversorgungsplatine und Anzeigeplatine fehlgeschlagen	Überprüfen Sie den Anschluss.
	Die Leistungsplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Anzeigenplatine aus.
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige ist nicht normal	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Anzeigenplatine aus.
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang wird nicht gestartet.	Hohe Temperatur des Kochfelds	Hohe Temperatur des Kochfelds.
	Etwas stimmt nicht mit dem Ventilator	Etwas stimmt nicht mit dem Ventilator.
	Die Leistungsplatine ist beschädigt	Die Leistungsplatine ist beschädigt.
Während des Betriebs stoppt der Heizvorgang plötzlich und auf dem Display blinkt „U“	Falscher Kochgeschirrtyp	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (siehe Anleitung). Beschädigung des Kochgeschirr-Erkennungskreislauf: Tauschen Sie die Stromplatine aus.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist klein	
	Topf überhitzt	Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Drücken Sie die „Ein/Aus“ Taste, um das Gerät wieder zu starten.

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
"U" wird im Heizbereich auf der gleichen Seite angezeigt (z. B. im ersten und zweiten Bereich)	Verbindungsfehler zwischen Netz- und Anzeigeplatine	Überprüfen Sie den Anschluss.
	Der Kommunikationsteil der Anzeigenplatine ist beschädigt	Tauschen Sie die Anzeigenplatine aus.
	Die Leistungsplatine ist beschädigt	Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
Gebläsemotor klingt ungewöhnlich	Der Gebläsemotor ist defekt.	Ersetzen Sie das Gebläse.

Fehleranzeige und Inspektion

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
E7	Die Versorgungsspannung ist niedriger als die Netzspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E8	Die Versorgungsspannung ist höher als die Netzspannung.	
E3	Der Oberflächensensor hohe Temperatur	Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. Berühren Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten.
E6	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. Berühren Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft, falls nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.

E1	Oberflächensensor nicht verbunden.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E2	Kurzschluss des Oberflächensensors.	
Eb	Ausfall des Oberflächensensors.	
E5	Kurzschluss des IGBT-Sensors.	Tauschen Sie die Antriebsplatte aus.
E4	Offener Schaltkreis IGBT-Sensor.	

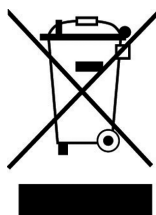


WARNUNG:Stromschlaggefahr!

Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Inspektion von häufigen Fehlern.

Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Gerät oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Indem Sie es vorschriftsmäßig entsorgen, schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
Großbritannien

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

Safety Instructions	32
Instructions on Use and Maintenance	33
Operating Principle	35
Product Overview	36
Control Panel	38
Operation	39
Cooking Guidelines	47
Installation	49
Care and Cleaning	53
Troubleshooting	55
Disposal Considerations	57
Manufacturer & Importer (UK)	57

TECHNICAL DATA

Item number	10046719, 10046720, 10046721, 10046722
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Total output	7200 W

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.

INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

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.

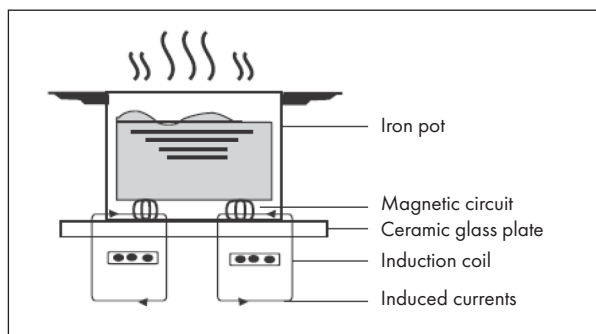
General Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers 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 you remove 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; 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.

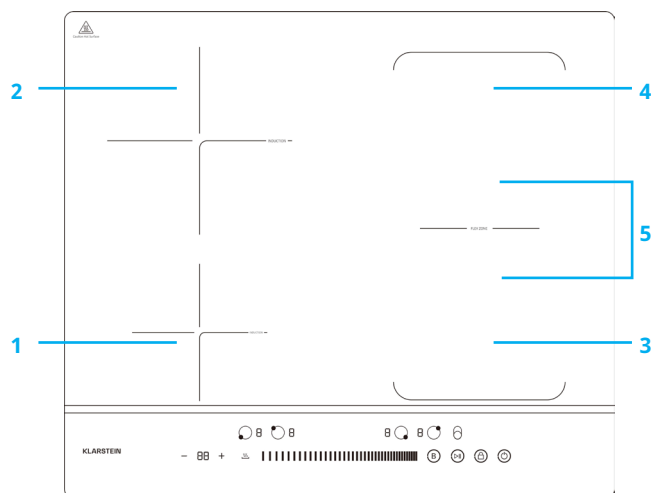
OPERATING PRINCIPLE

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.



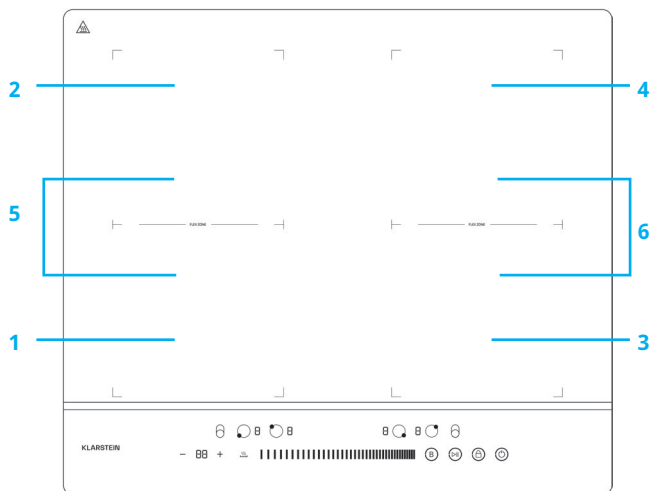
PRODUCT OVERVIEW

Dual Tone Hybrid (10046719, 10046720)



- 1 Ø160mm Max:1600 W
- 2 Ø200mm Max:1800/2000 W
- 3 Ø180mm Max:1600/1800 W
- 4 Ø180mm Max:1600/1800 W
- 5 Ø385×200mm Max:3200/3600 W

Dual Tone Flex (10046721, 10046722)



- 1 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 2 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 3 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 4 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 5 385x200mm Max: 3200/3600 W
- 6 385x200mm Max: 3200/3600 W

CONTROL PANEL



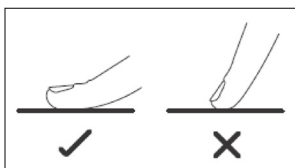
Button instruction

Symbol	Name	Operation
	ON/OFF	To switch on or switch off the cooker. Under "Child lock" mode, only can switch off the cooker.
	Lock	To turn on or turn off the "Child Lock"
	Cooking zone selection	They are used to select the corresponding heating zone. Touch the button to select the corresponding heating zone.
	FLEX DUO	Button for activating FLEX DUO on the left/right
	PAUSE	Button for pause function
	WARM)	Button for heat preservation function
	INC/DEC	Timer: Button for time setting
	Boost	Button for "BOOST" mode(reach max. power)

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.



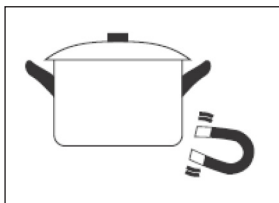
Choosing the right Cookware

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:

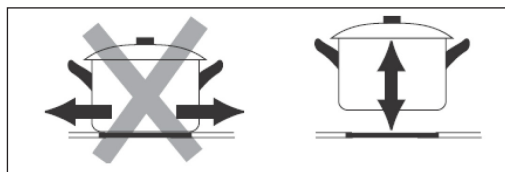
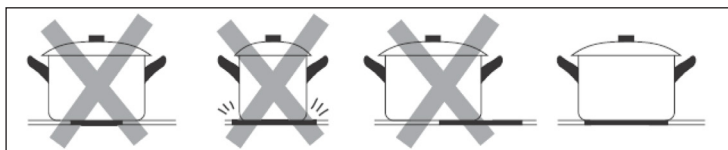
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.



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.

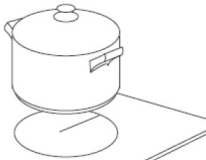
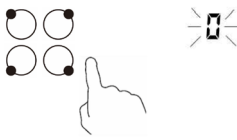
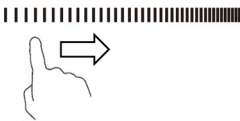
For model DualTone Hybrid (10046719, 10046720)

Cooking zone	Base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
Ø160mm	Ø140	Ø160
Ø200mm	Ø160	Ø200
Ø180mm	Ø140	Ø180
FLEX	Ø200	385×200

For model DualTone Flex (10046721, 10046722)

Cooking zone	Base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
Ø180 mm	Ø120	Ø180
Flex zone	Ø200	385×200

Start cooking

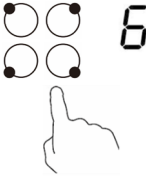
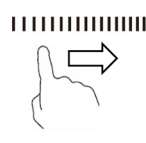
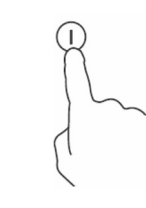
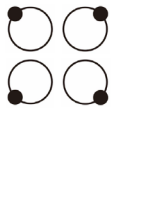
Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "--" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
When touch the heating zone selection button, display nearby will flash "0". The display will stop flashing within 5 seconds after no operation, and show the power level.	
Control the power by slider touch control. When the heating power of any heating zone is "0", the cooker will automatically enter the standby state after 1 minute of no operation. You can change the power at any time during cooking.	

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

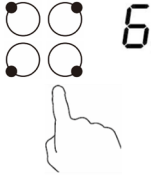
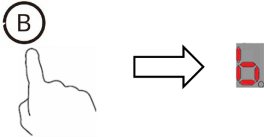
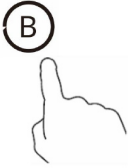
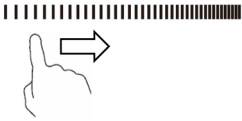
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you are using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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.

Turn off

Touch the selection button of the heating area that you want to close, and the digital display nearby will flash the current power level.	
Turn off the heating zone by sliding down to "0".	
Press the "ON/OFF" button to switch on or switch off the cooker.	
Take care of the residual heat of crystal plate. "H" means which heating zone is hot. When the surface cools to a safe temperature, it will disappear. It can also be used as an energy saving function. If you want to further heat the pot, use the heating zone with residual heat..	

