

VIRTUOSA SLIDE

Keramikkochfeld
Ceramic Hob
Placa vitrocerámica
Table de cuisson vitrocéramique
Piano cottura in ceramica

10032283



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht und Bedienfeld	6
Installation	7
Anschlussdiagramm	10
Inbetriebnahme	11
Bedienung	12
Timer einstellen	14
Kochtipps	16
Heizleistung einstellen	17
Fehlersuche und Fehlerbehebung	18
Produktdatenblatt	20
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	21
Hinweise zur Entsorgung	23
Hersteller & Importeur (UK)	23

English	25
Français	45
Italiano	65
Español	85

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032283
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

Um Stromschlägen vorzubeugen

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten daran vornehmen oder es warten.
- Achten Sie darauf, dass das Stromnetz geerdet ist.
- Die Installation des Geräts am Stromnetz darf nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, da ein falscher Anschluss zu Stromschlag oder Tod führen kann.

Hinweise zur Installation

- Lesen Sie sich diese Hinweise vor der Installation und Verwendung dieses Gerätes sorgfältig durch.
- Platzieren Sie niemals brennbaren Stoffen oder Materialien auf dem Gerät.
- Geben Sie die Anleitung an die Person weiter, welche die Installation vornimmt.
- Installieren Sie das Gerät genau nach den Angaben in der Bedienungsanleitung.
- Lassen Sie das Gerät von einem entsprechend qualifizierten Fachmann installieren, z. B. einem Elektriker.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis mit Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz garantiert.
- Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäße Installation entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Wichtige Hinweise zur Bedienung

- Benutzen Sie die Kochplatte nicht, wenn sie beschädigt oder gebrochen ist. Falls das Kochfeld während der Benutzung brechen sollte, schalten Sie die Platte umgehend ab, trennen Sie sie von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie die Kochplatte immer aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vornehmen.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen werden während des Betriebs sehr heiß, passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen!
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebs keine Körperteile, keine Kleidung und nichts anderes außer Kochgeschirr die Kochplatten berührt. Berühren Sie die Kochplatten erst wenn sie abgekühlt sind.
- Legen Sie keine metallenen Gegenstände, wie Messer, Gabeln oder Löffel auf die Herdplatte, da diese sehr heiß werden können.
- Halten Sie Kinder von der Kochplatte fern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Bränden und Verbrennungen führen.

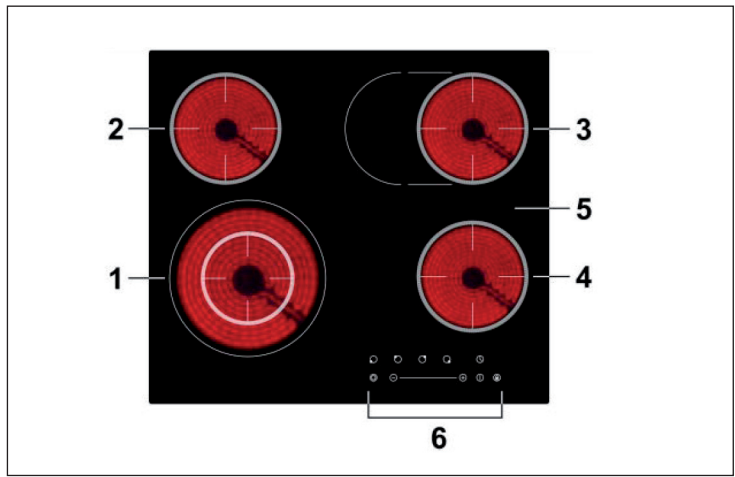
Zum Schutz vor Verletzungen

- Die Ränder des Kochfelds sind scharfkantig, passen Sie auf, dass Sie sich beim Einbau nicht daran verletzen.
- Die messerscharfe Klinge des Kochfelds Schabers steht heraus, sobald die Sicherheitsabdeckung eingefahren ist. Verwenden Sie die Klinge mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie den Schaber sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Hinweise

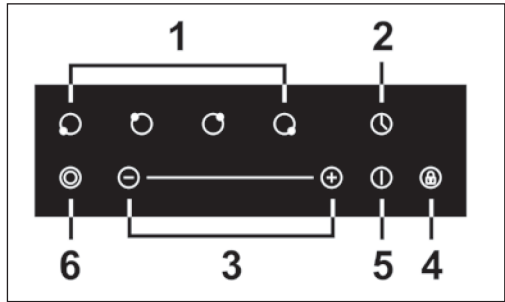
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder um Dinge darauf abzustellen.
- Schalten Sie das Gerät nach der Benutzung umgehend aus.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf klettern.
- Stellen Sie nichts auf der Kochplatte ab, das Kinder interessieren könnte, damit sie nicht auf die Platte klettern und sich verletzen.
- Lassen Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern nicht unbeaufsichtigt.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Benutzen Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochplatte.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochplatte.
- Benutzen Sie keine Pfannen oder Töpfe mit scharfen Kanten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD



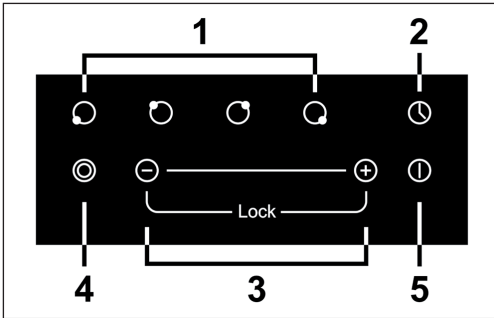
1 Kochfeld max. 2200/1000 W	4 Kochfeld max. 1200 W
2 Kochfeld max. 1200 W	5 Glasplatte
3 Kochfeld max. 2000/1100 W	6 Bedienfeld

Bedienfeld - Variante 1:



1 Kochfeld-Auswahl	4 Tastensperre
2 Timer	5 Ein/Aus
3 Leistung und Zeit einstellen	6 Auswahl Dual-/Oval-Kochfeld

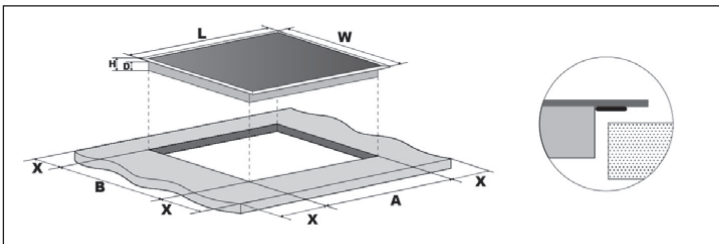
Bedienfeld - Variante 2:



1 Kochfeld-Auswahl	4 Auswahl Dual-/Oval-Kochfeld
2 Timer	5 Ein/Aus
3 Leistung / Zeit / Tastensperre	

INSTALLATION

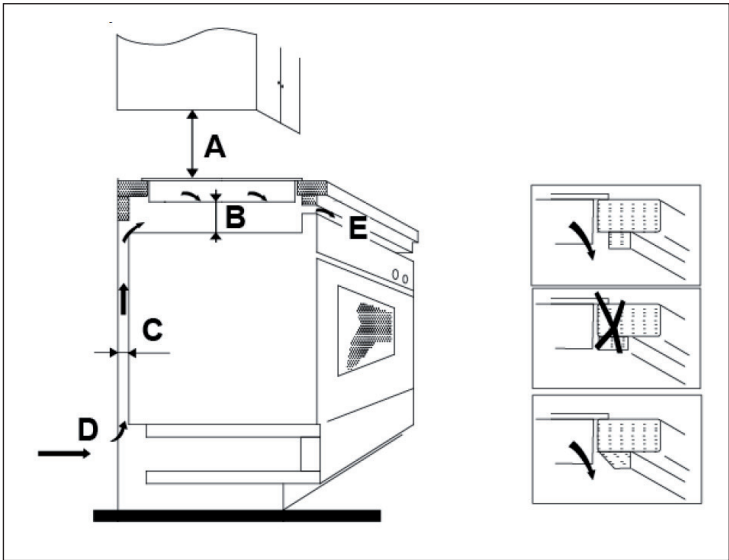
Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend der Maße in der Tabelle und dem Schaubild zu. Lassen Sie um das Loch herum mindestens 50 mm Platz. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Verwenden Sie eine hitzeempfindliche Arbeitsplatte, damit sie sich nicht durch die Hitze verformt, die von den Kochplatten ausgeht.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 min

Achten Sie darauf, dass die Herdplatte gut belüftet ist und der Lufteinlass und der Luftauslass nicht blockiert sind. Versichern Sie sich, dass die Herdplatte richtig sitzt (siehe Abbildung).

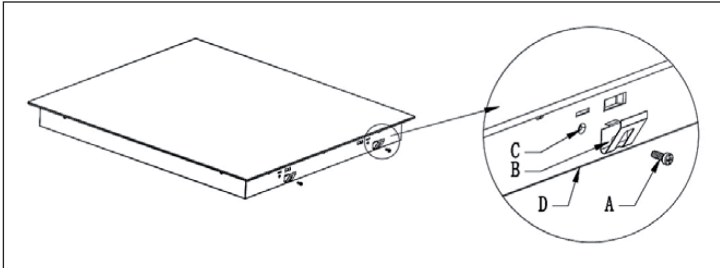
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Herdplatten und einem Hängeschrank sollte mindestens 760 mm betragen.



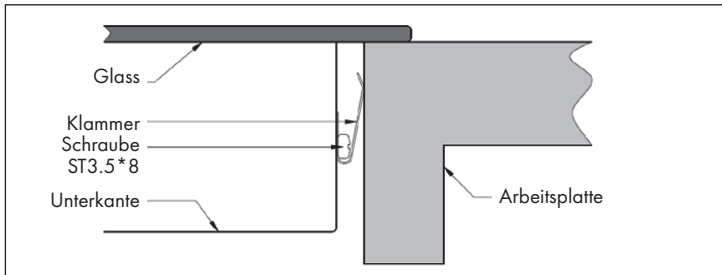
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	30 min	Lufteinlass	Luftauslass 10 mm

Fixierklammern anbringen

Legen Sie die Kochplatte auf eine stabile, ebene Oberfläche (auf die Verpackung), um die Löcher für die Schrauben auszumachen. Fixieren Sie die Kochplatte, nachdem Sie sie auf der Arbeitsplatte angebracht haben. Befestigen Sie die Klammern mit den Schrauben an der Unterseite der Kochplatte:



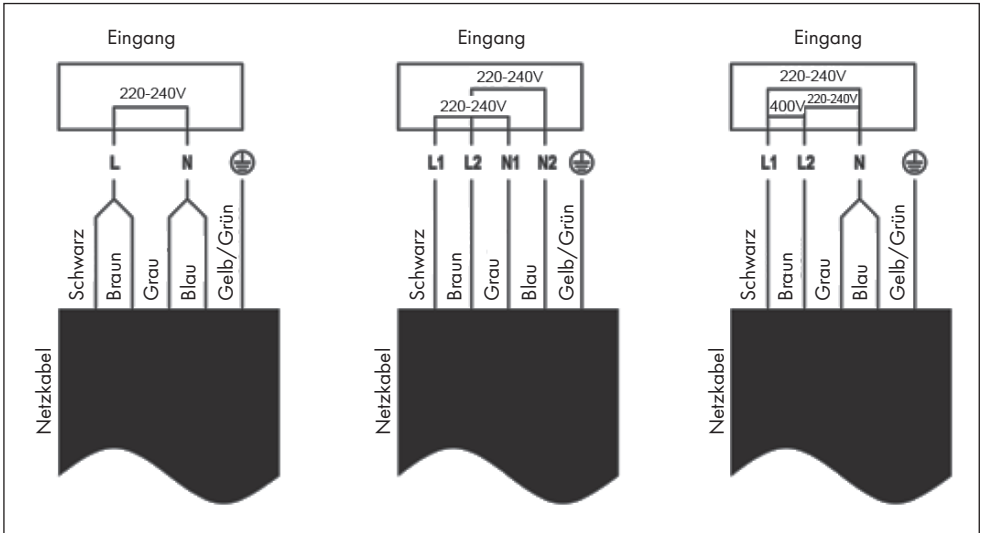
A	B	C	D
Schraube	Klammer	Loch	Plattenunterseite



Wichtige Hinweise zur Installation

- Die Kochplatte darf nur von einem qualifizierten Fachmann angebracht werden.
- Installieren Sie die Platte nicht über Kühlschränken oder Geschirrspülern.
- Wände um und Schränke die über der Herdplatte sollten hitzunempfindlich sein.
- Benutzen Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.


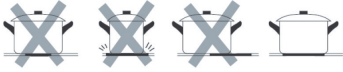

ANSCHLUSSDIAGRAMM



- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Die feste Verdrahtung muss gemäß den Verdrahtungsregeln einen Hauptschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm zwischen den einzelnen Polen umfassen.
- Achten Sie darauf, dass die Verkabelung ordnungsgemäß durchgeführt wird.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht abgeknickt oder eingequetscht wird.
- Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Schäden. Sollte es beschädigt sein, lassen Sie es von einer qualifizierten Person ersetzen.