Boost function

Activate Boost	
Press the cooking zone selection button to select the heating area.	
When press "Boost", the hob will work by max power. And the digital display will flash "b".	
Deactivate Boost	
Press the area selection button to select the heating area which you can to control. And Press "Boost" again to cancel boost mode. The power will automatically return to the level before the "Boost" function is set.	
Turn off the heating zone by sliding down to "0". The selected heating area will turn off and cancel the boost mode automatically.	

The boost mode just can keep 5 minutes. After 5 minutes, the cooking zone returns to its original setting.

If original heat setting equals "0", it will return to "9" level after 5 minutes.

Child lock function

- You can press the child lock button "Lock" to freeze other function, to avoid accident..(For example, a child accidentally turns on the heating zone)
- Under "Child lock" mode, only "On/Off" and "Loc" button can work

Lock: Touch the "lock" control. The display will show "Lo".

Unlock: If the induction cooker is locked, touch and hold "Lock" , the cooker will exit the locked state and you will hear a "beep ".

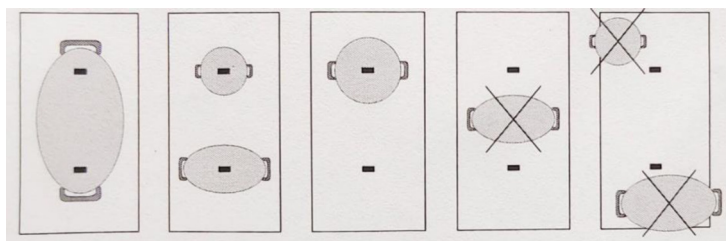
You can always use the "on / off" button to turn off the induction cooker in an emergency, but in the next operation, you should first unlock the induction cooker.

FLEX function

You can use two cooking zones by selecting the "FLEX DUO" function and let them keep the same power by covering the whole surface with a large pan or partly with a round / oval pan. When the function is turn on and only one pan is used, the pan can be moved throughout the area. In this case, the slider can be used to control two cooker on the same side without difference.

It is very suitable for cooking with an oval or rectangular pan or with pan supports. If need to turn off this function, please press the "FLEX DUO" button.

Important: Place the pan in the center of the cooking area, so that it covers at least one reference point (as shown below).



Pause

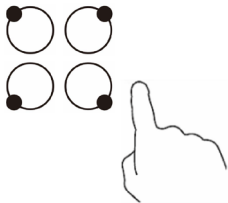
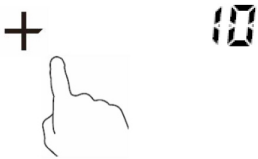
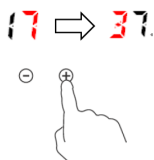
Press the "pause" button in the working state, the cooker will enter the pause state, and the display will show "8" and "88" respectively. To cancel the pause function, press the "pause" button again, and the cooker will return to its previous working state. If there is no operation within 10 minutes in the pause state, the cooker will automatically turn off.

Keep warm function

Select the heating area, press the "keep warm" button, the heating area will enter the heat preservation cooking mode, and the display will show "8", the induction cooker will heat with low power to maintain the proper temperature of the pot. The power is not adjustable under this function.

Timer

You can set the timer to turn off one or more heating zones after the setting time.

In working state, select the heating zone which you want to set timer . (For example: heating zone 3)	
Press "+" to increase the time, display will show and flash "10".	
Press "-" to decrease and "+" increase the time. Press "-" or "+" one time, it will decrease or increase by 1 minute. Long press and hold the button, will decrease or increase 10 minutes every time.	
Press the "-" and "+" button simultaneously will automatically cancel timer mode and display will show "00".	

After setting the timer, the decimal point of the single digit display of the burner which is set timer will be light on. And the two digits display will show the minimum timing among all the timers.	 36  6
When a heating zone is set a timer and the heating time reaches the set timer, the heating zone automatically sets the power level to 0, and the power output is turned off.	

Default working time

Auto shutdown is the safety protection function of induction cooker. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hours)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

The display will stop heating immediately when cookers are moved away, and auto turn off after 2 minutes.
If there are multiple heating areas heating at the same time, the default timing of the whole machine is the one with the longest default timing time.

Heat settings

Power level	Suitability
1-2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes
7-8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying and searing • bringing soup to the boil • boiling water

COOKING GUIDELINES



WARNING

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you are using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the 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.

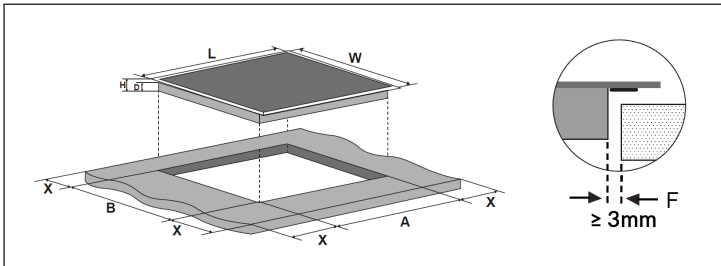
Note: When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

INSTALLATION

Selection of installation equipment

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

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

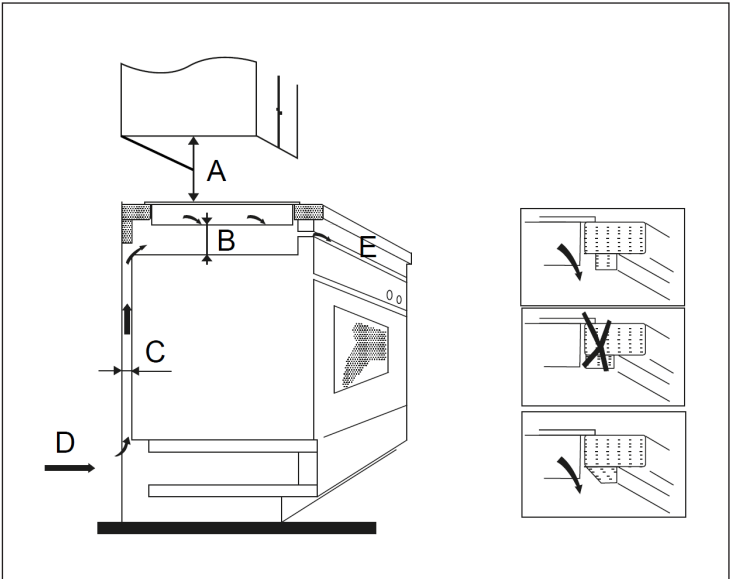


Note: The dimensions given in the table are "mm".

Model	L	W	H	D	A	B	X
60 cm	590	520	56	52	560+50	480+50	min. 50

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 work state.

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



Note: The dimensions given in the table are “mm”.

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Air intake	Air exit 5 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 cabinetry 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.

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.

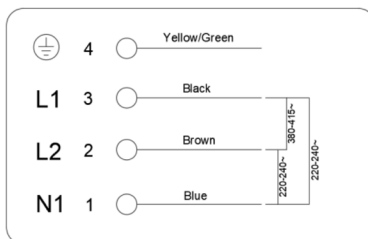
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- 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 the by 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.



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)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no "hot surface" indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	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. 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above.	• Remove the stains and splashes immediately, as they are more difficult to remove once they have become cold. • Attention: Risk of injury! As soon as the hob scraper's safety cover is removed, the sharp blade sticks out. Handle it carefully so that you do not injure yourself. Always store the scraper with the safety cover on, out of the reach of children. Always store the scraper with the protective cover on, out of the reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Turn the hotplate back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
LED does not light up when the device is plugged in.	No electricity in the socket.	Check that the plug is firmly fixed to the socket and that the socket is working.
	Failed to connect power board and display board	Check the connection.
	Power board damaged.	Replace the power board.
	Display board damaged.	Replace the display board.
Some buttons do not work, or LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.
The Cooking mode indicator comes on, but heating is not started.	High temperature of the hob	High temperature of the hob.
	Something wrong with the fan	Something wrong with the fan.
	Power board damaged	Power board damaged.
During the operation, the heating stops suddenly and the display flashes "U"	Wrong pot type	Use a suitable pan (refer to the manual). Pot detection circuit damage, replace the power board.
	The diameter of the bottom of the pot is small	
	Pot overheated	Wait for the temperature to return to normal. Press the "on / off" button to restart the device.
"U" is displayed in the heating area on the same side (such as the first and second areas)	Power board and display board connection failure	Check the connection
	The communication part of the display board is damaged	Replace the display board.
	Power board damaged	Replace the power board.
Fan motor sounds abnormal	The fan motor is damaged	Replace fan.

Failure Display and Inspection

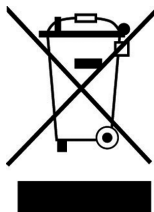
Error Code	Possible causes	What to do
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage	
E3	The surface sensor high temperature	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E1	The surface sensor disconnection.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Surface sensor short circuit.	
Eb	Surface sensor failure.	
E5	IGBT sensor short circuit.	Replace the drive board.
E4	IGBT sensor open circuit.	



WARNING: Risk of electric shock

The above is the common fault judgment and inspection. Please do not disassemble the equipment by yourself, so as to avoid any danger and damage to the induction cooker.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

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

Consignes de sécurité 60
Mode d'emploi et instructions d'entretien 61
Principe de fonctionnement 63
Aperçu du produit 64
Panneau de contrôle 66
Fonctionnement 67
Conseils de cuisson 75
Installation 77
Entretien et nettoyage 81
Dépannage 83
Informations pour le recyclage 85
Fabricant & importateur (Royaume-Uni) 85

FICHE TECHNIQUE

Numéro de l'article	10046719, 10046720, 10046721, 10046722
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance totale	7200 W

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 manque de prudence 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 interrupteur d'isolement 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.

MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

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 poignées 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**

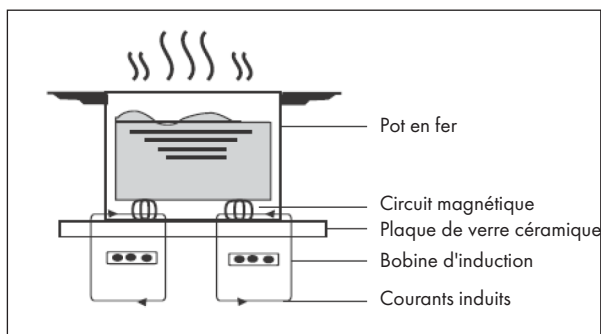
Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants. Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions générales

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez. L'ébullition provoque des fumées et des éclaboussures 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 des casseroles 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 armoires situées 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 ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément 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 dans des applications domestiques et similaires telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il faut veiller 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.

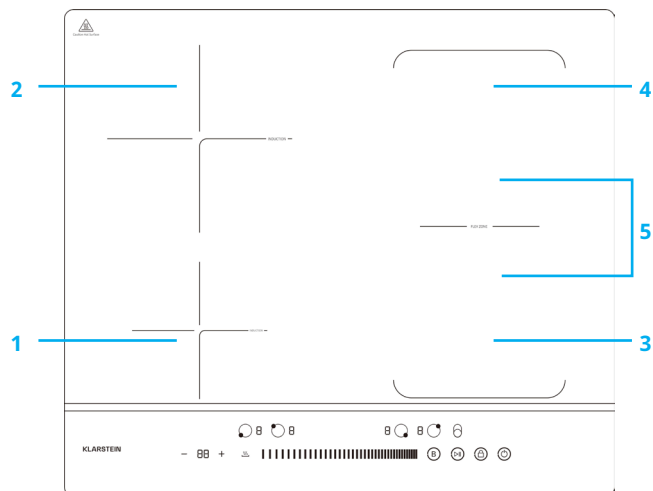
PINCIPE DE FONCTIONNEMENT



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.

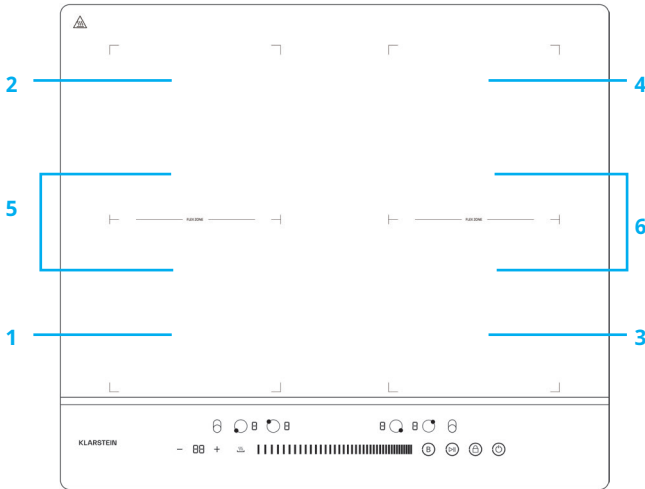
APERÇU DU PRODUIT

Hybride bicolore (10046719, 10046720)



- 1 Ø160 mm Max : 1600 W
- 2 Ø 200 mm Max : 1800/2000 W
- 3 Ø180 mm Max : 1600/1800 W
- 4 Ø180 mm Max : 1600/1800 W
- 5 Ø385×200 mm Max : 3200/3600 W

Deux tons Flex (10046721, 10046722)



- 1 Ø180 mm Max : 1600/1800 W
- 2 Ø180 mm Max : 1600/1800 W
- 3 Ø180 mm Max : 1600/1800 W
- 4 Ø180 mm Max : 1600/1800 W
- 5 385×200 mm Max : 3200/3600 W
- 6 385×200 mm Max : 3200/3600 W

PANNEAU DE CONTRÔLE



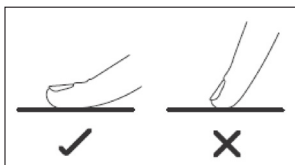
Bouton instructions

Symbole	Nom	Fonctionnement
	ON/OFF	Pour allumer ou éteindre la cuisinière. En mode « verrouillage parental » vous pouvez seulement éteindre la cuisinière.
	Verrouiller	Pour activer ou désactiver le « verrouillage parental »
	Sélection de la zone de cuisson	Ils permettent de sélectionner la zone de chauffage correspondante. Appuyez sur le bouton pour sélectionner la zone de chauffage correspondante.
	FLEX DUO	Bouton d'activation de FLEX DUO à gauche/droite
	PAUSE	Bouton de mise en pause de la fonction
	WARM	Bouton pour la fonction de conservation de la chaleur
	INC/DEC	Minuterie : Bouton de réglage de la durée
	Boost	Bouton pour le mode BOOST (pour atteindre la puissance maximale)

FONCTIONNEMENT

Commandes tactiles

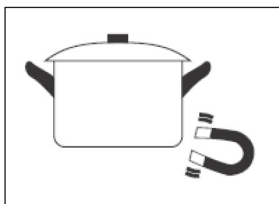
- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à 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.



Choisir les 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.



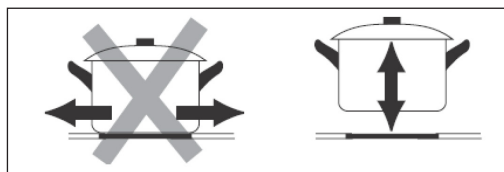
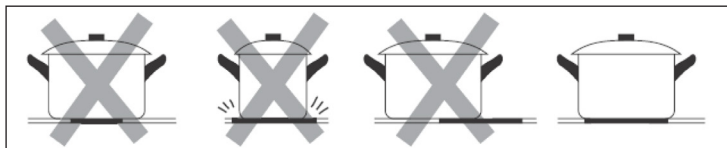
Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Si  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.

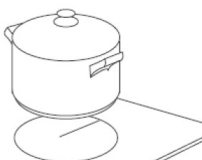
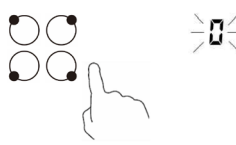
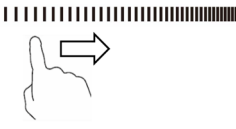
Modèle hybride deux tons (10046719, 10046720)

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisine à induction	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
Ø160 mm	Ø140	Ø160
Ø200 mm	Ø160	Ø200
Ø180 mm	Ø140	Ø180
FLEX	Ø200	385×200

Modèle deux tons Flex (10046721, 10046722)

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisine à induction	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
Ø180 mm	Ø120	Ø180
Zone flex	Ø200	385×200

Démarrer la cuisson

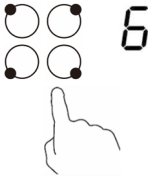
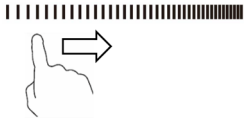
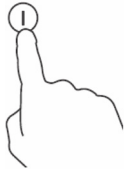
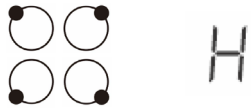
Touchez la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les écrans affichent « - » ou « -- » indiquant que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.	
Placez une poêle appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
Lorsque l'on touche la touche de sélection de la zone de chauffage, l'affichage à proximité fait clignoter « 0. ». L'écran cesse de clignoter dans les 5 secondes qui suivent l'arrêt de l'appareil et affiche le niveau de puissance.	
Contrôle de la puissance à l'aide d'un curseur Lorsque la puissance de chauffage d'une zone de chauffage est égale à 0, la cuisinière passe automatiquement en état de veille après 1 minute d'inactivité. Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.	

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

- vous n'avez pas placé de poêle sur la bonne zone de cuisson, ou
- 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.

Éteindre

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre, et l'écran numérique situé à proximité fait clignoter le niveau de puissance actuel.	
Désactivez la zone de chauffage en faisant glisser jusqu'à 0.	
Appuyez sur la touche On/Off pour allumer ou éteindre la cuisinière.	
Attention à la chaleur résiduelle de plaque de cristal. « H » signifie que la zone de chauffage est chaude. Lorsque la surface se refroidit à une température sûre, le voyant disparaît. Vous pouvez aussi vous en servir comme fonction d'économie d'énergie. Si vous souhaitez chauffer davantage la poêle, utilisez la zone de chauffage avec chaleur résiduelle.	

Fonction Boost

Activer Boost	
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour sélectionner la zone de chauffage.	
Lorsque vous appuyez sur Boost, la table de cuisson fonctionne à la puissance maximale. L'affichage numérique fait clignoter « b. »	
Désactiver Boost	
Appuyez sur la touche de sélection de la zone pour sélectionner la zone de chauffage à contrôler. Appuyez à nouveau sur Boost pour annuler le mode Boost. La puissance revient automatiquement au niveau précédant le réglage de la fonction Boost.	
Éteignez la zone de chauffage en faisant glisser vers le bas jusqu'à « 0 ». La zone de chauffage sélectionnée s'éteindra et annulera automatiquement le mode boost.	

Le mode boost ne peut durer que 5 minutes. Au bout de 5 minutes, la zone de cuisson revient à son réglage initial.

Si le réglage initial de la chaleur était égal à 0, il revient au niveau 9 au bout de 5 minutes.

Fonction de verrouillage parental

- Vous pouvez appuyer sur le bouton de verrouillage parental « Lock » pour geler d'autres fonctions,
- pour éviter les accidents (par exemple, un enfant qui allume accidentellement la zone de chauffage)
- En mode « verrouillage parental » seules les touches On/Off et Lock peuvent fonctionner

Verrouiller : Effleurer la commande « verrouillage » L'écran affiche « Lo »

Déverrouiller : Si la plaque à induction est verrouillée, touchez et maintenez « Lock » la plaque sort de l'état verrouillé et vous entendez un bip.

Vous pouvez toujours utiliser le bouton on / off pour éteindre la plaque à induction en cas d'urgence, mais lors de l'opération suivante, vous devez d'abord déverrouiller la plaque à induction.

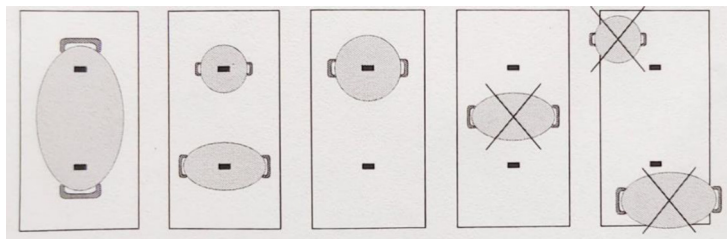
Fonction FLEX

Vous pouvez utiliser deux zones de cuisson en sélectionnant la fonction FLEX DUO et leur permettre de conserver la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde / ovale. Lorsque la fonction est activée et qu'une seule casserole est utilisée, la casserole peut être déplacée dans toute la zone. Dans ce cas, le curseur peut être utilisé pour contrôler deux plaques du même côté sans différence.

Il convient parfaitement à la cuisson avec une poêle ovale ou rectangulaire ou avec des supports de poêle.

Si vous souhaitez désactiver cette fonction, appuyez sur le bouton FLEX DUO.

Important : placez la poêle au centre de la zone de cuisson, de manière à ce qu'elle couvre au moins un point de référence (comme indiqué ci-dessous).