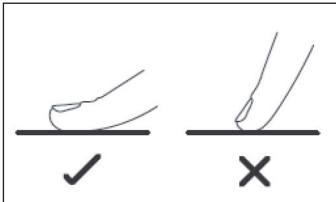
INBETRIEBNAHME

Das richtige Kochgeschirr

	<p>Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfkantigen oder abgerundeten Böden.</p>
	<p>Versichern Sie sich, dass das der Boden des Kochgeschirrs flach ist, flach auf dem Kochfeld aufliegt und dieselbe Größe, wie das Kochfeld hat. Stellen Sie die Pfanne immer mittig auf die Kochplatte.</p>
	<p>Heben Sie das Kochgeschirr immer auf das Kochfeld. Ziehen Sie es nicht auf der Kochplatte hin und her, um die Platte nicht zu zerkratzen.</p>

So bedienen Sie die Tasten richtig

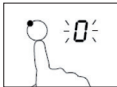
- Die Tasten reagieren auf Berührung, Sie müssen keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie ihren Fingerballen, um sie anzutippen (siehe Bild).
- Jedes mal, wenn eine Berührung wahrgenommen wird, vernehmen Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und sie von keinem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

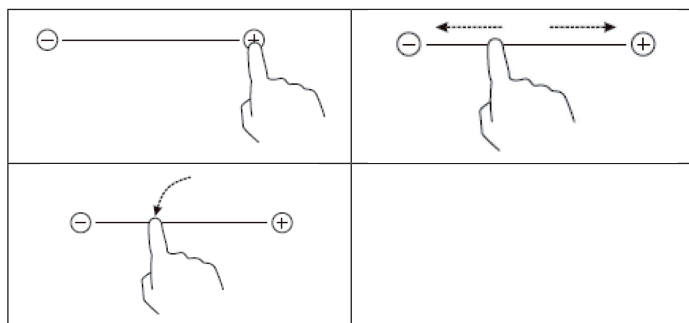


BEDIENUNG

Mit dem Kochen beginnen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt ein Piepton und alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf. Die Anzeigen gehen wieder aus und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

- 1 Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Nachdem das Gerät eingeschaltet ist, zeigt das Display „-“ oder „-“ an und signalisiert, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
- 2 Stellen Sie eine passende Pfanne oder einen Topf auf das gewünschte Kochfeld. Versichern Sie sich, dass der Pfannenboden und die Oberfläche der Kochplatte sauber trocken sind.
- 3 Berühren Sie die Taste des Kochfelds, das Sie benutzen möchten. Die Anzeige neben der Taste leuchtet auf. 
- 4 Stellen Sie die Leistung ein, indem Sie auf die +/- Taste drücken, entlang der Leiste streichen oder einen Punkt auf der Leiste berühren:



Wichtige Hinweise

- Falls Sie innerhalb 1 Minute kein Kochfeld auswählen, geht das Gerät automatisch wieder aus. Beginnen Sie in diesem Fall erneut mit Schritt 1.
- Sie können die Leistung während dem Kochen jederzeit nachjustieren.
- Wenn Sie entlang der Leiste streichen, variiert die Leistung von Stufe 2 bis Stufe 8. Drücken Sie auf [-], um die Leistung schrittweise bis Stufe 0 zu verringern. Drücken Sie auf [+], um die Leistung schrittweise bis Stufe 9 zu erhöhen.
- Wenn Sie Kochfeld 1 oder 3 verwenden, drücken Sie auf die Auswahlstaste [⊙], um die Kochfläche zu vergrößern oder die ovale Platte auszuwählen. Drücken Sie die Taste erneut, um die Funktion wieder auszuschalten.

Wenn sie mit dem Kochen fertig sind

- 1 Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie die [-] Taste berühren und die Leistung auf [0] stellen.
- 2 Schalten Sie die Kochplatte aus, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste drücken.
- 3 Solange die Kochplatte noch heiß ist, zeigt das Display [H] an. Sobald die Kochplatte vollständig abgekühlt ist erlischt die Anzeige. Falls Sie Energie sparen möchten, nutzen Sie noch heiße Platten, um weitere Pfannen zu erhitzen.

Tastensperre aktivieren

Sie können die Tasten sperren, damit niemand sie aus Versehen bedient oder Ihre Einstellungen verstellt. Solange die Tastensperre aktiv ist sind alle Tasten, bis auf die Ein/Aus-Taste gesperrt.

Bedienfeld - Variante 1	Bedienfeld - Variante 2
<p>Tasten sperren: Berühren Sie das Symbol für die Tastensperre. Die Zeitanzeige zeigt [Lo].</p> <p>Tasten entsperren: Versichern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist. Halten Sie das Symbol für die Tastensperre eine Weile gedrückt. Danach können Sie alle Tasten wieder benutzen.</p>	<p>Tasten sperren: Drücken Sie gleichzeitig auf die [+] und [-] Taste. Die Zeitanzeige zeigt [Lo].</p> <p>Tasten entsperren: Versichern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist. Halten Sie die [+] und [-] Taste gleichzeitig eine Weile gedrückt. Danach können Sie alle Tasten wieder benutzen.</p>

Solange die Tastensperre aktiv ist, sind alle Tasten bis auf die Ein/Aus-Taste inaktiv. Sie können die Kochplatte notfalls also jederzeit ausschalten. Wenn Sie die Platte danach wieder einschalten deaktivieren sie zuerst die Tastensperre.

Sicherheitsfunktionen

- Ein eingebauter Sensor misst ständig die Temperatur der Kochplatte. Sobald sich die Platte überhitzt, wird die Platte automatisch abgeschaltet.
- Nachdem die Heizplatte in Betrieb war, strahlt die Oberfläche noch Restwärme ab. Damit Sie sich nicht verbrennen, erscheint [H] im Display und signalisiert, dass die Oberfläche noch heiß ist.
- Falls Sie vergessen sollten eine Kochplatte auszuschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet. Die Voreinstellung dafür ist wie folgt:

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

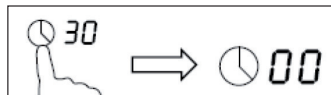
TIMER EINSTELLEN

Sie können den Timer auf 2 verschiedene Arten verwenden:

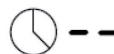
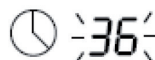
- Sie können den Timer so einstellen, dass die Kochplatten nicht automatisch ausgeschaltet werden, sobald die Zeit abgelaufen ist.
- Sie können den Timer so einstellen, dass die Kochplatte nach Ablauf der Zeit ausgeschaltet wird.
- Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten.

Timer ohne Auswahl einer Kochplatten einstellen

- 1 Versichern Sie sich, dass die Kochplatte eingeschaltet ist. Sie können sich die Zeit auch anzeigen lassen, ohne dass Sie eine Kochplatte auswählen.
- 2 Berühren Sie die Timer-Taste, die Minutenanzeige blinkt und zeigt [30].
- 3 Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie auf die [+] oder [-] Taste drücken. Die Anzeige blinkt und zeigt die eingestellte Zeit im Display an. Berühren Sie die [+/-] Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die [+/-] Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Wenn die Zeit beim Einstellen 99 Minuten überschreitet springt der Timer wieder auf [0].
- 4 Drücken Sie auf die TIMER-Taste, um den Timer zu löschen. In der Minutenanzeige erscheint [--].

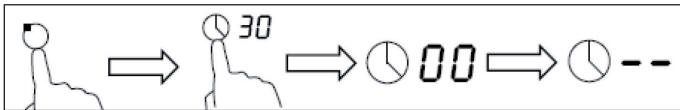


- 5 Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Minuten herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.
- 6 Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 30 Sekunden lang ein Piepton und die Zeitanzeige zeigt [--] an.



Timer so einstellen, dass eine Kochplatte ausgeschaltet wird

- 1 Wählen das Kochfeld aus, das Sie benutzen wollen, indem Sie auf die entsprechende Taste drücken.
- 2 Berühren Sie die Timer-Taste, die Minutenanzeige blinkt und zeigt [30].
- 3 Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie auf die [+] oder [-] Taste drücken. Die Anzeige blinkt und zeigt die eingestellte Zeit im Display an. Berühren Sie die [+/-] Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die [+/-] Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Wenn die Zeit beim Einstellen 99 Minuten überschreitet springt der Timer wieder auf [0].
- 4 Um den Timer zu löschen drücken Sie zuerst auf die Taste für die ausgewählte Kochplatte. Drücken Sie dann die TIMER-Taste und das Display zeigt [--] an:



- 5 Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Minuten herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.

Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt, welche Kochplatte ausgewählt ist



- 6 Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 30 Sekunden lang ein Piepton und die Zeitanzeige zeigt [--] an.

Timer so einstellen, dass mehrere Kochplatten ausgeschaltet werden

- 1 Wenn für mehrere Kochplatten ein Timer eingestellt wurde, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit bis zum Ende an. (Beispiel: Der Timer für Platte 2 wurde auf 3 Minuten gestellt, der Timer für Platte 3 auf 6 Minuten. Die Timer-Anzeige zeigt in diesem Fall [3] an)

Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt, welche Kochplatte ausgewählt ist.

Falls Sie die Zeit für eine bestimmte Kochplatte überprüfen wollen, drücken Sie auf die Taste der jeweiligen Kochplatte. Die Timer-Anzeige zeigt dann die eingestellte Zeit an.

- 2 Wenn der Timer der jeweiligen Kochplatte abgelaufen ist, geht die Platte aus und neben der Platte wird [H] angezeigt.



Hinweis: Wenn Sie den Timer nachdem er eingestellt ist ändern wollen, müssen Sie erneut bei Schritt 1 beginnen.

KOCHTIPPS

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

Köcheln und Reis kochen

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

So bereiten Sie Steaks richtig zu

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

HEIZLEISTUNG EINSTELLEN

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Erwärmen von kleineren Mengen Essen • Schmelzen von Schokolade • Köcheln • Langsamen Erwärmen
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzes Anbraten • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Frittieren und scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie die Kochplatte aus. 2 Sprühen Sie einen Kochplattenreiniger auf, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3 Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Platte mit einem Handtuch ab. 4 Schalten Sie die Kochplatte wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist erlischt die „Heiße Oberfläche“ Anzeige, obwohl die Kochplatte noch heiß ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen! • Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Putzmittel für Keramik Kochplatten geeignet ist. • Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.
Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramik Kochplatten aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie die Kochplatte aus. 2 Halten Sie den Kratzer in einem 30° Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte. 3 Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.


Was?	Wie?	Wichtig!
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie die Kochplatte aus. 2 Weichen Sie die Rückstände ein. 3 Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	Es kann sein, dass die Kochplatte piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie die Platten wieder einschalten.
Die Kochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Versichern Sie sich, dass die Kochplatte ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Die Tasten sind blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre (siehe „Tastensperre deaktivieren“ im Kapitel „Bedienung“).
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten oder sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Versichern Sie sich, dass die Tasten trocken sind und benutzen Sie den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. Scheermittel benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheermittel.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen bei bestimmten Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10032283		
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	22, 15.5 , 15.5, 15.5	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	k.A. k.A.	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	162, 209, 209, 203	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	196	Wh/kg

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 anbieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlwitz-Hoppegarten
Deutschland

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

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.



CONTENT

Safety Instructions	26
Product Description and Control Panel	28
Installation	29
Wiring Diagram	32
getting Started	33
Operation	34
Using the Timer	36
Cooking Guidelines	38
Heat Settings	39
Troubleshooting	40
Product Data Sheet	42
Disposal Considerations	43
Manufacturer & Importer (UK)	43

TECHNICAL DATA

Item number	10032283
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- 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.

Hints on Installation

- 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.

important Hints on Use

- 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.

Hot Surface Hazard

- 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. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. 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.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Bränden und Verbrennungen führen.

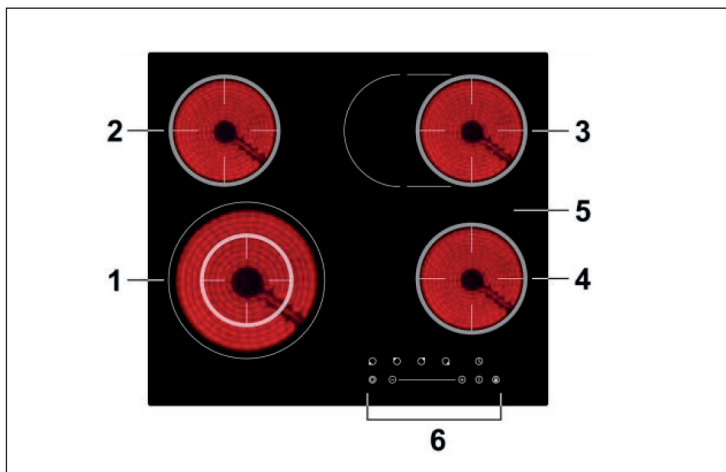
Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.
- 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 Hints

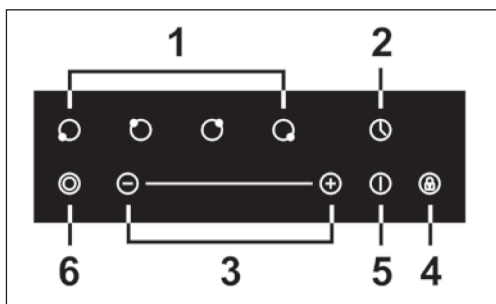
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not 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 use a steam cleaner to clean your cook top.
- 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.
- 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.
- The appliance is not designed for commercial use. It is intended for use in domestic households and in similar working and residential environments.

PRODUCT DESCRIPTION AND CONTROL PANEL



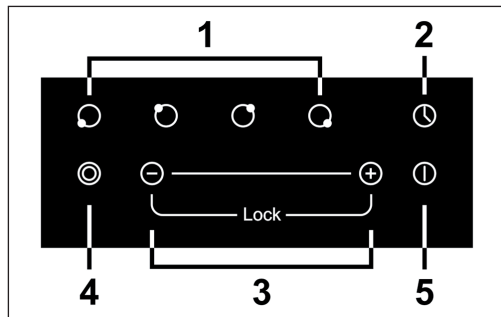
1 Max. 2200/1000W zone	4 Max. 1200 W zone
2 Max. 1200 W zone	5 Glass plate
3 Max. 2000/1100W zone	6 Control panel

Control Panel - Variant 1



1 Heating zone selection controls	4 Keylock control
2 Timer control	5 ON/OFF control
3 Power / Timer regulating controls	6 Dual/Oval zone control

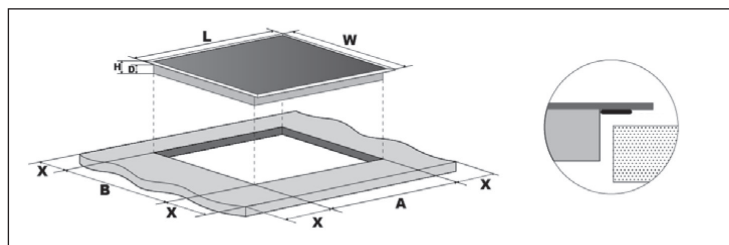
Control Panel - Variant 2



1 Heating zone selection controls	4 Dual/Oval zone control
2 Timer control	5 ON/OFF control
3 Power / Timer / Keylock control	

INSTALLATION

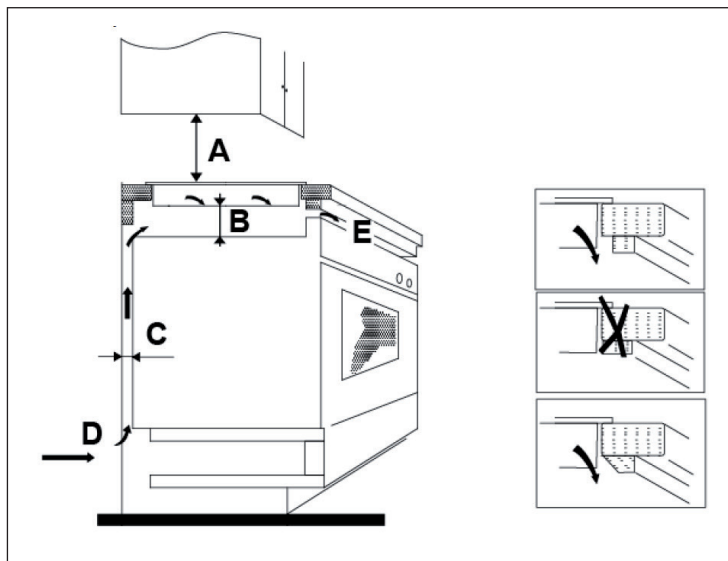
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 min

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below.