Pause

Appuyez sur la touche « pause » en cours de fonctionnement, le cuiseur passe en mode pause et l'écran affiche respectivement 8 et 88. Pour annuler la fonction de pause, appuyez à nouveau sur la touche pause et la plaque reviendra à son état de fonctionnement antérieur. Si aucune action n'est effectuée pendant 10 minutes en état de pause, la plaque s'éteint automatiquement.

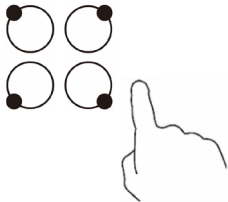
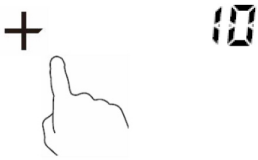
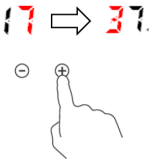
Fonction de maintien au chaud

Sélectionnez la zone de chauffe, appuyez sur la touche « keep warm », la zone de chauffe passe en mode de cuisson avec préservation de la chaleur et l'écran affiche 8, la plaque à induction chauffe à faible puissance pour maintenir la température correcte de la casserole.

La puissance n'est pas réglable dans cette fonction.

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de chauffage après la durée programmée.

En état de marche, sélectionnez la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie. (Par exemple : zone de chauffage 3)	
Appuyez sur « + » pour augmenter la durée, l'écran affiche et fait clignoter « 10. »	
Appuyez sur « - » pour diminuer le temps et sur « + » pour l'augmenter. Appuyez une fois sur - ou + pour diminuer ou augmenter d'une minute. Une pression prolongée sur le bouton permet de diminuer ou d'augmenter de 10 minutes à chaque fois.	
Appuyer simultanément sur les boutons - et + annule automatiquement le mode minuterie et l'écran affiche 00.	

Après le réglage de la minuterie, le point décimal de l'affichage à un chiffre du brûleur réglé sur la minuterie s'allume. L'affichage à deux chiffres indique le temps le plus court de toutes les minuteries.



Lorsqu'une zone de chauffage est programmée et que le temps de chauffage atteint la durée programmée, la zone de chauffage règle automatiquement le niveau de puissance sur 0 et la sortie de puissance est désactivée.

Durée de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre table de cuisson à induction. Cela se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heures)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

L'écran s'arrête immédiatement de chauffer lorsque les cuisinières sont éloignées et s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Si plusieurs zones de chauffage chauffent en même temps, la durée par défaut de l'ensemble de la machine est celle qui a la durée par défaut la plus longue.

Réglages de la chaleur

Niveau de puissance	Compatibilité
1-2	- chauffer délicatement de petites quantités d' aliments - faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - mijotage doux - Réchauffer lentement
3-4	- réchauffer - mijoter rapide - cuire du riz
5-6	crêpes
7-8	- sauté - cuisson des pâtes
9	- Frir et saisir - porter la soupe à ébullition - eau bouillante

CONSEILS DE CUISSON



MISE EN GARDE

Soyez prudent lors de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

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. Faire chauffer une poêle à frire 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 devienne 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. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites 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 délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien réchauffés .
7. Servez immédiatement.

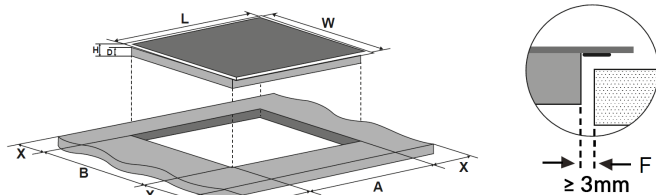
Remarque : Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) est laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue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

INSTALLATION

Sélection du matériel d'installation

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

Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les



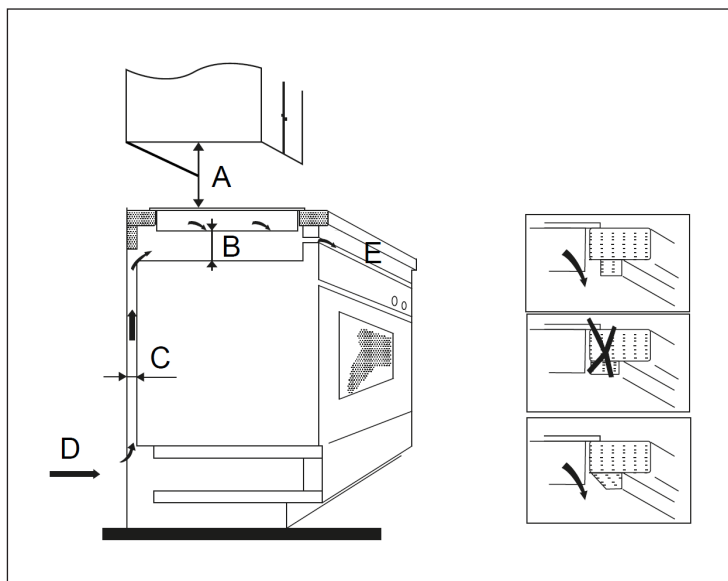
surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

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

Modèle	L	W	H	D	A	B	X
60 cm	590	520	56	52	560+50	480+50	min. 50

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 placard situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



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

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

Avant d'installer la table de cuisson

Veillez à ce 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 sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- 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

Veillez à ce 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 la base 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.

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 interne 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.

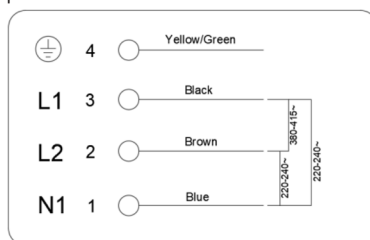
Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

- 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 ne doit être effectuée que 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.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Éteindre la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Allumer la table de cuisson.	• Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges abrasives, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : ils peuvent laisser des traces

Quoi ?	Comment ?	Important !
Les ébullitions, les aliments fondus et les éclaboussures de sucre chaud sur le verre.	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. 1. Éteindre la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.	• Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures, car elles sont plus difficiles à éliminer une fois froides. • ATTENTION : Risque de blessure ! Dès que le couvercle de sécurité du grattoir est retiré, la lame tranchante ressort. Manipulez-le avec précaution pour ne pas vous blesser. Rangez toujours le grattoir avec le couvercle de sécurité, hors de portée des enfants. Rangez toujours le grattoir avec le couvercle de protection, hors de portée des enfants.
Débordement sur les commandes tactiles	1. Éteindre la table de cuisson. 2. Absorber ce qui a débordé. 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Mettre en marche la plaque de cuisson	• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

DÉPANNAGE

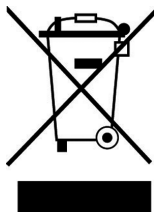
Problème	Causes possibles	Solutions possibles
Le voyant ne s'allume alors que l'appareil est branché.	La prise n'est pas alimentée en électricité.	Vérifiez que la fiche est bien fixée à la prise et que la prise fonctionne.
	Échec de la connexion de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage	Vérifiez la connexion.
	Carte d'alimentation endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.
	Carte d'affichage endommagée.	Remplacer le panneau d'affichage.
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED est anormal.	Le panneau est endommagé.	Remplacer le panneau d'affichage.
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson	Température élevée de la table de cuisson
	Problème de ventilateur	Problème de ventilateur
	Carte d'alimentation endommagée	Carte d'alimentation endommagée.
Pendant le fonctionnement, le chauffage s'arrête brusquement et l'affichage clignote « U »	Mauvais type de casserole.	Utiliser une casserole adaptée (voir le manuel).
	Le diamètre du fond de la casserole est faible	Circuit de détection de casserole endommagé, remplacer la carte d'alimentation.
	Casserole surchauffée	Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche On/Off pour redémarrer l'appareil.
« U » s'affiche dans la zone de chauffage du même côté (comme les première et deuxième zones)	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage	Vérifiez la connexion.
	La partie communication de la carte d'affichage est endommagée	Remplacer la carte d'affichage.
	Carte d'alimentation endommagée	Remplacer la carte d'alimentation.

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
Le moteur du ventilateur émet un son anormal	Le moteur du ventilateur est endommagé	Remplacer le ventilateur.

Affichage et inspection des pannes

Code erreur	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
E3	Le capteur de surface à haute température	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Effleurez la touche ON/OFF pour redémarrer l'appareil.
E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Effleurer la touche ON/OFF pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E1	Déconnexion du capteur de surface.	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque en céramique.
E2	Court-circuit du capteur de surface.	
Eb	Défaillance du capteur de surface.	
E5	Court-circuit du capteur IGBT.	Remplacer la carte d'alimentation.
E4	Circuit ouvert du capteur IGBT.	

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT & IMPORTATEUR (ROYAUME-UNI)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

Boîte postale 42

272 Kensington High Street

Londres, W8 6ND

Royaume-Uni

Gentile cliente,

Ti ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. Ti 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. Scansiona il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	88
Istruzioni per l'uso e la manutenzione	89
Principio di funzionamento	91
Descrizione del prodotto	92
Pannello di controllo	94
Messa in funzione	95
Linee guida per la cottura	103
Installazione	105
Pulizia e manutenzione	109
Risoluzione dei problemi	111
Avviso di smaltimento	113
Produttore	113

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10046719, 10046720, 10046721, 10046722
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza complessiva	7200 W

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 una persona qualificata.
- 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 responsabilità.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 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 suo 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, cucchiaini 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.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

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.

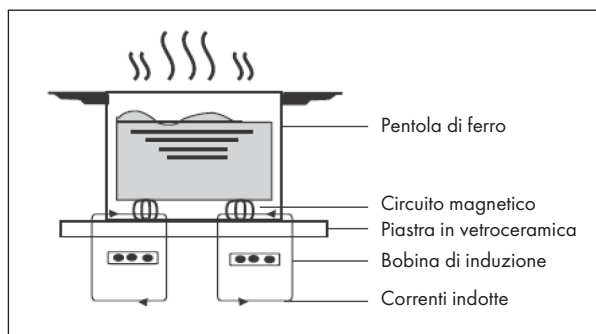
Istruzioni generali

- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso. Il traboccamento provoca 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 pentole 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 spatole o altri detergenti abrasivi per pulire il piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismo; da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.
- Il dispositivo e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

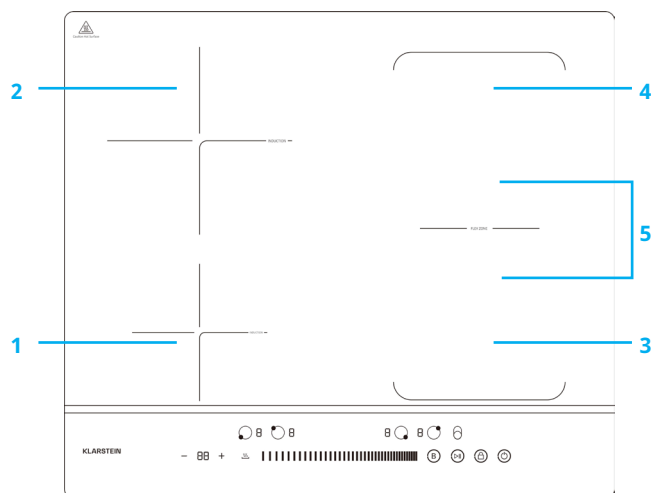
PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

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 di vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.



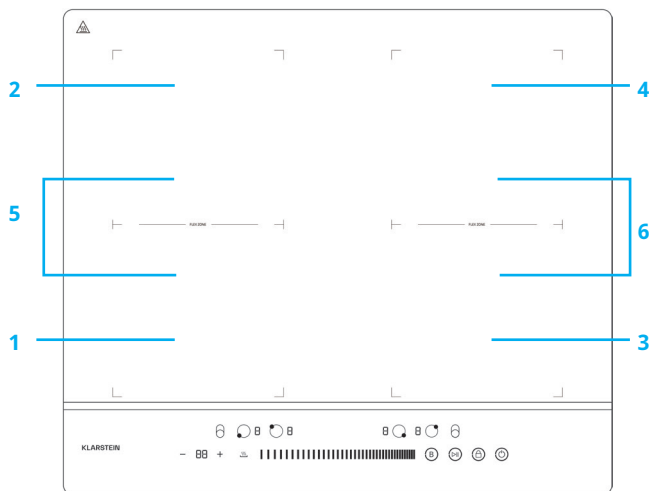
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Dual Tone Hybrid (10046719, 10046720)



- 1 Ø160mm Max:1600 W
- 2 Ø200mm Max: 1800/2000 W
- 3 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 4 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 5 Ø385x200mmMax: 3200/3600 W

Dual Tone Flex (10046721, 10046722)



- 1 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 2 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 3 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 4 Ø180mm Max: 1600/1800 W
- 5 385×200mm Max: 3200/3600 W
- 6 385×200mm Max: 3200/3600 W

PANNELLO DI CONTROLLO



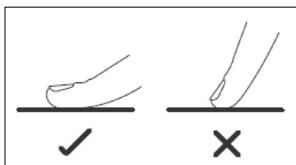
Istruzioni per i pulsanti

Simbolo	Nome	Messa in funzione
	ON/OFF	Per accendere o spegnere il fornello. In modalità "Blocco bambini", è possibile solo spegnere il fornello.
	Lock	Per attivare o disattivare il "Blocco bambini"
	Selezione della zona di cottura	Vengono utilizzati per selezionare la zona di riscaldamento corrispondente. Toccare il pulsante per selezionare la zona di riscaldamento corrispondente.
	FLEX DUO	Pulsante per l'attivazione di FLEX DUO a sinistra/destra
	PAUSE	Pulsante per la mettere in pausa
	WARM)	Pulsante per la funzione di conservazione del calore
	INC/DEC	Timer: pulsante per l'impostazione del timer
	Boost	Pulsante per la modalità "BOOST" (per raggiungere la massima potenza)

MESSA IN FUNZIONE

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.



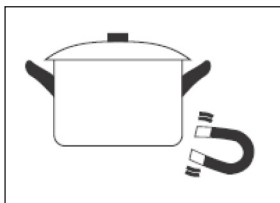
Scegliere le pentole giuste

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:

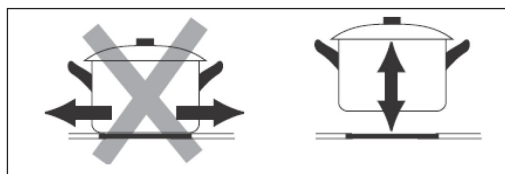
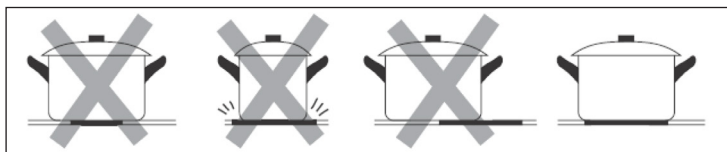
1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che volete controllare.
2. Se  il display non lampeggia e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.



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.



Sollevare 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 di cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Per il modello Dual Tone Hybrid (10046719, 10046720)

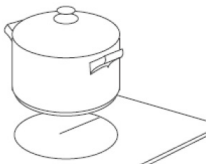
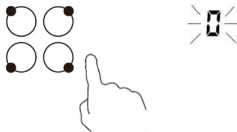
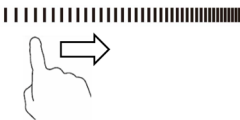
Zona di cottura	Diametro della base delle pentole a induzione	
	Minimo (mm)	Minimo (mm)
Ø160 mm	Ø140	Ø160
Ø200 mm	Ø160	Ø200
Ø180mm	Ø140	Ø180
FLEX	Ø200	385×200

Per il modello Dual Tone Flex (10046721, 10046722)

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole a induzione	
	Minimo (mm)	Minimo (mm)
Ø180 mm	Ø120	Ø180

Flex zone	Ø200	385×200
-----------	------	---------

Iniziare a cucinare

Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutti i display mostrano "0" o "--", a indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.	
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.	
Quando si tocca il pulsante di selezione della zona di riscaldamento, sul display vicino lampeggia "0". Dopo 5 secondi di inattività, il display smette di lampeggiare e visualizza il livello di potenza.	
Controllare la potenza con un cursore a sfioramento. Quando la potenza di riscaldamento di una zona di riscaldamento è "0", la pentola passa automaticamente allo stato di stand-by dopo 1 minuto di inattività. È possibile modificare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.	

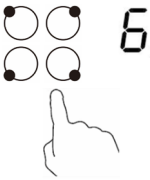
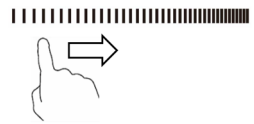
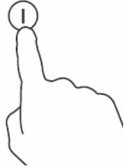
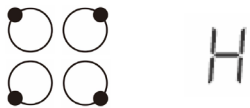
Se il display lampeggia $\geq \text{---} \leq$ alternativamente con l'impostazione del calore:

- 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.

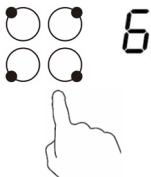
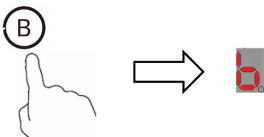
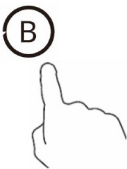
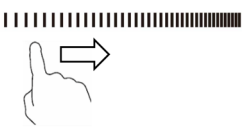
Il riscaldamento non avviene se non c'è una pentola adatta sulla zona di cottura.

Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata alcuna pentola adatta.

Spegner

Toccare il pulsante di selezione dell'area di riscaldamento che si desidera chiudere e il display digitale vicino lampeggerà il livello di potenza attuale.	
Spegner la zona di riscaldamento facendo scorrere fino a "0" .	
Premere il pulsante "On/Off" per spegnere o accendere il fornello.	
Fare attenzione al calore residuo della lastra di cristallo. "H" indica la zona di riscaldamento calda. Quando la superficie si raffredda a una temperatura sicura, scompare. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico. Se si desidera riscaldare ulteriormente la pentola, utilizzare la zona di riscaldamento con calore residuo.	

Funzione Boost

Attivare la funzione Boost	
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura per selezionare l'area di riscaldamento.	
Quando si preme "Boost", il piano cottura funziona alla massima potenza. Sul display digitale lampeggia "b".	
Disattivare la funzione Boost	
Premere il pulsante di selezione dell'area per selezionare l'area di riscaldamento da controllare. E premere nuovamente "Boost" per annullare la modalità boost. La potenza tornerà automaticamente al livello precedente all'impostazione della funzione "Boost".	
Spegnere la zona di riscaldamento scorrendo verso il basso fino a "0". La zona di riscaldamento selezionata si spegnerà e annullerà automaticamente la modalità boost.	

La modalità boost è in grado di mantenersi attiva solo per 5 minuti. Dopo 5 minuti, la zona di cottura torna all'impostazione originale.

Se l'impostazione del calore originale è pari a "0", dopo 5 minuti tornerà al livello "9".

Funzione di blocco bambini

- È possibile premere il pulsante di blocco per bambini "Lock" per bloccare altre funzioni, per evitare
- incidenti (ad esempio, un bambino accende accidentalmente la zona di riscaldamento)
- In modalità "Blocco bambini", possono funzionare solo i pulsanti "On/Off" e "Lock"

Blocco: Toccare il comando "Lock". Il display LED mostra "Lo".

Sblocco: Se la pentola a induzione è bloccata, toccare e tenere premuto "Blocca"; la pentola esce dallo stato di blocco e si sente un "bip".

È sempre possibile utilizzare il pulsante "on / off" per spegnere il fornello a induzione in caso di emergenza, ma per l'utilizzo successivo, è necessario prima sbloccare il fornello a induzione.

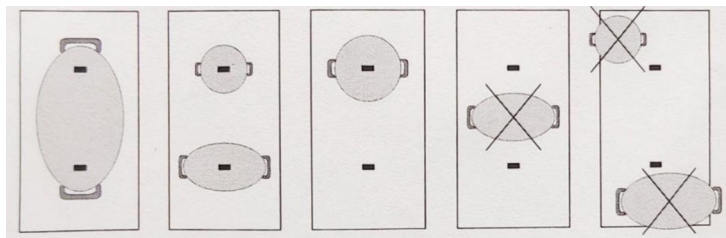
Funzione FLEX

È possibile utilizzare due zone di cottura selezionando la funzione "FLEX DUO" e far mantenere la stessa potenza coprendo l'intera superficie con una padella grande o in parte con una padella rotonda/ovale. Quando la funzione è attivata e si utilizza un solo tegame, questo può essere spostato in tutta l'area. In questo caso, il cursore può essere utilizzato per controllare due fornelli sullo stesso lato senza differenze.

È molto adatto per cucinare con una padella ovale o rettangolare o con supporti per padelle.

Se si desidera disattivare questa funzione, premere il pulsante "FLEX DUO".

Importante: posizionare la pentola al centro dell'area di cottura, in modo che copra almeno un punto di riferimento (come mostrato di seguito).



Pause

Se si preme il pulsante "pause" durante il funzionamento, la pentola entra in pausa e il display visualizza rispettivamente "8" e "88". Per annullare la funzione di pausa, premere nuovamente il pulsante "pause" e la pentola tornerà allo stato di funzionamento precedente. Se non si verifica alcun intervento entro 10 minuti nello stato di pausa, il fornello si spegne automaticamente.