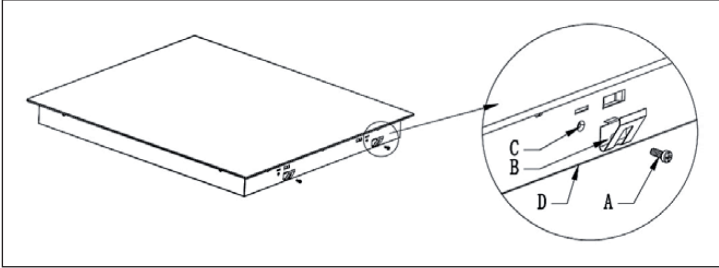
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



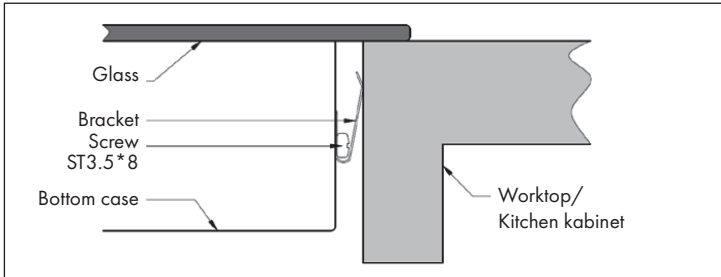
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	30 min	Air intake	Air exit 10 mm

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob. Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



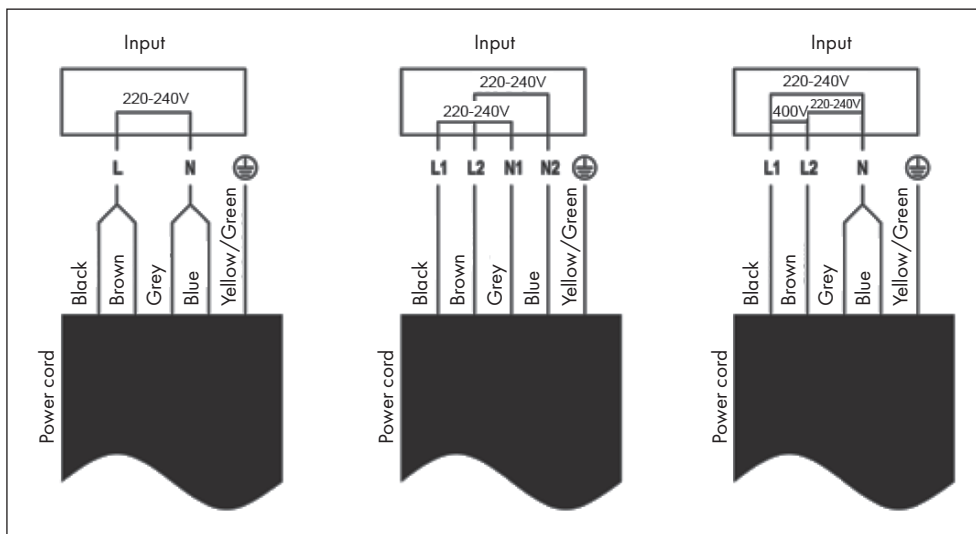
A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base



Important Hints on Installation

- The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.
- The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work 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.


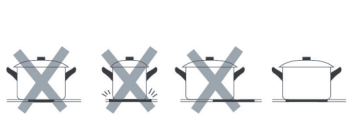

WIRING DIAGRAM



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

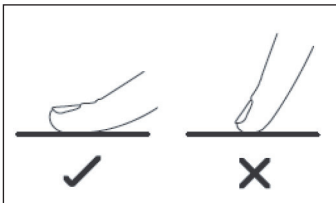
GETTING STARTED

Choosing the right Cookware

	<p>Do not use cookware with jagged edges or a curved base.</p>
	<p>Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.</p>
	<p>Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.</p>

Using the 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.

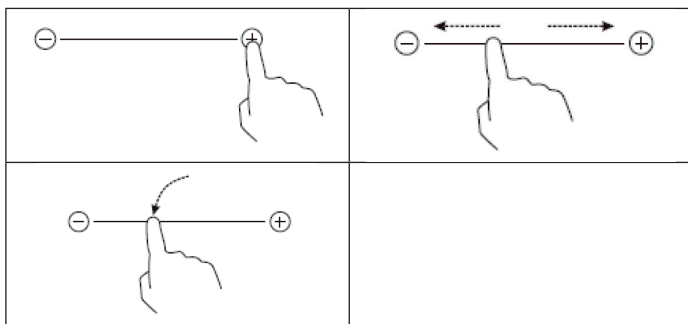


OPERATION

To start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

- 1 Touch the ON/OFF control all the indicators show [-] or [--], indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.
- 2 Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- 3 Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash. 
- 4 Set a power level by touching the [-], [+], or slide along the [—] control, or just touch any point of the [—]:



Important Notes

- If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- If slide along the [—], power will vary from stage 2 to stage 8. Press [-], power will decrease by one stage each time till stage 0. Press [+], power will increase by one stage each time till stage 9.
- When zone 1 or 3 is working, activate dual zone or oval zone by pressing [⊙], When dual zone or oval zone is working, turning off it by pressing [⊙].

When you have finished cooking

- 1 Turn the cooking zone off by scrolling down to [0]. Make sure the display shows [0].
- 2 Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
- 3 Beware of hot surfaces! [H] will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Locking the Controls

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

Control Panel - Variant 1	Control Panel - Variant 2
<p>To lock the controls: Touch the keylock control. The timer indicator will show [Lo].</p> <p>To unlock the controls: Make sure the ceramic hob is turned on. Touch and hold the keylock control for a while. You can now start using your ceramic hob.</p>	<p>To lock the controls: Touch the [+] & [-] control at the same time. The timer indicator will show [Lo].</p> <p>To unlock the controls: Make sure the ceramic hob is turned on. Touch the [+] & [-] control at the same time for a while. You can now start using your ceramic hob.</p>

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Safety Functions

- A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.
- When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.
- Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

USING THE TIMER

You can use the timer in two different ways:

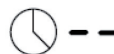
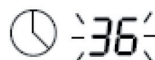
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder without selecting any cooking zone

- 1 Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.
- 2 Touch timer control , The minder indicator will start flashing and [30] will show in the timer display.
- 3 Set the time by touching the [-] or [+] control, the minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display. Touch the [-] or [+] control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the [-] or [+] control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.
- 4 Touch the 'Timer', the timer is cancelled, and the [-] will show in the minute display.

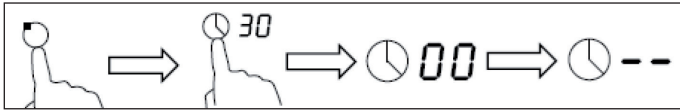


- 5 When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
- 6 Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows [- -] when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

- 1 Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 2#).
- 2 Touch timer control , The minder indicator will start flashing and [30] will show in the timer display.
- 3 Set the time by touching the [-] or [+] control, the minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display. Touch the [-] or [+] control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the [-] or [+] control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.
- 4 Touching the heating zone selection control, and then touch the [Timer], the timer is cancelled, and the [--] will show in the minute display.



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

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- 6 When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show [H].

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

- 1 If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone 2# setting time of 3 minutes, zone 3# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows [3].)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.

- 2 When cooking timer expires, the correspondin cooking zone will be switch off automatically and show [H] .



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

COOKING GUIDELINES

- 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 flavors 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

- Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.
- 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.
- 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 to 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
- Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

HEAT SETTINGS

Power level	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying and searing • bringing soup to the boil • boiling water

TROUBLESHOOTING

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Switch the power to the cooktop off. 2 Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3 Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4 Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Switch the power to the cooktop off at the wall. 2 Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3 Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4 Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

What?	How?	Important!
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Switch the power to the cooktop off. 2 Soak up the spill 3 Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4 Wipe the area completely dry with a paper towel. 5 Switch the power to the cooktop 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.
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification		10032283	
Type of hob		Built-In Hob	
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	22, 15.5, 15.5, 15.5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	162, 209, 209, 203	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	196	Wh/kg

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	46
Descripción del aparato y panel de control	48
Instalación	49
Diagrama de conexiones	52
Puesta en marcha	53
Utilización	54
Ajustar el temporizador	56
Consejos de cocción	58
Ajustar la potencia de calor	59
Detección y resolución de problemas	60
Hoja de datos del producto	62
Indicaciones sobre la retirada del aparato	63
Fabricante e importador (reino unido)	63

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10032283
Suministro eléctrico	220-240 V - 50-60 Hz

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Para evitar descargas eléctricas

- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de realizar trabajos de mantenimiento.
- Cerciórese de que el suministro eléctrico esté conectado a una toma de tierra.
- La instalación del aparato a la red del suministro eléctrico debe ser realizada por un técnico cualificado, pues una conexión errónea puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Indicaciones de instalación

- Lea atentamente estas indicaciones antes de instalar y utilizar el aparato.
- Nunca coloque sustancias ni materiales inflamables sobre el aparato.
- Entregue el manual a la persona que se encargue de la instalación.
- Instale el aparato según lo que se indica en el manual de instrucciones.
- El aparato debe ser instalado por un especialista, por ejemplo, por un electricista.
- Este aparato debe conectarse a un circuito eléctrico con seccionador que garantice una interrupción completa de la red eléctrica.
- No nos responsabilizamos de los daños provocados por no cumplir las indicaciones y realizar una instalación incorrecta.

Indicaciones de uso importantes

- No utilice la placa de cocción si está dañada o rota. Si la placa de cocción se rompe durante su uso, apáguela inmediatamente, desconéctela del suministro eléctrico y diríjase a un técnico cualificado.
- Apague siempre la placa de cocción antes de realizar trabajos de mantenimiento y limpieza.
- La omisión de esta advertencia puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.

Superficies calientes

- Las superficies del aparato pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento, tenga cuidado de no quemarse.
- Asegúrese de que durante el funcionamiento, ni las partes de su cuerpo ni la ropa entren en contacto con las placas de cocción excepto la batería de cocina. Toque las placas de cocción solo cuando se hayan enfriado.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores o cucharas sobre la superficie de cocción, pues podrían alcanzar temperaturas muy elevadas.
- Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción.
- La omisión de esta advertencia puede provocar incendios y quemaduras.

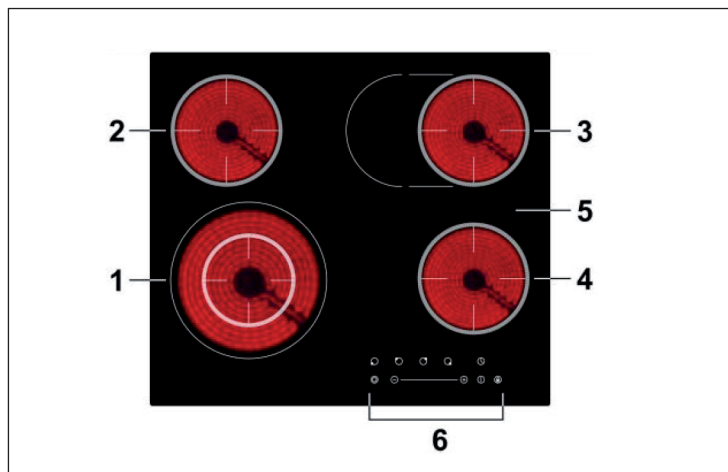
Protección contra lesiones

- Los bordes de la placa de cocción son puntiagudos, por lo que debe tener cuidado de no lesionarse durante su montaje.
- La cuchilla afilada del rascador de la placa de cocción sobresale en cuanto retire la cubierta de seguridad. Utilice la cuchilla con extremo cuidado y guarde el rascador en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

Indicaciones generales

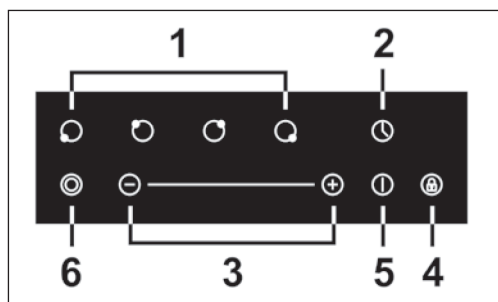
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para apilar objetos encima.
- Apague el aparato inmediatamente después de su uso.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato ni se suban a él.
- Nunca coloque nada sobre la placa de cocción que pudiera captar la atención de los niños para evitar que suban y se lesionen.
- No deje el aparato en presencia de niños que no se encuentren bajo supervisión.
- Los niños y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- No repare el aparato usted mismo. Las reparaciones deberán ser realizadas por un técnico autorizado.
- Para la limpieza, no utilice vaporetas.
- No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción.
- No se suba encima de la placa de cocción.
- No utilice sartenes ni ollas con cantos afilados.
- No limpie el aparato con esponjas o productos abrasivos para no dañar su superficie.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y PANEL DE CONTROL