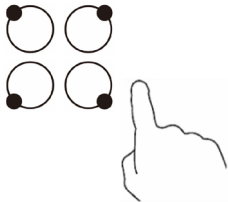
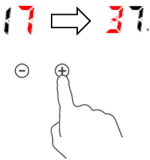
Funzione di mantenimento in caldo

Selezionare l'area di riscaldamento, premere il pulsante "keep warm", l'area di riscaldamento entrerà in modalità di cottura a conservazione del calore e il display mostrerà "8", il fornello a induzione si riscalderà a bassa potenza per mantenere la temperatura corretta della pentola.

La potenza non è regolabile con questa funzione.

Timer

È possibile impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.

In stato di funzionamento, selezionare la zona di riscaldamento su cui si desidera impostare il timer. (Ad esempio: zona di riscaldamento 3)	
Premere "+" per aumentare il tempo, il display visualizza e lampeggia "10".	
Premere "-" per diminuire e "+" per aumentare il tempo. Premendo una volta "-" o "+", il valore diminuisce o aumenta di 1 minuto. Tenendo premuto a lungo il pulsante, ogni volta diminuisce o aumenta di 10 minuti.	
Premendo contemporaneamente i pulsanti "-" e "+" si annulla automaticamente la modalità timer e il display visualizza "00".	

Dopo aver impostato il timer, il punto decimale del display a una cifra del bruciatore impostato per il timer si accende. Il display a due cifre mostrerà il tempo minimo tra tutti i timer.



Quando una zona di riscaldamento è impostata su un timer e il tempo di riscaldamento raggiunge il timer impostato, la zona di riscaldamento imposta automaticamente il livello di potenza su 0 e la potenza in uscita viene spenta.

Tempo operativo predefinito

L'autospegnimento è una funzione di protezione per il piano cottura a induzione. Ciò si verifica quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono quelli indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo operativo predefinito (ore)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Il display interrompe immediatamente il riscaldamento quando le pentole vengono allontanate e si spegne automaticamente dopo 2 minuti. Se sono presenti più aree di riscaldamento contemporaneamente, la temporizzazione predefinita dell'intero dispositivo è quella con il tempo di temporizzazione predefinito più lungo.

Impostazioni di riscaldamento

Livello di potenza	Idoneità
1-2	• Riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente • Sobbollire dolcemente • Riscaldamento lento
3-4	• Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cottura del riso
5-6	• Pancake
7-8	• Saltare in padella • Cucinare la pasta
9	• Friggere e scottare • Portare a ebollizione la zuppa • Acqua bollente

LINEE GUIDA PER LA COTTURA



AVVERTENZA

Fare attenzione quando si frigge, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza PowerBoost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente, con grave rischio di

incendio.

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 succose e saporite:

1. Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con fondo spesso.
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 cucchiaini 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.

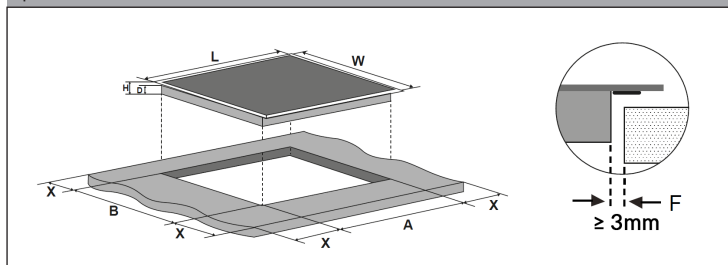
Nota: se sul piano cottura è stata lasciata una padella di dimensioni inadatte o non magnetica (ad esempio, in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio, coltello, forchetta, chiave), il piano cottura si mette automaticamente in standby entro 1 minuto. La ventola continuerà a raffreddare il piano a induzione per un altro minuto.

INSTALLAZIONE

Selezione dell'attrezzatura di installazione

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

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

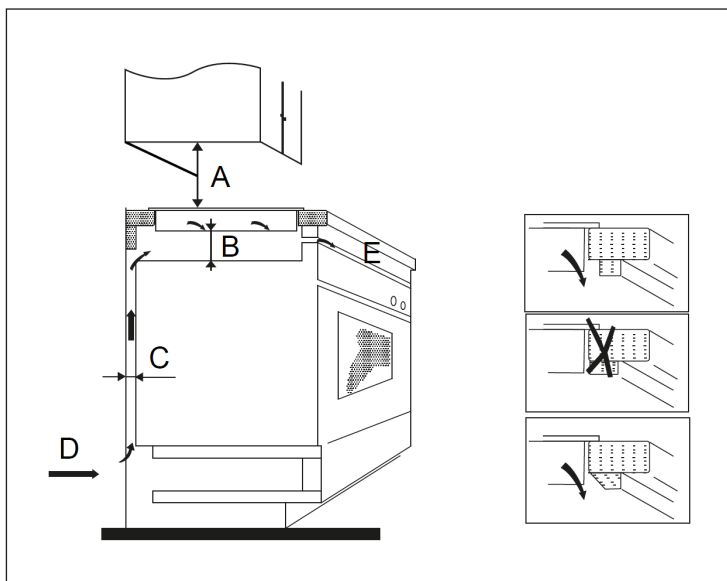


Nota: le dimensioni indicate nella tabella sono in "mm".

Modello	Lunghezza	W	H	D	A	B	X
60 cm	590	520	56	52	560+50	480+50	min. 50

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 buono stato di funzionamento.

Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



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

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 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 è accessibile attraverso gli sportelli degli armadi o i cassetti.
- Il flusso d'aria fresca dall'esterno dell'armadio è 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 viene installata una barriera di protezione termica.
- Il sezionatore è facilmente accessibile dal cliente.

Attenzione



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni! La piastra a induzione deve essere installata da personale qualificato o tecnici. Abbiamo professionisti al vostro servizio.

Non eseguire mai l'operazione da soli.

- 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.

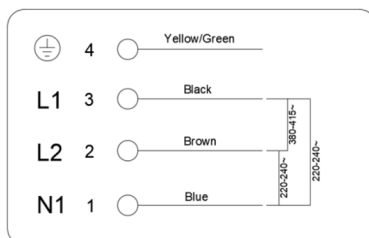
Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi che:

- 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.



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)	1. Spegnere il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando il piano cottura è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fare molta attenzione. • Le spatole dure, alcune spatole di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spatola sono adatti. • Non lasciare mai residui di detergenti sul piano di cottura: il vetro può macchiarsi.

Cosa?	Come?	Importante!
Rovesciamenti, scioglimento e fuoriuscite di zuccheri caldi sul vetro.	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. 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il prodotto rovesciato in un'area fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o il prodotto versato con un panno per i piatti o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro".	• Rimuovere immediatamente le macchie e gli schizzi, poiché sono più difficili da eliminare una volta che si sono raffreddati. • Attenzione: rischio di lesioni! Non appena si rimuove il coperchio di sicurezza del raschietto, viene esposta la lama affilata. Maneggiarlo con cura per evitare di ferirsi. Conservare sempre il raschietto con il coperchio di sicurezza posizionato, fuori dalla portata dei bambini. Conservare sempre il raschietto con il coperchio protettivo posizionato, fuori dalla portata dei bambini.
Prodotti rovesciati sui controlli touch	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire il prodotto rovesciato. 3. Pulire l'area del controllo touch con una spugna o un panno umido e pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano.	• Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e i comandi touch potrebbero non funzionare in presenza di liquido. Assicurarsi di asciugare l'area del controllo touch prima di riaccendere il piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il LED non si accende quando il dispositivo è collegato.	La presa elettrica non trasmette elettricità.	Verificare che la spina sia fissata saldamente alla presa e che la presa funzioni.
	Impossibile collegare la scheda di alimentazione e la scheda del display	Controllare il collegamento.
	Scheda di alimentazione danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.
	Scheda del display danneggiata.	Sostituire la scheda del display.
Alcuni tasti non funzionano o il display a LED è anormale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non viene avviato.	Alta temperatura del piano cottura	Alta temperatura del piano cottura.
	Qualcosa non va nella ventola	Qualcosa non va nella ventola.
	Scheda di alimentazione danneggiata	Scheda di alimentazione danneggiata.
Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia "U"	Tipo di pentola sbagliato	Utilizzare una padella adatta (consultare il manuale). Danno al circuito di rilevamento dei tegami, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro del fondo della pentola è piccolo	
	Pentola surriscaldata	Attendere che la temperatura torni normale. Premere il pulsante "On/Off" per riavviare il dispositivo.

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
"U" viene visualizzato nella zona di riscaldamento sullo stesso lato (ad esempio la prima e la seconda zona)	Guasto al collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display	Controllare il collegamento
	Il pannello di visualizzazione della parte di comunicazione è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.
	Scheda di alimentazione danneggiata	Sostituire la scheda di alimentazione.
Il motore della ventola emette un suono anormale	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.

Visualizzazione e ispezione degli errori

Codice di errore	Possibili cause	Cosa fare
E7	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Verificare se l'alimentazione è normale. Accendere il dispositivo quando l'alimentazione torna alla normalità.
E8	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
E3	Alta temperatura del sensore di superficie	Attendere che la temperatura torni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E6	Alta temperatura dell'IGBT	Attendere che la temperatura torni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona correttamente; in caso contrario, sostituirla.
E1	Disconnessione del sensore di superficie.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica.
E2	Cortocircuito del sensore di superficie.	
Eb	Guasto al sensore di superficie.	
E5	Cortocircuito del sensore dell'IGBT	Sostituire la scheda di azionamento.
E4	Circuito aperto del sensore dell'IGBT	

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, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

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

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 de 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

Indicaciones de seguridad	116
Instrucciones de uso y mantenimiento	117
Principio de funcionamiento	119
Productos	120
Panel de control	122
Puesta en funcionamiento	123
Pautas para cocinar	131
Instalación	133
Cuidado y Limpieza	137
Resolución de anomalías	139
Indicaciones sobre la retirada del aparato	141
Fabricante e importador (Reino Unido)	141

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10046719, 10046720, 10046721, 10046722
Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Producción total	7200 W

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 sus costes de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato sólo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico especializado
- 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.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato, La limpieza y el mantenimiento del usuario 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.

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse 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, en particular, 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.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

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 calentarán 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.
- Mantener las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo 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.