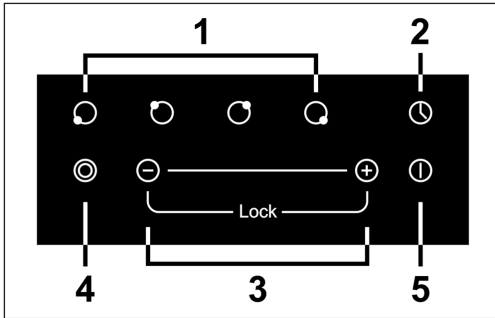
1 Zona de cocción máx. 2200/1000 W	4 Zona de cocción máx. 1200 W
2 Zona de cocción máx. 1200 W	5 Placa de cristal
3 Zona de cocción máx. 2000/1100 W	6 Panel de control

Panel de control - variante 1



1 Selección de zona de cocción	4 Bloqueo de los botones
2 Temporizador	5 On/off
3 Ajustar la potencia y el tiempo	6 Selección de zona de cocción dual/oval

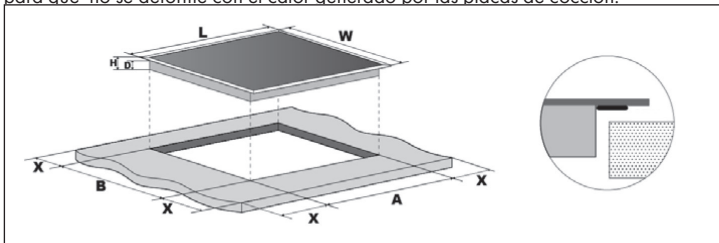
Panel de control - variante 2



1 Selección de zona de cocción	6 Selección de zona de cocción dual/oval
2 Temporizador	5 On/off
3 Ajustar la potencia y el tiempo / Bloqueo de los botones	

INSTALACIÓN

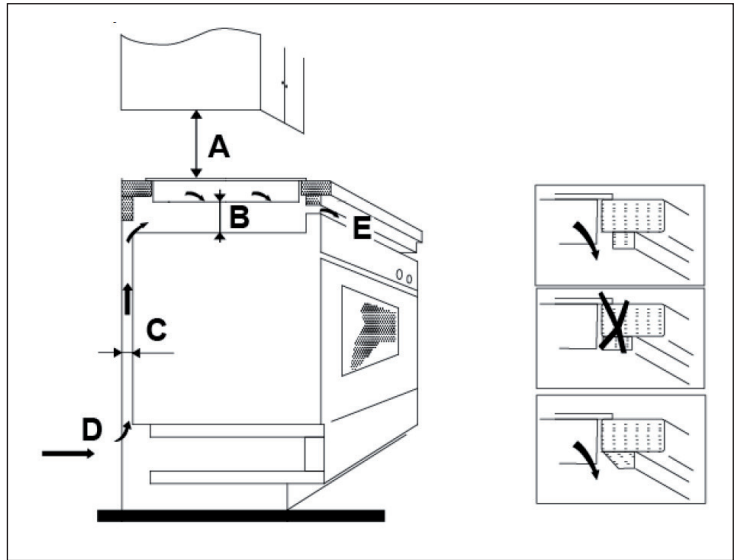
Corte la placa de trabajo según la medida de la tabla y de la ilustración. Alrededor del orificio debe haber al menos 50 mm de espacio. Asegúrese de que la placa de trabajo tiene al menos 30 mm de grosor. Utilice una superficie de trabajo resistente al calor para que no se deforme con el calor generado por las placas de cocción.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 min

Asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción esté correctamente colocada (véase ilustración).

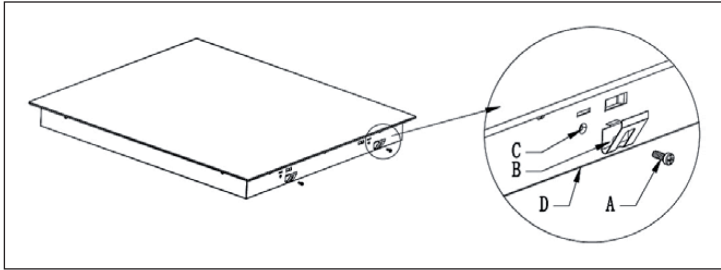
Advertencia: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y un mueble debe ser mínimo de 760 mm.



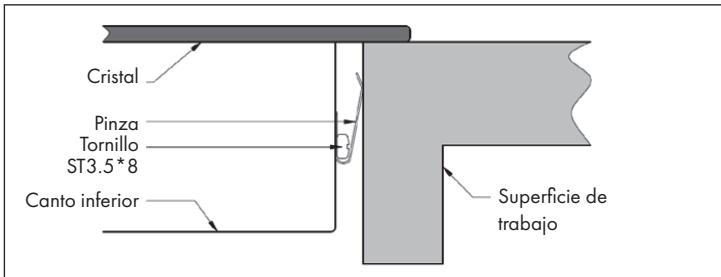
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	30 min	Entrada de aire	Salida de aire 10 mm

Montar pinzas de fijación

Coloque la placa de cocción sobre una superficie estable (sobre el embalaje) para perforar los orificios para los tornillos. Fije la placa de cocción después de haber montado la placa de trabajo. Fije las pinzas con los tornillos a la parte inferior de la placa de cocción:



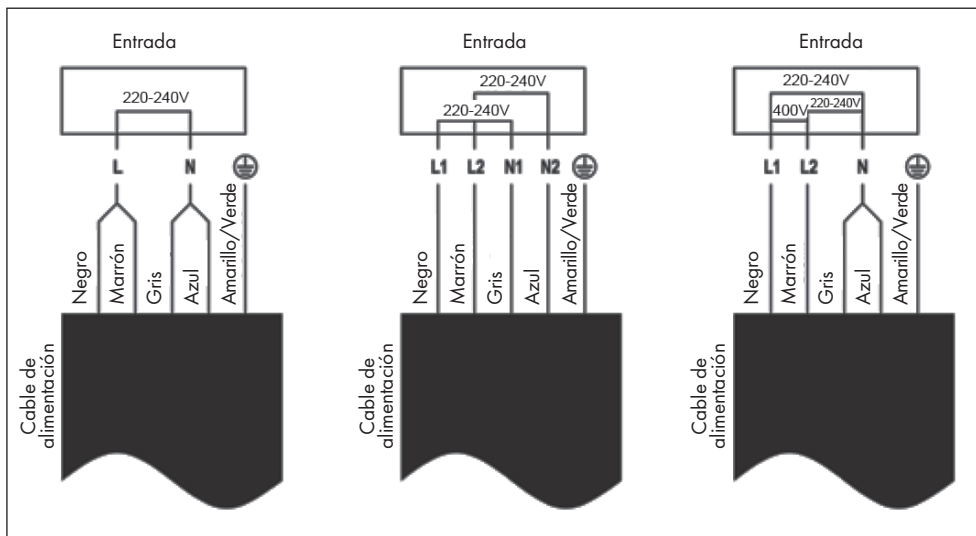
A	B	C	D
Tornillo	Pinza	Orificio	Parte inferior de la placa



Indicaciones importantes de instalación

- La placa de cocción solo debe ser instalada por un técnico cualificado.
- No instale la placa sobre frigoríficos o lavavajillas.
- Las paredes y los armarios que se instalen sobre la placa de cocción deben ser resistentes al calor.
- Para la limpieza, no utilice vaporetas.


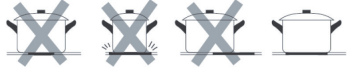

DIAGRAMA DE CONEXIONES



- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- El cableado fijo debe constar, de acuerdo con las regulaciones, de un interruptor principal con un separador de al menos 3 mm entre cada uno de los polos.
- Asegúrese de que el cableado se haya realizado según lo dispuesto.
- Asegúrese de que el cable no se doble ni se quede atrapado.
- Compruebe regularmente el cable para detectar posibles daños. En caso de que esté dañado, contacte con una persona cualificada para su sustitución.

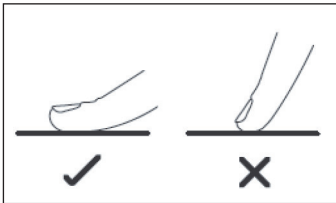
PUESTA EN MARCHA

La batería de cocina correcta

	<p>No utilice utensilios de cocina con fondos afilados o abombados.</p>
	<p>Asegúrese de que el fondo de la olla sea plano, se apoye completamente sobre la zona de cocción y tenga el mismo tamaño que esta. Coloque las sartenes siempre en el centro de la zona de cocción.</p>
	<p>Levante la batería de cocina de la zona de cocción. No la arrastre de un lado para otro para evitar rayar la superficie.</p>

Cómo manejar correctamente los botones

- Los botones reaccionan al tacto, no debe ejercer ninguna presión.
- Utilice las yemas de los dedos para manejarlos (véase imagen).
- Cada vez que se toca una tecla, sonará un pitido.
- Asegúrese de que las teclas estén siempre limpias y secas y no estén cubiertas de objetos (p. ej. un paño de cocina). Incluso una capa fina de agua puede provocar que no se puedan manejar correctamente las teclas.



UTILIZACIÓN

Comenzar con la cocción

Después de haber encendido el aparato, sonará un pitido y todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo. Los indicadores se apagan de nuevo y el aparato pasa al modo standby.

- 1 Toque la tecla on/off. Después de que el aparato esté encendido, el display muestra „-“ o „--“ para indicar que se encuentra en el modo standby.
- 2 Coloque un recipiente adecuado sobre la superficie de cocción deseada. Asegúrese de que el fondo y la superficie de la placa de cocción estén secos y limpios.
- 3 Toque las teclas de la placa de cocción que desee utilizar. El indicador situado junto a la tecla se ilumina.
- 4 Ajuste la potencia pulsando la tecla +/- pasando el dedo por la barra o tocando un punto de esta:



Indicaciones importantes

- Si no selecciona ninguna zona de cocción en el plazo de 1 minuto, el aparato se apaga automáticamente. En ese caso, comience de nuevo con el paso 1.
- Puede ajustar la potencia en cualquier momento tras la cocción.
- Si pasa el dedo a lo largo de la barra, la potencia varía del nivel 2 al 8. Pulse [-] para reducir la potencia por intervalos hasta el nivel 0. Pulse [+] para aumentar la potencia por intervalos hasta el nivel 9.
- Si utiliza la zona de cocción 1 o 3, pulse el botón de selección [⊙] para aumentar la superficie de cocción o seleccionar la placa oval. Pulse de nuevo el botón para desactivar la función.

Cuando haya terminado la cocción

- 1 Apague la zona de cocción pulsando la tecla [-] y ajustando la potencia a [0].
- 2 Apague la placa de cocción pulsando el botón on/off.
- 3 Si la placa de cocción todavía está caliente, el display muestra [H]. Cuando la placa de cocción se haya enfriado completamente, el indicador se apaga. Si desea ahorrar energía, utilice las placas aún calientes para calentar otras sartenes.

Activar bloqueo de las teclas

Puede bloquear las teclas para que nadie cambie sus ajustes de forma no deseada. Mientras el bloqueo de teclas esté activo, todas excepto el botón on/off permanecerán sin función.

Panel de control - variante 1	Panel de control - variante 2
<p>Bloquear teclas: Toque el símbolo del bloqueo de teclas. El indicador de tiempo muestra [Lo].</p> <p>Desbloquear teclas: Asegúrese de que el aparato esté encendido. Mantenga pulsada la tecla del bloqueo durante un momento. A continuación, puede continuar utilizando todas las teclas.</p>	<p>Bloquear teclas: Presione los botones [+] y [-] simultáneamente. El indicador de tiempo muestra [Lo].</p> <p>Desbloquear teclas: Asegúrese de que el aparato esté encendido. Mantenga presionados los botones [+] y [-] al mismo tiempo durante un momento. A continuación, puede continuar utilizando todas las teclas.</p>

Mientras el bloqueo de teclas esté activo, todas excepto el botón on/off permanecerán desactivadas. En caso de emergencia, puede apagar igualmente el aparato. Si enciende de nuevo la placa, desactive primero el bloqueo de teclas.

Funciones de seguridad

- Un sensor integrado mide constantemente la temperatura de la placa de cocción. En cuanto se caliente la placa, esta se apaga automáticamente.
- Después del funcionamiento de la misma, la superficie todavía generará restos de calor. Para evitar quemarse, aparece [H] en el display para indicar que la superficie todavía está caliente.
- Si olvida apagar una zona de cocción, esta se apagará automáticamente transcurrido un tiempo determinado. Los ajustes predeterminados son los siguientes:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento (Horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

Puede utilizar el temporizador de 2 modos diferentes:

- Puede ajustar el temporizador para que la placa de cocción no se apague automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo.
- Puede ajustar el temporizador para que la placa se apague transcurrido el tiempo indicado.
- El tiempo máximo programado es de 99 minutos.

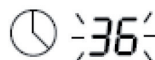
Ajustar temporizador sin selección de una zona de cocción

- 1 Asegúrese de que la placa esté encendida. Puede visualizar el tiempo sin seleccionar una zona de cocción.
- 2 Toque la tecla del temporizador, el indicador de minutos parpadea y muestra [30].
- 3 Ajuste el tiempo pulsando las teclas [+] o [-]. El indicador parpadea y muestra el tiempo configurado en el display. Toque una vez las teclas [+/-] para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto. Mantenga pulsadas las teclas [+/-] para aumentar o reducir el tiempo 10 minutos. Si supera los 99 minutos al configurar el tiempo, el contador regresa de nuevo a [0].

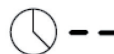
- 4 Pulse la tecla TIMER para borrar el temporizador. En el indicador de minutos aparece [--].



- 5 En cuanto haya ajustado el tiempo, el temporizador comienza con la cuenta atrás de los minutos. El display muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.

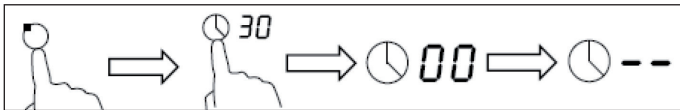


- 6 Cuando el tiempo seleccionado haya transcurrido, suena un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo muestra [--].



Configurar el temporizador para que se apague una zona de cocción

- 1 Seleccione la zona de cocción que desea utilizar pulsando la tecla correspondiente.
- 2 Toque la tecla del temporizador, el indicador de minutos parpadea y muestra [30].
- 3 Ajuste el tiempo pulsando las teclas [+] o [-]. El indicador parpadea y muestra el tiempo configurado en el display. Toque una vez las teclas [+/-] para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto. Mantenga pulsadas las teclas [+/-] para aumentar o reducir el tiempo 10 minutos. Si supera los 99 minutos al configurar el tiempo, el contador regresa de nuevo a [0].
- 4 Pulse la tecla la zona de cocción seleccionada para borrar el temporizador. A continuación, pulse la tecla TIMER y el display muestra [--]:



- 5 En cuanto haya ajustado el tiempo, el temporizador comienza con la cuenta atrás de los minutos. El display muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.

Advertencia: El punto rojo junto al indicador de potencia indica qué zona de cocción está encendida.



- 6 Cuando el tiempo seleccionado haya transcurrido, suena un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo muestra [--].

Configurar el temporizador para que se apaguen varias zonas de cocción

- 1 Si se ha configurado un temporizador para varias zonas de cocción, el indicador de este muestra la cuenta atrás que está más próxima a finalizar. (Ejemplo: El temporizador para la placa 2 se ha ajustado en 3 minutos y el de la placa 3, en 6 minutos. El indicador del temporizador mostrará en este caso [3])

Advertencia: El punto rojo junto al indicador de potencia indica qué zona de cocción está encendida.

Si desea comprobar el tiempo para una zona de cocción determinada, pulse la tecla de la zona de cocción correspondiente. El indicador del temporizador mostrará entonces el tiempo seleccionado.

- 2 Cuando haya finalizado el temporizador para la zona de cocción correspondiente, esta se apaga y junto a la placa aparece [H].



Advertencia: Si desea modificar el temporizador después de programarlo, deberá comenzar de nuevo desde el paso 1.

CONSEJOS DE COCCIÓN

- En cuanto los alimentos hiervan, reduzca la temperatura.
- Utilice una tapa para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Para reducir el tiempo de cocción, no utilice más grasa o agua de las necesarias.
- Comience con una temperatura elevada y redúzcala paulatinamente a medida que los alimentos se calienten.

Hervir a fuego lento y cocer arroz

- Para hervir a fuego lento, los alimentos se calientan por debajo del punto de ebullición a unos 85 °C, momento en que comienzan a formarse las burbujas. Deje que las sopas y potajes se hiervan a fuego lento, pues el sabor será mejor y los alimentos no se cocinarán de más. Las salsas con huevo o harina también deben cocinarse a fuego lento.
- Algunas recetas donde el agua se evapora, como al hervir arroz, requieren que la temperatura sea superior al nivel más bajo de la placa para que los alimentos puedan hacerse dentro del tiempo correspondiente.

Cómo preparar correctamente los filetes

- Ponga la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos.
- Caliente una sartén con fondo grueso.
- Unte ambos extremos del filete con aceite, añada un poco de aceite a la sartén y añada la carne a continuación.
- Voltee el filete durante el proceso solo una vez y fríalo hasta que haya alcanzado el grado de cocción deseado, lo que puede llevar entre 2 y 8 minutos. Presione con el dedo el filete para comprobar su grado de cocción. Cuanto más duro esté, más hecho estará.
- Deje que el filete repose en un lugar cálido durante un par de minutos antes de servirlo.

AJUSTAR LA POTENCIA DE CALOR

Niveles de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate • Hervir a fuego lento • Calentar a fuego lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar • Hervir rápidamente • Hervir arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Freír durante poco tiempo • Hervir pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Freír mucho un alimento • Llevar una sopa a ebullición • Llevar el agua a ebullición

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
<p>Suciedad diaria en la placa (marcas de dedos y manchas causadas por comida y líquidos sin contenido en azúcar).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa. 2 Vierta un poco de limpiador para vitrocerámicas cuando la placa todavía no se haya enfriado por completo (pero sí haya perdido temperatura). 3 Limpie la placa con un paño húmedo y séquela con papel de cocina. 4 Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si apaga la placa, el indicador para la superficie caliente desaparecerá aunque la placa todavía no haya reducido la temperatura. Extreme las precauciones para no quemarse. • No utilice estropajos ni productos abrasivos que puedan dañar la superficie de la placa. Consulte el envase del producto en cuestión para confirmar que es apto para placas vitrocerámicas. • Retire todos los restos del limpiador para evitar que la placa se empañe.
<p>Restos y salpicaduras en la placa de alimentos derretidos, calientes o con contenido en azúcar.</p>	<p>Retire la suciedad con un cúter, un rascador para vitrocerámicas o una cuchilla, asegurándose de no quemarse con las zonas que todavía estén calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa. 2 Oriente el rascador en un ángulo de 30° con respecto a la placa y rasque la suciedad. 3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 del apartado anterior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las marcas y salpicaduras inmediatamente, pues serán más difíciles de retirar cuando se enfríen. • Advertencia: riesgo de lesiones. Cuando haya retirado la tapa del rascador, la cuchilla estará a la vista. Tenga cuidado para no cortarse.

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
Comida o líquidos derramados en las teclas de control.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa. 2 Limpie los restos. 3 Limpie las teclas con un paño o una esponja húmedos y a continuación con un paño de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 del primer apartado de esta tabla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede ocurrir que la placa emita un pitido, se apague automáticamente y las teclas no funcionen mientras haya líquido sobre las mismas. Asegúrese de que las teclas están limpias y secas antes de volver a encender la placa.
La placa no se enciende.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si uno de los fusibles está fundido. Si el problema persiste, consulte con un técnico cualificado.
Las teclas de control no responden.	Las teclas están bloqueadas.	Desactive el bloqueo de teclas (consulte la sección “desactivar el bloqueo de las teclas” en el capítulo “Utilización”).
Es necesario tocar varias veces las teclas para que respondan.	Hay una pequeña capa de agua sobre las teclas o no está tocando las teclas con la yema de los dedos.	Asegúrese de que las teclas están secas y que las toca con las yemas de los dedos.
La placa se ha rayado.	Ha utilizado batería de cocina con cantos afilados o un estropajo durante la limpieza.	Utilice solamente batería de cocina con fondo plano y limpio. No utilice productos ni esponjas abrasivas durante la limpieza.
Algunas sartenes producen sonidos tintineantes.	Debido al proceso de fabricación, es posible que se generen ciertos ruidos en algunos tipos de baterías de cocina, pues el fondo puede estar fabricado de distintos materiales que se comportan de manera distinta frente al calor.	No se trata de ningún problema, dichos sonidos son normales.

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10032283		
Tipo de módulo de cocina	Módulo empotrable		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de cocción radiante		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	∅	22, 15.5, 15.5, 15.5	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	sin información sin información	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	162, 209, 209, 203	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	196	Wh/kg

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	66
Aperçu de l'appareil et panneau de commande	68
Installation	69
Diagramme de branchement	72
Mise en service	73
Utilisation	74
Réglage de la minuterie	76
Conseils de cuisine	78
Réglage de la puissance de chauffe	79
Identification et résolution des problèmes	80
Fiche de données produit	82
Informations sur le recyclage	83
Fabricant et importateur (UK)	83

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10032283
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour éviter les risques d'électrocution

- Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à des opérations sur lui ou de l'entretenir.
- Veillez à ce que le circuit du secteur soit relié à la terre.
- Le branchement au secteur de l'appareil ne doit être réalisé que par un professionnel, car un mauvais branchement peut provoquer un accident y compris mortel.

Conseils pour l'installation

- Avant l'installation, lisez bien toutes les consignes correspondantes ainsi que celles qui concernent l'utilisation de cet appareil.
- Ne posez jamais de tissus ou matériaux inflammables sur l'appareil.
- Remettez le guide d'utilisation à la personne chargée de l'installation.
- Installez l'appareil en suivant exactement les données du mode d'emploi.
- Faites installer l'appareil par un professionnel du métier, par exemple un électricien.
- Cet appareil doit être relié à un circuit avec un disjoncteur propre qui garantit une coupure complète du secteur.
- Nous ne serons pas tenus responsables des dommages causés par un non-respect des instructions et par une installation incorrecte.

Consignes importantes avant utilisation

- Ne pas utiliser la table de cuisson si elle est endommagée ou fêlée. Si le plan de cuisson se fêle pendant son utilisation, éteindre immédiatement l'appareil, le mettre hors-circuit et contacter un technicien qualifié.
- Toujours éteindre la table de cuisson avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Le non-respect de ces consignes peut causer une électrocution voire la mort.

Surfaces chaudes

- Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes pendant son fonctionnement. Faire attention à ne pas se brûler!
- Veiller à ce qu'aucune partie du corps, aucun vêtement et aucun autre élément, hormis les récipients de cuisson, ne touchent la table de cuisson lorsqu'elle est en marche.
- Ne pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes ou des cuillers sur les plaques de cuisson, car celles-ci peuvent devenir très chaudes.
- Tenir les enfants éloignés de la table de cuisson.
- Le non-respect de ces consignes peut être la cause d'incendies ou de brûlures.

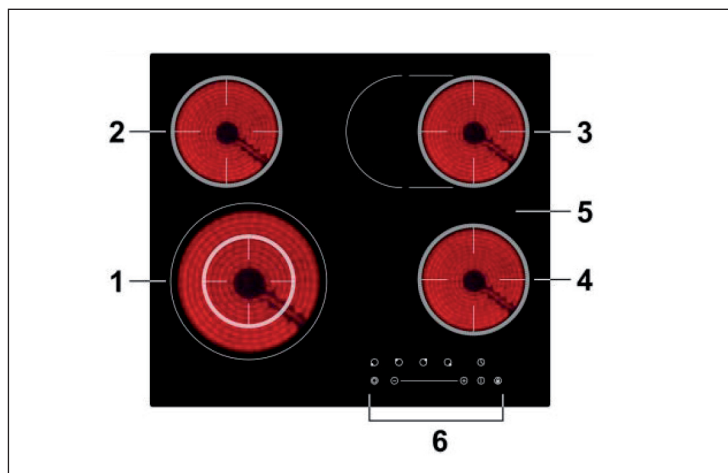
Pour éviter les blessures

- Les rebords de la table de cuisson sont tranchants. Veillez à ne pas vous blesser pendant le montage.
- La lame tranchante d'un grattoir à plan de cuisson fait saillie lorsqu'on lui retire son revêtement de protection. Utiliser la lame avec la plus grande vigilance et ranger le grattoir en lieu sûr, hors de la portée des enfants.

Consignes générales

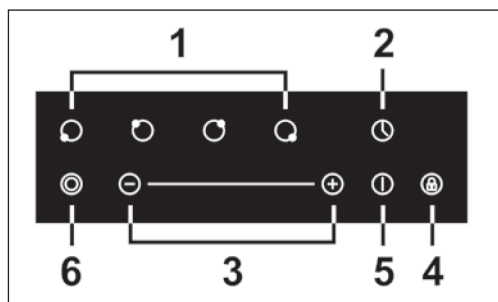
- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne jamais le laisser sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil comme plan de travail ou pour y poser des objets.
- Éteindre immédiatement l'appareil après utilisation.
- Empêcher les enfants de jouer avec l'appareil ou de monter dessus.
- Ne rien poser sur la table de cuisson qui puisse attirer les enfants pour éviter qu'ils ne grimpent dessus et ne se blessent.
- En présence d'enfants, l'appareil ne doit jamais rester sans surveillance.
- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites doivent utiliser l'appareil uniquement après avoir été entièrement sensibilisés aux consignes de sécurité et aux fonctions de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas réparer l'appareil soi-même. Les réparations doivent uniquement être effectuées par un spécialiste.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne poser aucun objet lourd sur la table de cuisson.
- Ne pas s'asseoir sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de poêles ou de casseroles à rebords tranchants.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des éponges métalliques ou des produits abrasifs pour ne pas en endommager la surface.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un atelier autorisé ou un professionnel qualifié.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais à un usage domestique ou similaire.

APERÇU DE L'APPAREIL ET PANNEAU DE COMMANDE



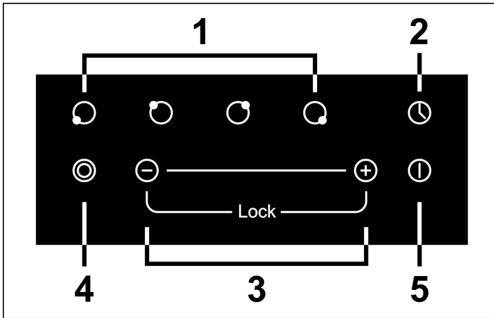
1 Plaque de cuisson max. 2200/1000 W	4 Plaque de cuisson max. 1200 W
2 Plaque de cuisson max. 1200 W	5 Plaque de verre
3 Plaque de cuisson max. 2000/1100 W	6 Panneau de commande

Panneau de commande - variante 1



1 Choix de la plaque de cuisson	4 Verrouillage des touches
2 Minuterie	5 Marche/Arrêt
3 Réglage de la puissance et de la durée	6 Sélection de la plaque de cuisson double/ovale

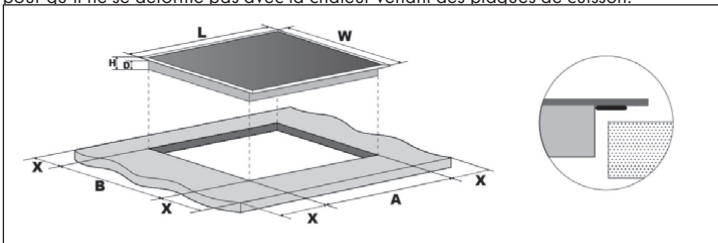
Panneau de commande - variante 2



1 Choix de la plaque de cuisson	4 Sélection de la plaque de cuisson double/ovale
2 Minuterie	5 Marche/Arrêt
3 Réglage de la puissance et de la durée / Verrouillage des touches	

INSTALLATION

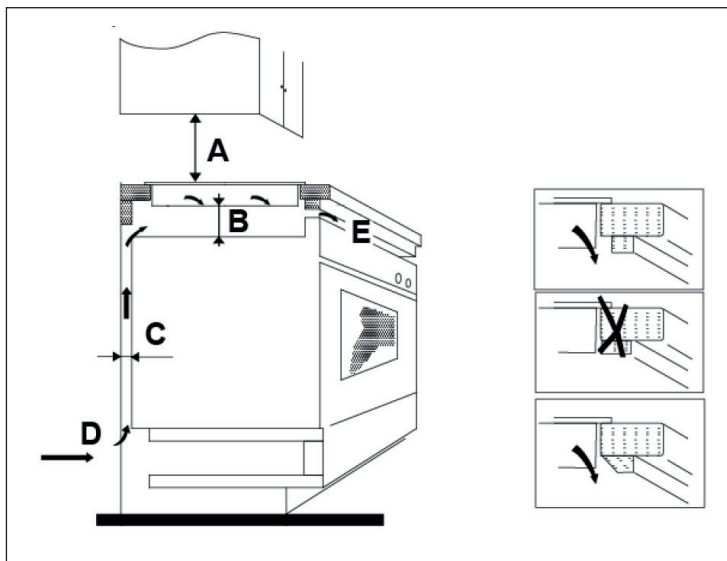
Découpez le plan de travail en suivant les dimensions indiquées dans le tableau et sur la figure. Laissez autour du trou un espace minimum de 50 mm. Veillez à ce que le plan de travail ait au moins 30 mm d'épaisseur. Utilisez un plan de travail insensible à la chaleur pour qu'il ne se déforme pas avec la chaleur venant des plaques de cuisson.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 min

Veillez à ce que la table de cuisson soit bien ventilée et que les entrées d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la table de cuisson soit bien installée (voir illustration).