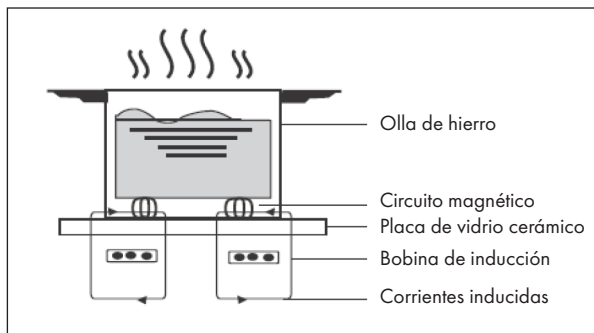
Instrucciones generales

- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en uso. La ebullición provoca humos y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje cerca del aparato objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3), ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles).
- No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No deje a los niños jugar con el aparato, sentarse, ponerse de pie o trepar sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.

- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe cerciorarse de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos ni para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado.
- 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 áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.

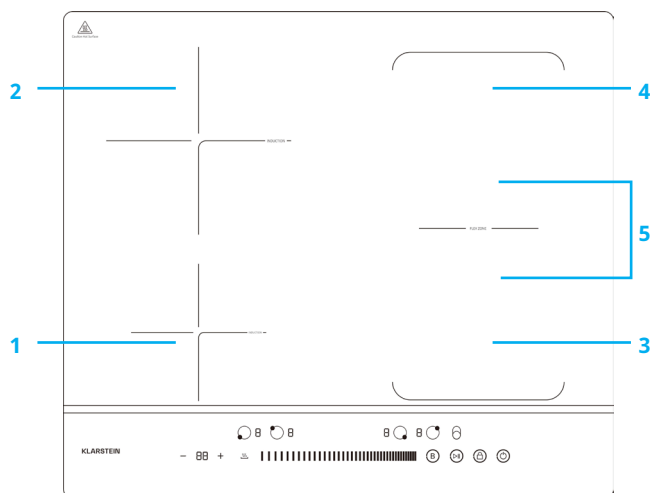
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

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.



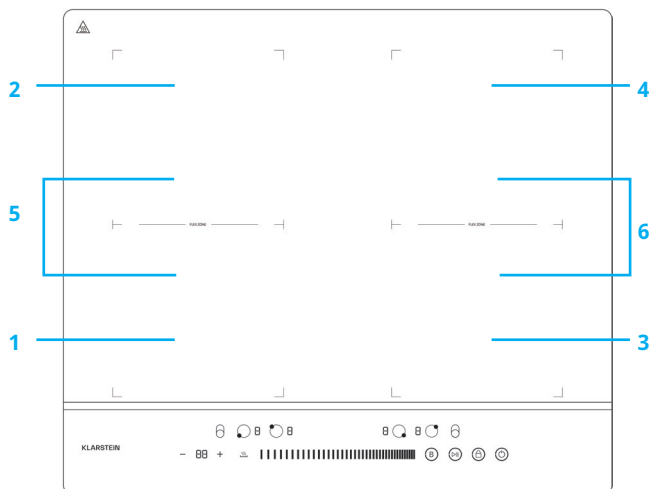
PRODUCTOS

Híbrido de doble tono (10046719, 10046720)



- 1 Ø160mm Máx:1600 W
- 2 Ø200mm Máx:1800/2000 W
- 3 Ø180mm Máx:1600/1800 W
- 4 Ø180mm Máx:1600/1800 W
- 5 Ø385×200mm Máx:3200/3600 W

Dual Tone Flex (10046721, 10046722)



- 1 Ø180mm Máx:1600/1800 W
- 2 Ø180mm Máx:1600/1800 W
- 3 Ø180mm Máx: 1600/1800 W
- 4 Ø180mm Máx: 1600/1800 W
- 5 385×200mm Máx: 3200/3600 W
- 6 385×200mm Máx: 3200/3600 W

PANEL DE CONTROL



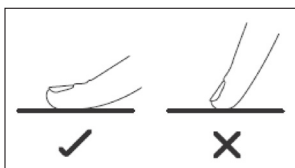
Instrucción de botones

Símbolo	Nombre	Puesta en funcionamiento
	ON/OFF	Para encender o apagar la cocina. En el modo "Bloqueo para niños", sólo se puede apagar la cocina.
	Cerradura	Para activar o desactivar el "Bloqueo para niños"
	Selección de la zona de cocción	Sirven para seleccionar la zona de calefacción correspondiente. Pulsa el botón para seleccionar la zona de calefacción correspondiente.
	FLEX DUO	Botón para activar FLEX DUO a la izquierda/derecha
	PAUSA	Funciones del botón de pausa
	Caliente)	Botón para la función de conservación del calor
	INC/DEC	Temporizador: Botón para ajustar la hora
	Boost	Botón para el modo "BOOST" (alcanzar la potencia máxima)

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utiliza la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los mandos 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 mandos.



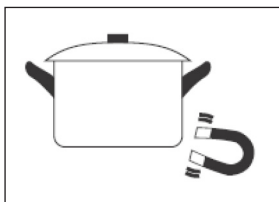
Elegir la batería de cocina adecuada

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:

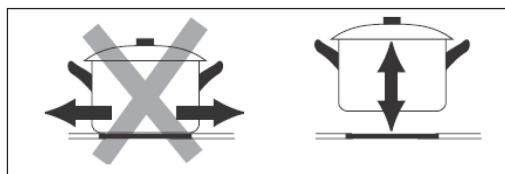
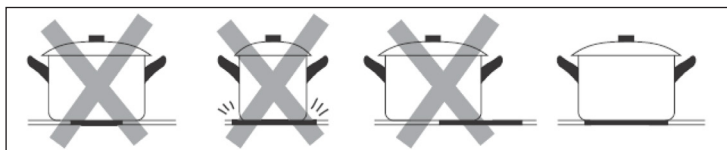
1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.



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 el cristal 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.

Para modelo Híbrido de doble tono dual(10046719, 10046720)

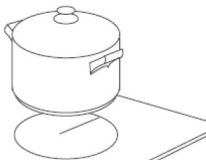
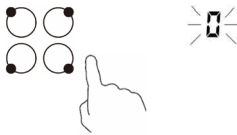
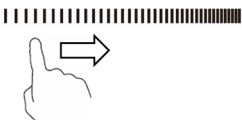
Zona de cocción	Diámetro de la base de la placa de inducción	
	Mínimo (mm)	Mínimo (mm)
Ø160mm	Ø140	Ø160
Ø200mm	Ø160	Ø200
Ø180 mm	Ø140	Ø180
FLEX	Ø200	385×200

Para modelo DualTone Flex (10046721, 10046722)

Zona de cocción	Diámetro de la base de la placa de inducción	
	Mínimo (mm)	Mínimo (mm)

Ø180mm	Ø120	Ø180
Zona flexible	Ø200	385×200

Empezar a cocinar

Toque el mando 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.	
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.	
Al tocar el botón de selección de zona de calefacción, la pantalla cercana parpadeará "0". La pantalla dejará de parpadear en 5 segundos después de ninguna operación, y mostrará el nivel de potencia.	
Controla la potencia mediante el toque deslizante, el mando. Cuando la potencia de calefacción de cualquier zona de calefacción sea "0", la cocina entrará automáticamente en el estado de espera después de 1 minuto sin funcionar. Puede cambiar la potencia en cualquier momento durante la cocción.	

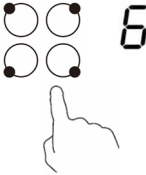
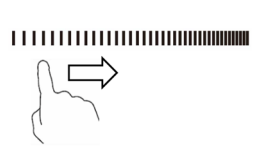
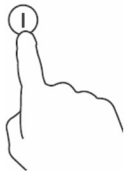
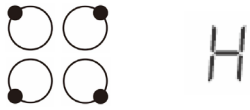
Si la pantalla parpadea $\geq \underline{\quad} \leq$ alternativamente con el ajuste de calor:

- no ha colocado una olla 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 olla adecuada en la zona de cocción. La

pantalla se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca una olla adecuada.

Apagar

Toque el botón de selección de la zona de calefacción que desea cerrar, y en la pantalla digital cercana parpadeará el nivel de potencia actual.	
Apague la zona de calefacción deslizando hasta "0".	
Pulse el botón "ON/OFF" para apagar el aparato. Para encender o apagar la cocina.	
Tenga cuidado con el calor residual de placa de cristal. "H" significa qué zona de calefacción está caliente. Cuando la superficie se enfríe a una temperatura segura, desaparecerá. También puede utilizarse como función de ahorro de energía. Si desea calentar más la olla, utilice la zona de calentamiento con calor residual..	

Función Boost

Activar Boost	
Pulse el botón de selección de zona de cocción para seleccionar la zona de calentamiento.	
Al pulsar "Boost", la placa funcionará a máxima potencia. Y en la pantalla digital parpadeará "b".	
Desactivar Boost	
Pulse el botón de selección de zona para seleccionar la zona de calefacción que desea controlar. Y Pulsa "Boost" de nuevo para cancelar el modo boost. La potencia volverá automáticamente al nivel anterior al ajuste de la función "Boost".	
Apague la zona de calefacción deslizando hacia abajo hasta "0". La zona de calefacción seleccionada se apagará y cancelará el modo boost automáticamente.	

El modo de impulso sólo puede mantener 5 minutos. Transcurridos 5 minutos, la zona de cocción vuelve a su ajuste original.

Si el ajuste de calor original es igual a "0", volverá al nivel "9" después de 5 minutos.

Función de bloqueo para niños

- Puede pulsar el botón de bloqueo para niños "Lock" para congelar otra función, para evitar
- accidente (por ejemplo, si un niño enciende accidentalmente la calefacción)
- En el modo "Bloqueo para niños", sólo pueden funcionar los botones "Encendido/Apagado" y "Lock"

Bloquear: Toca el mando de "bloqueo". La pantalla mostrará "Lo".

Desbloquear: Si la placa de inducción está bloqueada, toque y mantenga pulsado "Bloquear", la placa saldrá del estado de bloqueo y oír un "bip".

Siempre puede utilizar el botón "on / off" para apagar la placa de inducción en caso de emergencia, pero en la siguiente operación, primero debe desbloquear la placa de inducción.

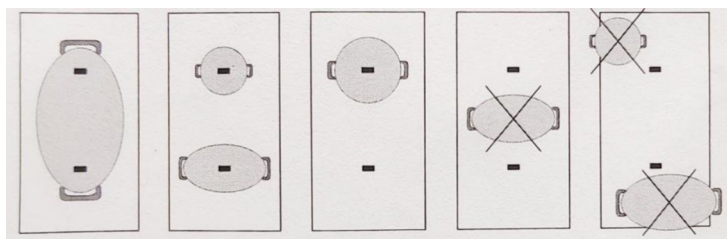
Función FLEX

Puede utilizar dos zonas de cocción seleccionando la función "FLEX DUO" y dejar que mantengan la misma potencia cubriendo toda la superficie con una sartén grande o parcialmente con una sartén redonda / ovalada. Cuando la función está activada y sólo se utiliza un plato, éste puede moverse por toda la zona. En este caso, la corredera se puede utilizar para controlar dos cocinas del mismo lado sin diferencia.