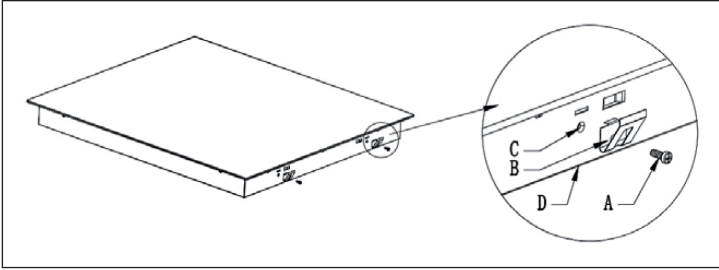
Remarque : la distance de sécurité entre les plaques de cuisson et un meuble suspendu doit être d'au moins 760 mm.



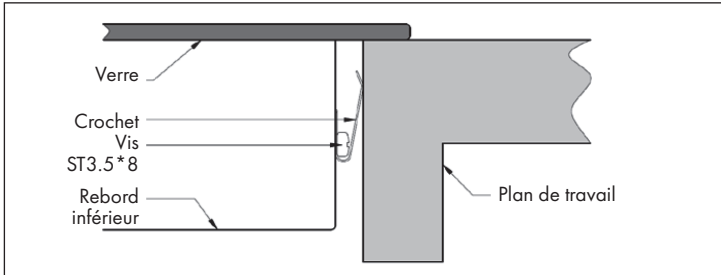
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	30 min	Entrée d'air	Sortie d'air 10 mm

Pose des crochets de fixation

Posez la table de cuisson sur une surface stable et horizontale (sur son emballage) pour percer les trous des vis. Fixez la table de cuisson après l'avoir installée sur le plan de travail. Fixez les crochets avec les vis sur la face inférieure de la table de cuisson :



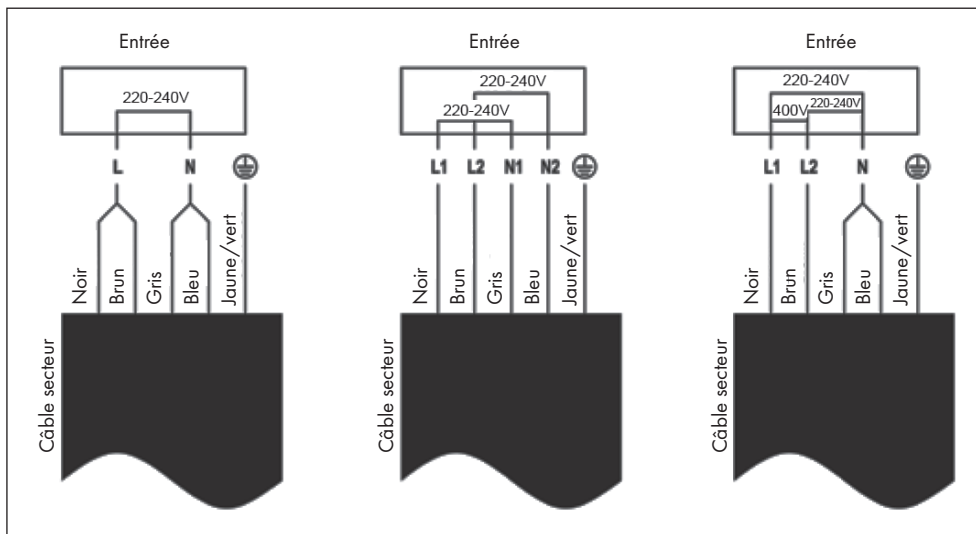
A	B	C	D
Vis	Crochet	Trou	Dessous du plateau



Conseils d'installation importants

- La table de cuisson ne doit être posée que par un professionnel qualifié.
- N'installez pas la table au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un lave-vaisselle.
- Les parois autour et les placards qui se trouvent au-dessus de la table de cuisson doivent être résistants à la chaleur.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de nettoyeur vapeur.


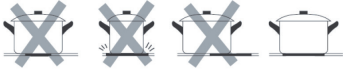

DIAGRAMME DE BRANCHEMENT



- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant un service professionnel agréé ou une personne de qualification équivalente.
- Le câblage fixe doit comporter un interrupteur principal avec un espacement des contacts d'au moins 3 mm entre les pôles conformément aux règles de câblage.
- Veillez à ce que le câblage soit réalisé dans les règles.
- Veillez à ce que le câble ne soit ni vrillé ni pincé.
- Contrôlez le câble régulièrement pour vous assurer de son bon état. S'il est endommagé, faites-le remplacer par un technicien qualifié.

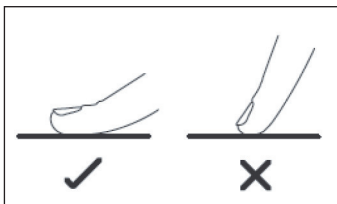
MISE EN SERVICE

Les bons ustensiles de cuisson

	<p>N'utilisez pas d'ustensile de cuisson à bords tranchants ou à fond arrondi.</p>
	<p>Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisson est plat, repose à plat sur la table de cuisson et a la même dimension que la plaque de cuisson. Posez toujours la poêle au milieu de la plaque de cuisson.</p>
	<p>Soulevez toujours les ustensiles de cuisson au-dessus de la plaque de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la table de cuisson pour ne pas rayer la plaque.</p>

Comment bien utiliser les touches


- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez le bout de vos doigts, pour les solliciter (voir illustration).
- Chaque fois qu'une touche est prise en compte, vous pouvez entendre un bip sonore.
- Assurez-vous que les touches restent toujours propres et sèches et qu'elles ne soient pas recouvertes par un objet (par exemple un dessous de plat). Même un léger film d'eau peut entraîner une mauvaise réponse des touches.

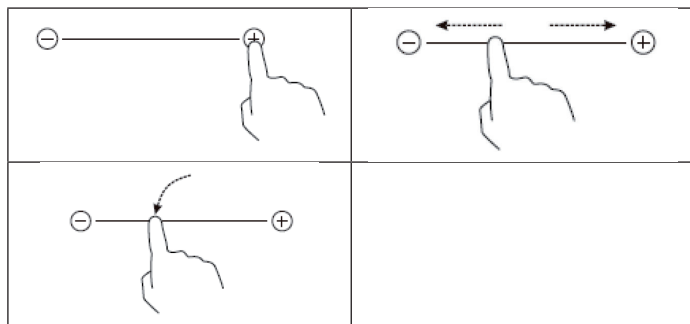


UTILISATION

Débuter la cuisson

A l'allumage de l'appareil un bip retentit et tous les voyants s'allument pendant une seconde. Les témoins d'éteignent de nouveau et l'appareil passe en mode veille.

- 1 Touchez la commande de marche/arrêt. Une fois que l'appareil est allumé, l'écran indique „-“ ou „-“ et signale que l'appareil se trouve maintenant en mode veille.
- 2 Posez une poêle ou une casserole adaptée sur la plaque de cuisson choisie. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la plaque de cuisson soient propres et secs.
- 3 Touchez la commande de la plaque de cuisson que vous voulez utiliser. Le témoin à côté de la touche s'allume. 
- 4 Réglez la puissance en appuyant sur la touche +/- en glissant le long de la bande ou en touchant un point de celle-ci :



Remarques importantes

- Si au bout d'1 minute vous n'avez toujours choisi aucune plaque de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, reprenez à l'étape 1.
- Vous pouvez ajuster la puissance à tout moment pendant la cuisson.
- Lorsque vous glissez le long de la bande de réglage, la puissance varie du niveau 2 au niveau 8. Appuyez sur la touche [-] pour diminuer la puissance progressivement jusqu'au niveau 0. Appuyez sur la touche [+] pour augmenter la puissance progressivement jusqu'au niveau 9.
- Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson 1 ou 3, appuyez sur la touche de sélection [●] pour augmenter la taille de la zone de cuisson ou pour sélectionner la plaque ovale. Appuyez de nouveau sur la touche pour éteindre la fonction.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

- 1 Eteignez la plaque de cuisson en touchant la commande [-] et en réglant la puissance sur [0].
- 2 Eteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt.
- 3 Tant que la plaque de cuisson est encore chaude, l'écran indique [H]. dès que la plaque de cuisson est complètement refroidie, le témoin s'éteint. Si vous souhaitez économiser de l'énergie, utilisez les plaques encore chaudes pour réchauffer d'autres poêles.

Activer le verrouillage des touches

Vous pouvez verrouiller les touches pour que personne n'utilise involontairement la table ou ne modifie vos réglages. Tant que le verrouillage des touches est actif, toutes les touches sont bloquées à part la touche de marche/arrêt.

Panneau de commande - variante 1	Panneau de commande - variante 2
<p>Verrouillage des touches : Touchez l'icône de verrouillage des touches. L'affichage de la durée indique [Lo].</p> <p>Déverrouillage des touches : Vérifiez que l'appareil est bien allumé. Maintenez un moment le doigt sur l'icône de verrouillage des touches. Vous pouvez ensuite utiliser toutes les touches à nouveau.</p>	<p>Verrouillage des touches : Appuyez simultanément sur les boutons [+] et [-]. L'affichage de la durée indique [Lo].</p> <p>Déverrouillage des touches : Vérifiez que l'appareil est bien allumé. Maintenez les boutons [+] et [-] en même temps pendant un moment. Vous pouvez ensuite utiliser toutes les touches à nouveau.</p>

Tant que le verrouillage des touches est actif, toutes les touches sont inactivées, sauf la touche de marche/arrêt. En cas d'urgence, vous pouvez ainsi à tout moment éteindre la table de cuisson. Lorsque vous rallumez la table de cuisson, désactivez d'abord le verrouillage des touches.

Fonctions de sécurité

- Un capteur intégré mesure constamment la température de la table de cuisson. En cas de surchauffe de la plaque, celle-ci est coupée immédiatement.
- Lorsque vous avez utilisé la table de cuisson, la surface émet encore de la chaleur pendant quelques temps. Pour que vous ne vous brûliez pas, l'écran indique [H] pour signaler que la surface est encore chaude.
- Au cas où vous oublieriez d'éteindre une plaque de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement au bout d'un certain délai. Les pré-réglages correspondants sont les suivants :

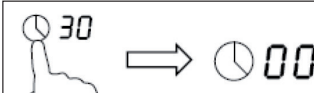
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

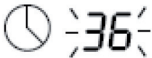
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

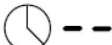
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

- Vous pouvez régler la minuterie pour que les plaques de cuisson ne s'éteignent pas automatiquement lorsque la durée est écoulée.
- Vous pouvez régler la minuterie pour que les plaques de cuisson s'éteignent une fois la durée écoulée.
- La durée maximale réglable est de 99 minutes.

Réglage de la minuterie sans choisir une plaque de cuisson

- 1 Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Vous pouvez aussi afficher la durée sans avoir besoin de sélectionner une plaque de cuisson.
- 2 Touchez la commande de la minuterie, l'affichage des minutes clignote et indique [30].
- 3 Réglez la durée en appuyant sur les touches [+] ou [-]. L'affichage clignote et indique la durée programmée à l'écran. Touchez une fois les touches [+/-] pour augmenter ou réduire la durée d'1 minute. Maintenez la touche [+/-] pour augmenter ou réduire la durée de 10 minutes. Pendant le réglage de la durée, si vous dépassez 88 minutes, le compteur de la minuterie repasse à [0].
- 4 Appuyez sur la touche TIMER pour annuler la minuterie. L'affichage des minutes indique [--]. 

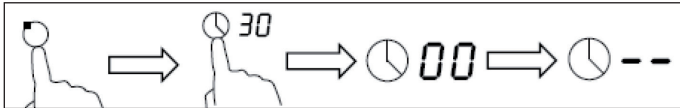
The diagram shows a hand icon pointing to a digital display showing '30'. An arrow points to another digital display showing '00' next to a clock icon.
- 5 Dès que vous avez réglé la durée, la minuterie commence le compte à rebours des minutes. L'écran affiche la durée restante et clignote pendant 5 secondes. 

The diagram shows a clock icon next to a digital display showing '36' with a colon, indicating the time remaining.
- 6 Une fois la durée programmée écoulée, un bip retentit pendant 30 secondes et l'affichage de la durée indique [--]. 

The diagram shows a clock icon next to a digital display showing '--', indicating the timer has finished.

Régler la minuterie pour qu'une plaque s'éteigne automatiquement

- 1 Sélectionnez la plaque de cuisson que vous souhaitez utiliser en appuyant sur la touche correspondante.
- 2 Touchez la commande de la minuterie, l'affichage des minutes clignote et indique [30].
- 3 Réglez la durée en appuyant sur la touche [+] ou [-]. L'affichage clignote et l'écran indique la durée programmée. Touchez une fois encore les commandes [+/-] pour augmenter ou réduire la durée d'1 minute. Maintenez la touche [+/-] pour augmenter ou réduire la durée par 10 minutes. Pendant le réglage, si vous dépassez la durée de 99 minutes, le compteur revient à [0].
- 4 Pour supprimer la minuterie, appuyez d'abord sur la touche de sélection de la plaque de cuisson. Appuyez ensuite sur la touche TIMER, l'écran affiche alors [--] :



- 5 Une fois que vous avez réglé la durée, la minuterie commence le compte à rebours des minutes. L'écran indique la durée restante et clignote pendant 5 secondes.

Remarque : le point rouge près de l'indicateur de puissance indique la plaque de cuisson choisie.



- 6 Une fois la durée programmée écoulée, un bip retentit pendant 30 secondes et l'affichage de la durée indique [--].

Régler la minuterie pour que plusieurs plaques de cuisson s'éteignent

- 1 Lorsque vous avez programmé une minuterie pour plusieurs plaques de cuisson, l'affichage de la minuterie indique la durée restante la plus courte. (exemple : la minuterie est réglée sur 3 minutes pour la plaque de cuisson 2, et sur 6 minutes pour la plaque 3. L'affichage de la minuterie indique dans ce cas [3])

Remarque : le point rouge près de l'indicateur de puissance indique la plaque de cuisson choisie.

Si vous voulez contrôler la durée programmée pour l'une des plaques, appuyez sur la touche de la plaque concernée. L'affichage de la minuterie indique la durée programmée.

- 2 Chaque plaque s'éteint lorsque sa durée programmée est écoulee, et un [H] est affiché près de la plaque.



Remarque : si vous souhaitez modifier la durée après l'avoir programmée, vous devez reprendre la procédure à l'étape 1.

CONSEILS DE CUISINE

- Dès que les aliments atteignent l'ébullition, réduisez la température.
- Utilisez un couvercle pour raccourcir la durée de la cuisson et économiser de l'énergie.
- Pour raccourcir la durée de cuisson, n'utilisez pas plus de graisse et d'eau que nécessaire.
- Démarrez avec une température élevée et réduisez celle-ci dès que les aliments sont chauds.

Mijoter et cuire du riz

- Lorsque vous cuisinez en mijotant, les aliments sont chauffés en dessous du point d'ébullition aux alentours de 85°C, température à laquelle les petites bulles commencent à se former. Faites seulement mijoter les soupes et les ragoûts car c'est ainsi que leur arôme se développe au mieux et vous ne risquez pas de trop cuire votre plat. Les sauces aux œufs ou à la farine doivent également mijoter seulement.
- Quelques recettes de cuisson par la technique d'absorption de l'eau – par exemple dans la cuisson du riz – nécessitent une température plus élevée que le niveau minimum, pour garantir que les aliments soient cuits dans la durée recommandée.

Comment réussir la préparation des steaks

- Faites reposer la viande 20 minutes à température ambiante.
- Faites chauffer une poêle à frire à fond épais.
- Badigeonnez les deux faces du steak avec de l'huile, versez un peu d'huile dans la poêle et déposez-y la viande.
- Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson et faites-le sauter le temps nécessaire pour atteindre le degré de cuisson souhaité, ce qui peut prendre de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak avec le doigt pour vérifier son degré de cuisson. Plus il est dur, plus il est cuit.
- Faites reposer le steak encore quelques instants dans un endroit chaud avant de le servir.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat • mijoter • réchauffer lentement
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer • mijoter rapidement • cuire du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • gâteaux à la poêle
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sauter brièvement • cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • frire et sauter à vif • faire bouillir de la soupe • faire bouillir de l'eau

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Quoi ?	Comment ?	Important !
Impuretés quotidiennes sur le verre (traces de doigts, empreintes et taches, causées par le débordement de nourriture et de liquides non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Éteindre la table de cuisson. 2 Asperger la table de cuisson avec un produit d'entretien adapté, lorsque la plaque est encore tiède mais non brûlante. 3 Puis essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un torchon. 4 Rallumer la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, l'affichage « Surface chaude » disparaît, bien que la plaque de cuisson soit encore chaude. Veiller à ne pas se brûler ! • Ne pas utiliser d'éponge métallique ou de produit abrasif. Cela pourrait endommager les surfaces de l'appareil. Vérifier sur l'emballage, si le produit d'entretien est adapté pour les plaques de cuisson en vitrocéramique. • Ne pas laisser de produit sur la plaque pour ne pas la tacher.
Résidus et éclaboussures d'aliments sucrés, encore chauds, ayant débordé ou fondu sur le verre.	<p>Enlever la saleté avec un cutter, une lame de rasoir ou un grattoir pour tables de cuisson en vitrocéramique. Cependant, veiller à ne pas vous brûler au contact de la plaque encore chaude.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Éteindre la table de cuisson. 2 Tenir le grattoir à un angle de 30 °C et gratter la saleté d'une zone refroidie de la plaque de cuisson. 3 Enlever la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un torchon. 4 Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever les taches causées par les coulures ou les débordements d'aliments sucrés. Si ceux-ci refroidissent sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever et même endommager de manière permanente la surface du verre. • Risques de coupure : lorsque le revêtement de protection du grattoir est retiré, la lame peut être très coupante. L'utiliser avec grande précaution et le ranger en lieu sûr, hors de la portée des enfants.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Résidus de nourriture ou de liquide ayant débordé sur les touches de commande	<ol style="list-style-type: none"> 1 Éteindre la table de cuisson. 2 Ramollir les résidus en les imbibant d'eau. 3 Essuyer les touches avec une éponge humide, une éponge souple ou un torchon. 4 Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Il se peut que la table de cuisson produise un bip, qu'elle s'éteigne d'elle-même et que les touches ne fonctionnent plus, tant que du liquide les recouvre. S'assurer que les touches sont propres et sèches avant de rallumer les plaques.
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	S'assurer que la table de cuisson est raccordée au réseau électrique. Vérifier si un fusible a disjoncté. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
Les touches de commande ne réagissent pas.	Les touches sont bloquées.	Désactiver le verrouillage des touches (cf. « désactiver le déverrouillage des touches » dans la section « Utilisation »)
Les touches ne répondent pas toujours aux commandes.	Un léger film d'eau recouvre les touches ou bien l'utilisateur se sert du bout de ses doigts au lieu de leur pulpe.	S'assurer que les touches sont sèches et appuyer sur celles-ci avec la pulpe des doigts.
Le verre en céramique est rayé.	Des récipients de cuisine à rebords coupants ont été utilisés, ou bien une éponge métallique ou un produit abrasif.	Utiliser uniquement des récipients de cuisson dont le socle est plat et propre. Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser d'éponge métallique ou de produit abrasif.
Certaines poêles produisent des bruits de craquement ou de claquement	En fonction de leur fabrication, certains récipients de cuisson peuvent produire de tels sons, car leur socle est souvent un alliage de différents métaux qui se réagissent différemment sous l'effet de la chaleur.	Tant qu'aucun défaut matériel n'est visible, ces bruits sont normaux.

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10032283		
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		4	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson rayonnantes		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	22, 15.5 , 15.5, 15.5	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	n.c. n.c.	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	162, 209, 209, 203	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	196	Wh/kg

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	86
Diagramma di collegamento	90
Messa in funzione	91
Utilizzo	92
Impostare il timer	94
Consigli	96
Impostare i livelli di potenza	97
Ricerca e risoluzione dei problemi	98
Scheda informativa del prodotto	100
Avviso di smaltimento	101
Produttore e importatore (UK)	101

DATI TECNICI

Articolo numero	10032283
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Per evitare scosse elettriche:

- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione o di effettuare la manutenzione.
- Assicurarsi che la presa sia dotata di messa a terra.
- L'installazione del dispositivo alla rete elettrica può essere effettuata solo da personale qualificato: un collegamento errato può provocare scosse elettriche o morte.

Avvertenze per l'installazione

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni prima di installare e utilizzare il dispositivo.
- Non collocare mai sul dispositivo materiali infiammabili.
- La persona che esegue l'installazione deve consultare il manuale di istruzioni.
- Installare il dispositivo seguendo le istruzioni riportate nel manuale.
- Far installare il dispositivo da personale qualificato come ad esempio un elettricista.
- Il dispositivo deve essere collegato ad un circuito con sezionatore che garantisce una completa disconnessione dall'alimentazione.
- Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Avvertenze importanti per l'utilizzo

- Non utilizzare le piastre se sono danneggiato o rotte. Se queste si dovessero danneggiare durante l'uso, spegnerle immediatamente, disinserire la spina dalla presa e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerle le piastre prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.
- La mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza può provocare scosse elettriche o morte.

Superfici calde

- Le superfici diventano molto calde, prestare la massima attenzione a non scottarsi!
- Non toccare le piastre mentre sono in funzione e tenere lontano gli indumenti. Toccare le piastre solo quando si sono raffreddate.
- Non collocare sulle piastre oggetti metallici come coltelli, forchette o cucchiari.
- Sorvegliare i bambini quando le piastre sono in funzione.
- La mancata osservazione di queste avvertenze può provocare incendi e ustioni.

Per evitare infortuni

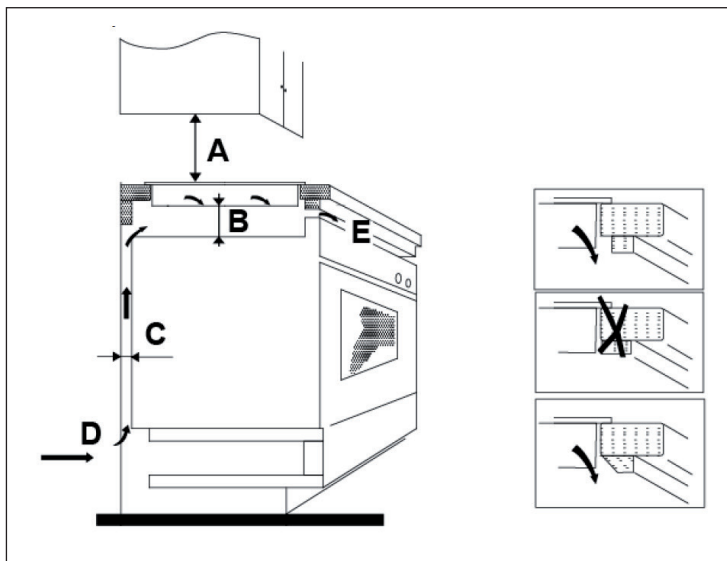
- I bordi del piano cottura sono appuntiti, prestare attenzione a non farsi male durante l'installazione.
- La lama affilata del raschietto sporge dal piano cottura quando si solleva il coperchio di sicurezza. Usare il raschietto con la massima cautela e tenerlo in un posto sicuro fuori dalla portata dei bambini.

Avvertenze generali

- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo come superficie di lavoro o come ripiano per appoggiare oggetti.
- Dopo l'uso spegnere immediatamente il dispositivo.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Prestare la massima attenzione che i bambini non salgano sul piano cottura.
- Non lasciare il dispositivo incustodito in presenza di bambini.
- I bambini, le persone con capacità fisiche e mentali ridotte non devono utilizzare il dispositivo, a meno che un supervisore ha prima spiegato loro le funzioni e le avvertenze di sicurezza.
- Non tentare di riparare il dispositivo da soli. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il dispositivo.
- Non posizionare oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare padelle o pentole con bordi taglienti.
- Non pulire le piastre con spugne abrasive o detergenti abrasivi per non danneggiare le superfici.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un rivenditore autorizzato o da una persona qualificata.
- Il dispositivo non è destinato ad un uso commerciale, bensì esclusivamente domestico e in ambienti simili.

Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che la presa d'aria e lo scarico non siano ostruiti. Assicurarsi inoltre che il piano cottura sia installato correttamente (vedi figura).

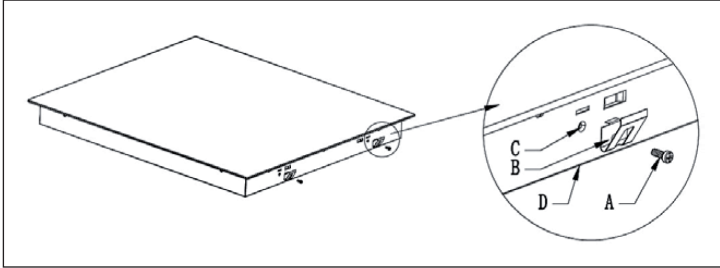
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



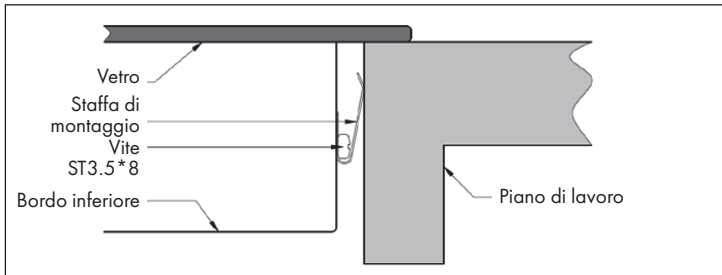
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	30 min	Ingresso aria	Uscita aria 10 mm

Installare le staffe di montaggio

Posizionare il piano di cottura su una superficie piana e stabile (sulla confezione) per individuare i fori per le viti. Fissare il piano di cottura dopo averlo installato sul piano di lavoro. Fissare le staffe di montaggio nella parte inferiore del piano di cottura servendosi delle viti:



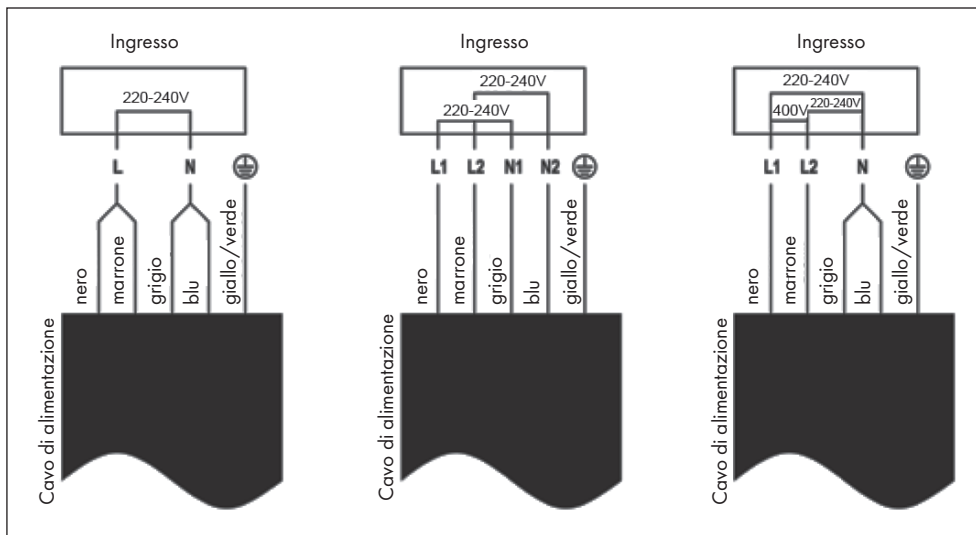
A	B	C	D
Vite	Staffa di montaggio	Foro	Parte inferiore



Avvertenze importanti per l'installazione

- Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato.
- Non installare il piano di cottura su frigoriferi o lavastoviglie.
- Le pareti circostanti e gli armadietti sopra il piano di cottura devono essere resistenti al calore.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia.