Es muy adecuado para cocinar con una sartén ovalada o rectangular o con soportes de sartén.

Si necesita desactivar esta función, pulse el botón "FLEX DUO".

Importante: Coloque la olla en el centro de la zona de cocción, de forma que cubra al menos un punto de referencia (como se muestra a continuación).



Pausa

Pulse el botón "pausa" en el estado de trabajo, la cocina entrará en el estado de pausa, y la pantalla mostrará "8" y "88" respectivamente. Para cancelar la función de pausa, pulse de nuevo el botón "pausa" y la olla volverá a su estado de funcionamiento anterior. Si no se produce ninguna operación en 10 minutos en el estado de pausa, la cocina se apagará automáticamente.

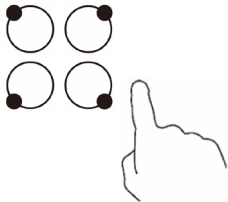
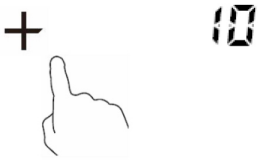
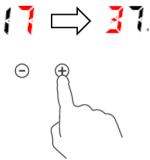
Función de mantenimiento del calor

Seleccione la zona de calentamiento, pulse el botón "mantener caliente", la zona de calentamiento entrará en el modo de cocción de preservación del calor, y la pantalla mostrará "8", la placa de inducción calentará a baja potencia para mantener la temperatura adecuada de la olla.

La potencia no es ajustable en esta función.

Temporizador

Puede programar el temporizador para que apague una o varias zonas de calefacción una vez transcurrido el tiempo establecido.

En estado de funcionamiento, seleccione la zona de calefacción en la que desea programar el temporizador . (Por ejemplo: zona de calefacción 3)	
Pulse "+" para aumentar el tiempo, la pantalla mostrará y parpadeará "10".	
Pulse "-" para disminuir y "+" para aumentar el tiempo. Pulse "-" o "+" una vez, disminuirá o aumentará 1 minuto. Si mantiene pulsado el botón durante un tiempo prolongado, disminuirán o aumentarán 10 minutos cada vez.	
Si pulsa simultáneamente los botones "-" y "+", se cancelará automáticamente el modo temporizador y la pantalla mostrará "00".	

Después de ajustar el temporizador, se encenderá el punto decimal de la pantalla de un solo dígito del quemador en el que se ha ajustado el temporizador. Y la pantalla de dos dígitos mostrará el tiempo mínimo entre todos los temporizadores.



Cuando una zona de calefacción tiene programado un temporizador y el tiempo de calentamiento alcanza el temporizador programado, la zona de calefacción ajusta automáticamente el nivel de potencia a 0 y la salida de potencia se desactiva.

Tiempo de trabajo por defecto

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado por defecto son los de la tabla inferior:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo por defecto (horas)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

La pantalla dejará de calentar inmediatamente cuando se alejen los fogones, y se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.

Si hay varias zonas de calentamiento calentando al mismo tiempo, la temporización por defecto de toda la máquina es la que tenga el tiempo de temporización por defecto más largo.

Ajustes de calor

Nivel de potencia	Idoneidad
1-2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que arden rápidamente • cocción a fuego lento • calentamiento lento
3-4	• recalentamiento • cocción rápida a fuego lento • cocinar arroz
5-6	• tortitas
7-8	• salteando • cocinar pasta
9	• saltear y dorar • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

PAUTAS PARA COCINAR



ATENCIÓN

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

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 a base de huevo y las espesadas con 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. Selle 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.

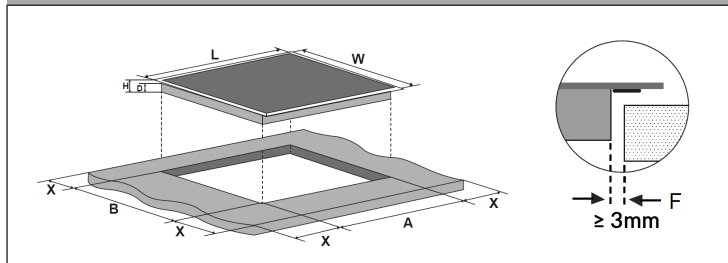
Nota: Cuando se ha dejado sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

INSTALACIÓN

Selección del equipo de instalación

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

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

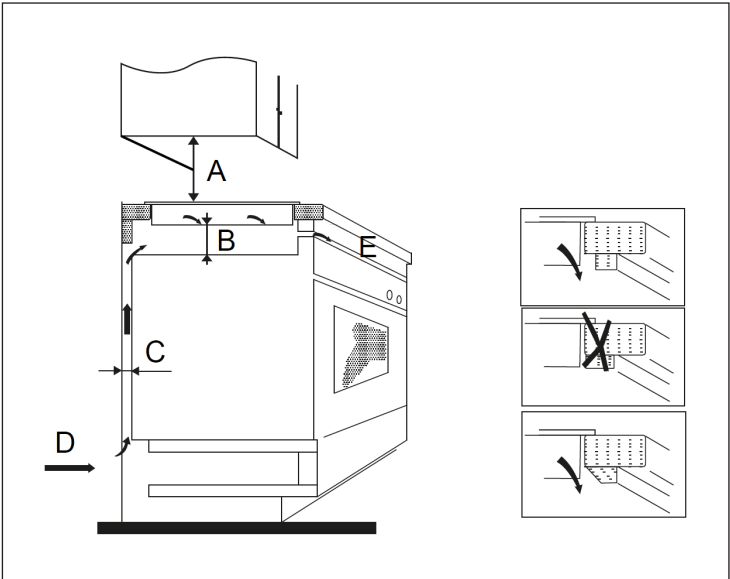


Nota: Las dimensiones indicadas en la tabla son en "mm".

Modelo	L	W	H	D	A	B	X
60 cm	590	520	56	52	560+50	480+50	mín. 50

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 está 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 760 mm como mínimo.



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

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

Antes de instalar la placa de cocción

Asegúrate 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, éste lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumplirá 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).
- El cliente podrá 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

Asegúrate de que:

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de
- Si la placa de cocción se instala encima de un cajón o armario, se instalará una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

Precaución



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado. Tenemos profesionales a su servicio.
No realice nunca la operación 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.

- La placa de inducción se instalará 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 mesa deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador 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.

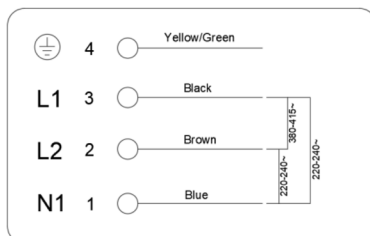
Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

- 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 intervención debe ser realizada 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.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por técnicos autorizados.



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)	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de placas de cocina mientras el cristal está todavía caliente (¡pero no caliente!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando la placa de cocción esté apagada, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Ten mucho cuidado. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Hervores, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vaso.	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. 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Suciedad diaria en cristales".	• Elimine las manchas y salpicaduras inmediatamente, ya que son más difíciles de quitar una vez que se han enfriado. • Atención: ¡Peligro de lesiones! En cuanto se retira la tapa de seguridad del rascador de encimera, sobresale la afilada cuchilla. Manéjela con cuidado para no hacerse daño. Guarde siempre el rascador con la cubierta de seguridad puesta, fuera del alcance de los niños. Guarde siempre el rascador con la cubierta de protección puesta, fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en los controles táctiles	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Absorbe el vertido. 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Gire la placa de cocción	• 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.

RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
El LED no se enciende cuando el aparato está enchufado.	No hay electricidad en el enchufe	Compruebe que la clavija está bien fijada a la toma de corriente y que ésta funciona.
	Fallo al conectar la placa de alimentación y la placa de visualización	Compruebe la conexión.
	Placa de alimentación dañada.	Sustituya la placa de alimentación.
	Tablero de visualización dañado.	Sustituya la placa de la pantalla.
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED es anormal.	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no se inicia el calentamiento.	Alta temperatura de la placa de cocción	Alta temperatura de la placa de cocción
	Algo va mal con el ventilador	Algo va mal con el ventilador
	Placa de alimentación dañada.	Placa de alimentación dañada.
La calefacción se detiene repentinamente durante el funcionamiento y la pantalla muestra [u].	Tipo de sartén equivocado.	Utilice una sartén adecuada (consulte el manual).
	El diámetro del fondo de la olla es pequeño	Circuito de detección de olla dañado, reemplace la placa de alimentación.
	Olla sobrecalentada	Espere a que la temperatura vuelva a ser normal. Pulse el botón "Encendido/Apagado" para apagar el aparato.
"U" aparece en la zona de calefacción del mismo lado (como la primera y la segunda zona)	Fallo de conexión de la placa de alimentación y la placa de visualización	Compruebe la conexión.
	El panel de visualización de la parte de comunicación está dañado.	Sustituya la placa de la pantalla.
	Placa de alimentación dañada.	Sustituya la placa de alimentación.

Problema	Posibles causas	Posible solución
El motor del ventilador suena de forma anormal	El motor está dañado.	Sustituye el ventilador.

Visualización e inspección de fallos

Código de error	Posibles causas	Qué hacer
E7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. El encendido después de la fuente de alimentación es normal.
E8	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	
E3	El sensor de superficie de alta temperatura	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E6	Alta temperatura de la placa de cocción	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.
E1	La desconexión del sensor de superficie.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Cortocircuito del sensor de superficie.	
Mib	Fallo del sensor de superficie.	
E5	Cortocircuito del sensor de superficie.	Sustituya la placa base.
E4	Cortocircuito del sensor de superficie.	



ADVERTENCIA; Riesgo de descarga eléctrica!

Lo anterior es el fallo común juicio y la inspección.
Por favor, no desmonte el equipo usted mismo, para evitar cualquier peligro y daño a la placa de inducción.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una normativa legal para la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no debe desecharse con la basura doméstica. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse del producto de acuerdo con las normas, está protegiendo el medio ambiente y la salud de sus congéneres de las consecuencias negativas. Para obtener información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
Apartado de correos 42
272 Kensington High Street
Londres, W8 6ND
Reino Unido



KLARSTEIN