DIAGRAMMA DI COLLEGAMENTO



- Se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da uno specialista autorizzato o da una persona qualificata.
- Il cablaggio fisso deve, secondo le norme di cablaggio, includere un interruttore principale con una distanza di contatto di almeno 3 mm tra i singoli poli.
- Assicurarsi che il cablaggio sia eseguito correttamente.
- Assicurarsi che il cavo non sia piegato o schiacciato.
- Controllare regolarmente il cavo per danni. Se è danneggiato, sostituirlo con una persona qualificata.

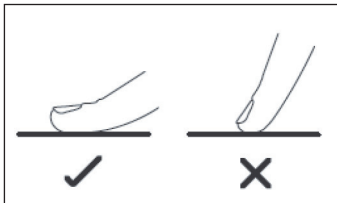
MESSA IN FUNZIONE

Utilizzare le pentole giuste

	<p>Non utilizzare pentole con angoli appuntiti o fondi bombati.</p>
	<p>Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, che sia stabile sul piano di cottura e che abbia le stesse dimensioni della piastra. Posizionare sempre la pentola al centro della piastra.</p>
	<p>Sollevare sempre la pentola. Non sposterla sul piano di cottura per evitare di graffiarlo.</p>

Come utilizzare i tasti correttamente

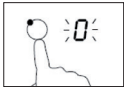
- I tasti sono sensibili al tocco, non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Premere i tasti con i polpastrelli (vedi la figura).
- Quando si preme un tasto viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti da oggetti (ad es. da una presina). Anche una sottile pellicola d'acqua può comportare un malfunzionamento dei tasti.

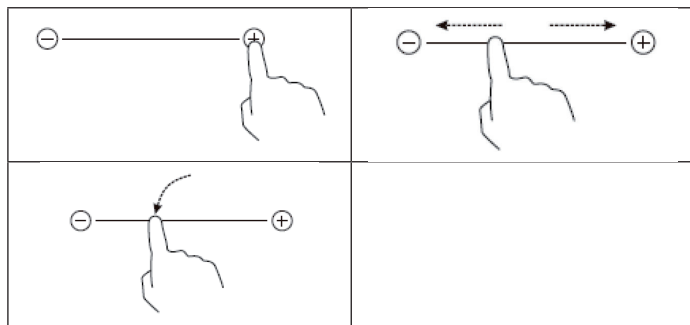


UTILIZZO

Iniziare a cucinare

Dopo aver acceso il dispositivo, viene emesso un segnale acustico e tutte le spie si accendono per un secondo. Gli indicatori si spengono e il dispositivo passa in modalità standby.

- 1 Toccare il tasto on/off. Dopo l'accensione del dispositivo, sul display compare „0“ o „--“ e segnala che il dispositivo è in modalità standby.
- 2 Posizionare una vaschetta o una pentola adatta sulla piastra desiderata. Assicurarsi che la parte inferiore della padella e la superficie della piastra di cottura siano pulite e asciutte.
- 3 Toccare il tasto del piano cottura che si intende utilizzare. La spia accanto al tasto si accende. 
- 4 Impostare la potenza premendo il tasto +/-, toccando la barra oppure un punto sulla barra:



Note importanti

- Se non si seleziona una piastra entro 1 minuto, il dispositivo si spegne automaticamente. In questo caso, riprendere nuovamente il passaggio 1.
- È possibile regolare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.
- Quando si tocca la barra, la potenza varia dal livello 2 al livello 8. Premere [-] per diminuire gradualmente la potenza al livello 0. Premere [+] per aumentare gradualmente la potenza al livello 9.
- Se si utilizza la piastra 1 o 3, premere il tasto [⊙], per ingrandire la superficie di cottura o selezionare la piastra ovale. Premere di nuovo il tasto per disattivare la funzione.

Al termine della cottura

- 1 Spegnere il piano cottura toccando il tasto [-] e impostando la potenza su [0].
- 2 Spegnere la piastra premendo il tasto on/off.
- 3 Mentre la piastra riscaldante è ancora calda, sul display appare [H]. Non appena la piastra di cottura si è completamente raffreddata, il display si spegne. Per risparmiare energia, utilizzare piastre ancora calde.

Attivare il blocco tasti

È possibile bloccare i tasti in modo che nessuno modifichi accidentalmente le impostazioni. Fino a quando il blocco tasti è attivo, tutti i tasti sono bloccati, tranne il tasto on/off.

Pannello dei comandi - variante 1	Pannello dei comandi - variante 2
<p>Bloccare i tasti: Premere il simbolo per il blocco tasti. Sul display appare [Lo].</p> <p>Sbloccare i tasti: Assicurarsi che il dispositivo sia acceso. Tenere premuto per un po' il simbolo del blocco tasti. Ora è possibile utilizzare di nuovo tutti i tasti.</p>	<p>Bloccare i tasti: Premere i pulsanti [+] e [-] contemporaneamente. Sul display appare [Lo].</p> <p>Sbloccare i tasti: Assicurarsi che il dispositivo sia acceso. Tenere premuti i pulsanti [+] e [-] contemporaneamente per un po. Ora è possibile utilizzare di nuovo tutti i tasti.</p>

Fino a quando il blocco tasti è attivo, tutti i tasti sono inattivi, tranne il tasto on/off. È possibile quindi spegnere la piastra in qualsiasi momento in caso di emergenza. Quando si riaccende il dispositivo, disattivare per prima cosa il blocco tasti.

Funzioni di sicurezza

- Un sensore integrato misura continuamente la temperatura della piastra. In caso di surriscaldamento della piastra, questa si spegne automaticamente.
- Al termine dell'utilizzo, la piastra emette ancora calore. Sul display compare „H” e indica che la superficie è ancora calda: prestare attenzione a non scottarsi!
- Se si dimentica una piastra accesa, questa si spegne automaticamente. L'impostazione predefinita per lo spegnimento è la seguente:

Potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

IMPOSTARE IL TIMER

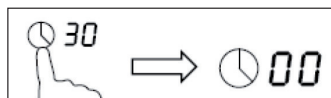
È possibile utilizzare il timer in 2 modi diversi:

- È possibile impostare il timer in modo che le piastre non si disattivino automaticamente allo scadere del tempo.
- È possibile impostare il timer in modo che la piastra si spenga allo scadere del tempo.
- Il tempo massimo impostabile è di 99 minuti.

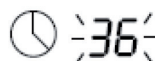
Impostazione del timer senza selezionare una piastra

- 1 Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso. È possibile visualizzare il tempo anche senza selezionare una piastra.
- 2 Premere il tasto del timer: il display lampeggia e compare [30].
- 3 Impostare il tempo premendo il tasto [+] o [-]. La spia lampeggia e indica il tempo impostato sul display. Premere i tasti „+/-“ una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto „+/-“ per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Quando il tempo supera 99 minuti, il timer passa di nuovo a [0].

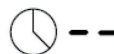
- 4 Premere il tasto TIMER per cancellare il timer. Nel display dei minuti appare [--].



- 5 Dopo aver impostato il tempo, il timer inizia il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi.

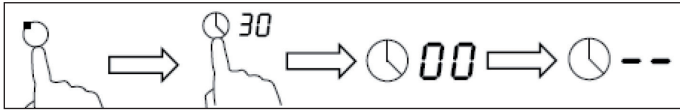


- 6 Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico di 30 secondi e sul display viene visualizzato [--].



Impostare il timer in modo che la piastra si spenga

- 1 Selezionare la piastra che si intende utilizzare premendo il tasto corrispondente.
- 2 Premere il tasto del timer, il display dei minuti lampeggia e compare [30].
- 3 Impostare il tempo desiderato premendo il tasto [+] o [-]. Il display lampeggia e indica l'ora impostata sul display. Toccare i tasti [+/-] una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto [+/-] per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Quando il tempo supera i 99 minuti, il timer torna a [0].
- 4 Per cancellare il timer, premere prima il tasto per la piastra di cottura selezionata. Quindi premere il pulsante TIMER e il display visualizza [--]:



- 5 Una volta impostato l'ora, il timer inizia a contare i minuti. Il display visualizza il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi.

Nota: il punto rosso accanto alla potenza indica quale piastra è stata selezionata.



- 6 Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e la spia del tempo indica [--].

Impostare il timer per spegnere più piastre

- 1 Se è stato impostato un timer per più piastre di cottura, il display del timer indica il tempo più breve alla fine. (Esempio: il timer per il disco 2 è stato impostato su 3 minuti, il timer per il disco da 3 a 6 minuti e il timer visualizza [3] in questo caso).

Nota: il punto rosso accanto all'indicatore di alimentazione indica la piastra selezionata.

Per controllare l'ora di una piastra in particolare, premere il tasto sulla piastra di cottura. Il display del timer indica l'ora impostata.

- 2 Allo scadere del timer, la piastra si spegne e accanto alla piastra appare [H].



Nota: per modificare il timer dopo che è stato impostato, è necessario riavviare la fase 1.

CONSIGLI

- Una volta che il cibo è cotto, diminuire la temperatura.
- Utilizzare un coperchio per diminuire i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Per ridurre il tempo di cottura, non versare più olio e acqua.
- Iniziare con una temperatura elevata e ridurla appena il cibo è caldo.

Cuocere a fuoco lento e cuocere il riso

- Quando si cuoce a fuoco lento, il cibo si riscalda ad una temperatura di circa 85°. Far cuocere zuppe e stufati a fuoco lento in modo da preservarne il gusto. Si consiglia di cuocere a fuoco lento anche le salse contenenti uova o farina.
- Per la preparazione di alcuni cibi – per esempio del riso – in cui viene assorbita l'acqua – impostare una temperatura più alta in modo che il cibo venga cotto nei tempi giusti.

Preparare le bistecche

- Lasciare riposare la carne per 20 minuti a temperatura ambiente.
- Scaldare una padella con fondo spesso.
- Ungere entrambi i lati della bistecca con l'olio, aggiungere un po' di olio in padella e mettere la carne.
- Girare la bistecca solo una volta durante la cottura e cuocere fino al raggiungimento del grado di cottura desiderato, ovvero 2-8 minuti per lato.
- Lasciare riposare la bistecca in un luogo caldo per qualche minuto prima di servirla.

IMPOSTARE I LIVELLI DI POTENZA

Potenza	Utilizzo
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento di piccole quantità di cibo • Sciogliere il cioccolato • Cuocere a fuoco lento • Riscaldare a fuoco lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare • Cuocere rapidamente • Cuocere il riso
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Frittelle
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Rosolare • Cuocere la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Friggere e rosolare • Portare la zuppa a ebollizione • Portare l'acqua a ebollizione

RICERCA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa?	Come?	Importante!
<p>Impurità quotidiane sul vetro (impronte digitali, impronte e macchie, causate da alimenti e liquidi)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Spegnerne la piastra. 2 Utilizzare un detergente adatto per la pulizia delle piastre quando la piastra non è più calda. 3 Pulire con un panno umido e asciugare la piastra con un asciugamano. 4 Accendere di nuovo la piastra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando la piastra è spenta, la spia „superficie calda“ sul display si spegne, sebbene la piastra sia ancora calda. Prestare attenzione a non scottarsi! • Non usare pagliette o abrasivi che potrebbero danneggiare le superfici. Leggere sulla confezione se il prodotto è adatto per la pulizia delle piastre in vetroceramica. • Non lasciare residui di detergente sulla piastra che potrebbero gocciolare.
<p>Residui di alimenti e spruzzi sul vetro.</p>	<p>Togliere lo sporco con un raschietto per piano cottura in vetroceramica prestando attenzione a non scottarsi con le piastre calde.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Spegnerne la piastra. 2 Servirsi del raschietto per rimuovere lo sporco dalla piastra quando questo si è raffreddato. 3 Infine utilizzare carta da cucina per pulire la piastra. 4 Seguire i passaggi 2-4 „Impurità quotidiane“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere macchie e schizzi immediatamente: in seguito la loro rimozione diventa più difficile. • Attenzione: rischio di lesioni! Una volta rimosso il coperchio di sicurezza, la lama del raschietto fuoriesce. Fare attenzione in modo da evitare infortuni.

Cosa?	Come?	Importante!
Residui di cibo o liquidi sui tasti funzione.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Spegnere la piastra. 2 Pulire i tasti con un panno umido. 3 Utilizzare un panno morbido, una spugna morbida o carta da cucina. 4 Seguire i passi 2-4 „Impurità quotidiane“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se è ancora presente del liquido sulla piastra, può accadere che il piano di cottura emetta un segnale acustico, si spenga e i tasti non funzionino più. Assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti, prima di accendere di nuovo le piastre.
La piastra non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che la piastra di cottura sia collegata alla rete e che sia accesa. Controllare i fusibili. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco tasti (vedi "Disattivare il blocco tasti").
I tasti non funzionano correttamente.	È possibile ci sia una sottile pellicola di acqua sui tasti. Premere i tasti con i polpastrelli.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e premerli con i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate pentole appuntite oppure pagliette o abrasivi.	Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Non utilizzare per la pulizia pagliette o abrasivi.
Alcune pentole producono rumori	In base al tipo di pentola, è possibile che vengano prodotti dei rumori, poiché il fondo della pentola spesso è fatto di materiali che si espandono con il calore.	Non si tratta di un malfunzionamento. Tale rumori sono normali.

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello		10032283	
Tipo di piano cottura		Piano cottura a incasso	
Numero di zone e/o aree di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)		Zone di cottura radianti	
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	22, 15.5 , 15.5, 15.5	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	N/D N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	162, 209, 209, 203	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	196	Wh/kg

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN