

VIRTUOSA 5

Keramikkochfeld

Ceramic Hob

Table de cuisson vitrocéramique

Placa vitrocerámica

Piano cottura in ceramica

10041116 10041117



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

Produktdatenblatt 4	
Sicherheitshinweise 6	
Hinweise zu Bedienung und Wartung 7	
Geräteübersicht und Bedienfeld 10	
Installation 12	
Anschlussdiagramm 14	
Inbetriebnahme 15	
Bedienung 16	
Kochtipps und Heizleistungs-Tabelle 22	
Reinigung und Pflege 24	
Fehlerbehebung 26	
Hinweise zur Entsorgung 27	
Hersteller & Importeur (UK) 27	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 28	

English 31
Français 55
Español 81
Italiano 107

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10041116	10041117
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	7502-8929 W	6130-7295 W

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert		Einheit
Modellkennung	10041116			
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde			
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		5		
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	Links Vorne Links Hinten Mitte Rechts Hinten Rechts Vorne	20 16,5 23 16,5 20	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	Links Vorne Links Hinten Mitte Rechts Hinten Rechts Vorne	188 186 167 186 188	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	187		Wh/kg

	Symbol	Wert		Einheit
Modellkennung	10041117			
Art der Kochmulde	Einbaukochmulde			
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		5		
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	Links Vorne Links Hinten Mitte Rechts Hinten Rechts Vorne	23 16,5 27*16,5 20 16,5	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	Links Vorne Links Hinten Mitte Rechts Hinten Rechts Vorne	187,1 186 176,9 188 186	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	184,8		Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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



WARNUNG

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsstandards.



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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



WARNUNG

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

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufwärmen oder Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer aus, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z. B. durch Benutzung der Touch-Steuerung).
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn, dies wird explizit in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.

- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen und stellen Sie diese auch nicht dort ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese auch nicht über die Glasoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine Metallbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B. Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD

Modell 10041116

The diagram shows a black cooktop with five circular cooking zones. The zones are labeled 1 to 4. The control panel is labeled 7. The cooktop surface is labeled 6.

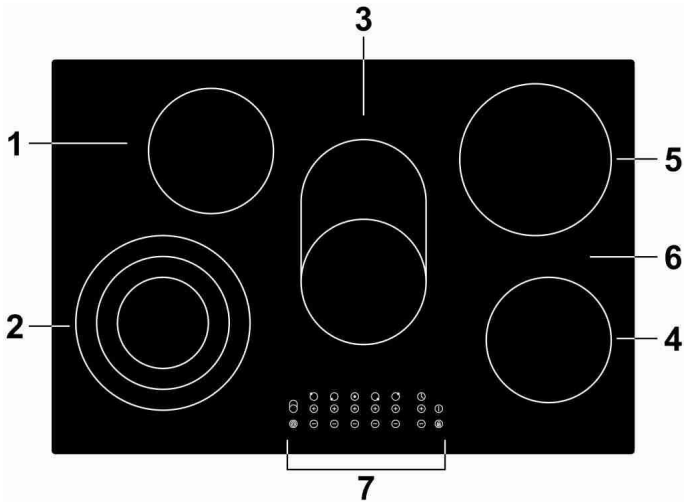
1	Kochzone 1800 W (max.)	5	Kochzone 2200/1000 W (max.)
2	Kochzone 1200 W (max.)	6	Glasplatte
3	Kochzone 1200 W (max.)	7	Bedienfeld
4	Kochzone 1800 W (max.)		

Bedienfeld 10041116

The diagram shows the control panel with various buttons and indicators. The buttons are labeled 1 to 6.

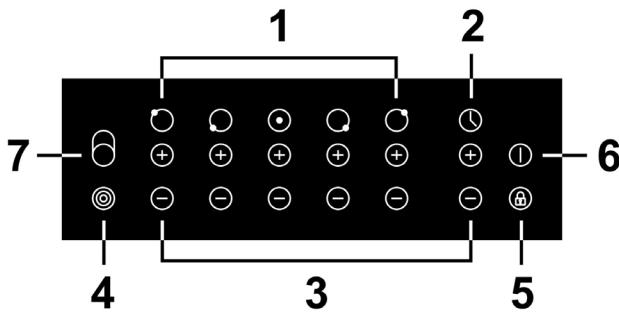
1	Kochzonen-Anzeige	4	Tastensperre
2	Timer-Anzeige	5	Ein/Aus
3	Leistungsstufe/Timer	6	Doppel-Kochzone

Modell 10041117



1	Kochzone 1200 W (max.)	5	Kochzone 1800 W (max.)
2	Kochzone 2300/1600/800 W (max.)	6	Glasplatte
3	Kochzone 2000/1100 W (max.)	7	Bedienfeld
4	Kochzone 1200 W (max.)		

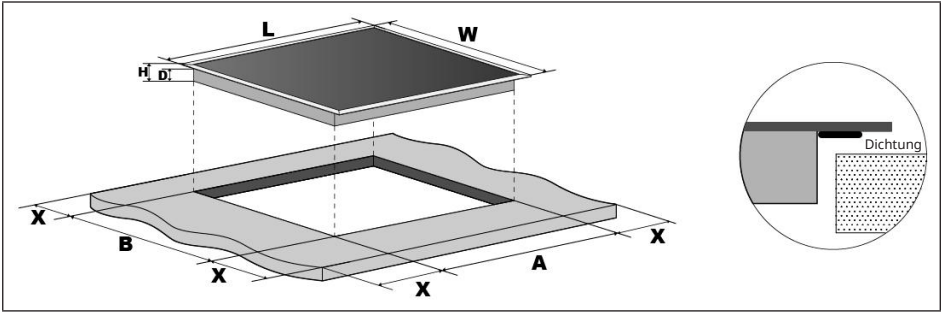
Bedienfeld 10041117



1	Kochzonen-Anzeige	5	Tastensperre
2	Timer-Anzeige	6	Ein/Aus
3	Leistungstufe/Timer	7	Ovale Kochzone
4	Doppel- und Dreifach-Kochzone		

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 hitzeunempfindliche Arbeitsplatte, damit sie sich nicht durch die Hitze verformt, die von dem Kochfeld ausgeht.



Abmessungen und Abstände (beide Modelle)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	52	48	740	490	50 (min.)

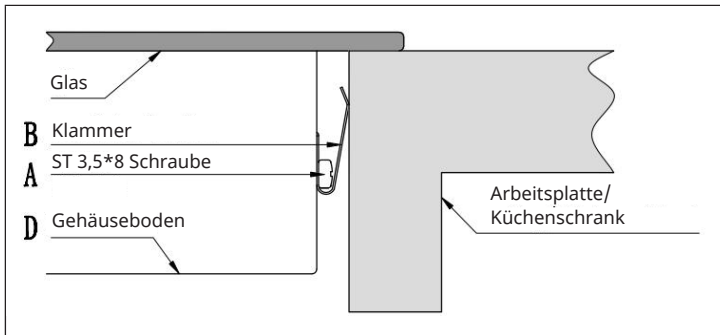
The diagram shows the cooktop installed in a kitchen cabinet. Dimensions A, B, C, D, and E are indicated. A warning note states: "Achten Sie darauf, dass die Herdplatte gut belüftet ist und der Lufteinlass bzw. -auslass nicht blockiert sind. Versichern Sie sich, dass die Herdplatte richtig sitzt (siehe Abbildung). Wichtig: Der Sicherheitsabstand zwischen den Herdplatten und einem Hängeschränk 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 das Kochfeld auf eine stabile, ebene Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an. Befestigen Sie das Kochfeld nach dem Einbau auf der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Klammern mit Schrauben am Kochfeldunterteil anbringen (siehe Abbildung unten). Passen Sie die Position der Klammern an die Dicke der Arbeitsplatte an.

A	B	C	D
Schraube	Klammer	Schraubenloch	Kochfeldunterteil

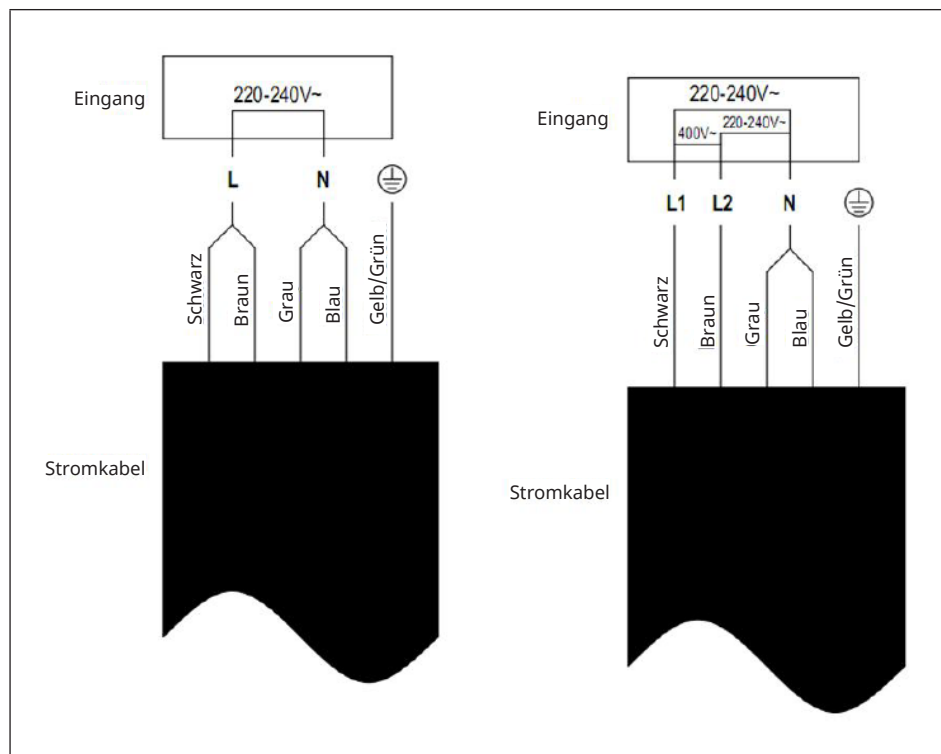


Wichtige Hinweise

- Das Kochfeld muss von einer qualifizierten Fachkraft oder Technikern installiert werden. Führen Sie die Installationsarbeiten niemals selbst durch.
- Das Kochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
- Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um dessen Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Benutzen Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

ANSCHLUSSDIAGRAMM

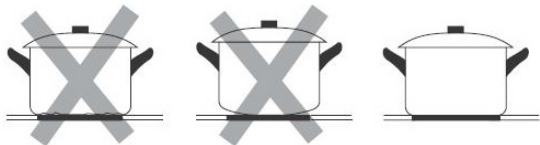
Der Anschluss an die Stromversorgung muss gemäß der einschlägigen Norm oder über einen einpoligen Schutzschalter erfolgen. Die Anschlussmethode ist nachfolgend dargestellt.



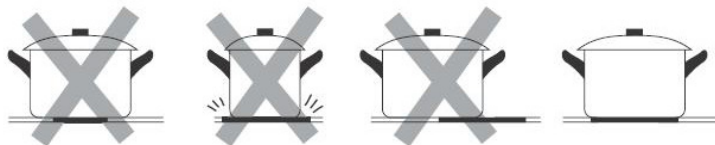
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand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

INBETRIEBNAHME

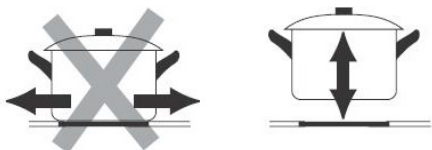
Das richtige Kochgeschirr



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfkantigen oder abgerundeten Böden.



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



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

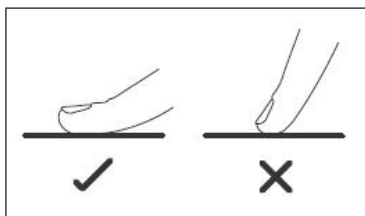
Vor der Verwendung des Keramik Kochfelds

- Lesen Sie sich die gesamte Bedienungsanleitung durch, insbesondere den Bereich „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich gegebenenfalls noch auf dem Keramik Kochfeld befindet.

BEDIENUNG

So bedienen Sie die Tasten richtig

- Die Tasten reagieren auf Berührung, Sie müssen keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie Ihren Fingerballen, um sie anzutippen (siehe Bild).
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert 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.



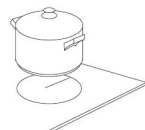
Mit dem Kochen beginnen

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Das Keramikkochfeld befindet sich im Standby-Modus.

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste.
Alle Leuchtanzeigen zeigen „-“ an.



2. Stellen Sie einen passenden Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Stellen Sie mit den Tasten [+] oder [-] die gewünschte Leistung der ausgewählten Kochzone ein.

Hinweis: Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Beginnen Sie erneut bei Schritt 1. Sie können die Leistung während des Kochvorgangs jederzeit ändern.

Modell 10041116: Doppel-Kochzone verwenden

Das Kochfeld 10041116 verfügt über eine Doppel-Kochzone.

- Drücken Sie einmal auf die Taste , um die Doppel-Kochzone zu aktivieren. Wenn die Doppel-Kochzone in Betrieb ist, können Sie diese durch Drücken der Taste  wieder deaktivieren.



Modell 10041117: Doppel-, Dreifach- und ovale Kochzone verwenden

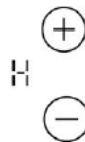
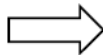
Das Kochfeld 10041117 verfügt über eine Doppel-Kochzone, eine Dreifach-Kochzone und eine ovale Kochzone.

- Drücken Sie einmal auf die Taste , um die Doppel-Kochzone zu aktivieren. Drücken Sie zweimal auf die Taste , um die Dreifach-Kochzone zu aktivieren. Wenn die Doppel- oder Dreifach-Kochzone in Betrieb ist, drücken Sie zum Deaktivieren die Taste .
- Zum Aktivieren oder Deaktivieren der ovalen Kochzone drücken Sie die Taste .



Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste [-] drücken und die Leistung auf „0“ stellen. Vergewissern Sie sich, dass im Display zunächst „0“ und anschließend „H“ angezeigt wird.



- Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken.



Anzeige: Warnung vor heißen Oberflächen!

Solange das Kochfeld noch heiß ist, zeigt das Display „H“ an. Sobald die Kochzone vollständig abgekühlt ist erlischt die Anzeige. Falls Sie Energie sparen möchten, nutzen Sie noch heiße Kochzonen, um weitere Töpfe zu erhitzen.



Timer einstellen

Sie können den Timer auf 2 verschiedene Arten verwenden:

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

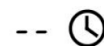
Timer ohne Auswahl einer Kochzone einstellen (Wecker)

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Sie können den Timer auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
2. Berühren Sie die Timer-Tasten [+] oder [-]. Die Timeranzeige beginnt zu blinken und „30“ wird im Display angezeigt.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten [+] oder [-] ein.



Hinweis: Berühren Sie die Timer-Tasten [+] oder [-] kurz, um die Zeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Timer-Tasten [+] oder [-] gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

4. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Zeit herunterzuzählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.
5. Sobald die Zeit abgelaufen ist, piept das Gerät 30 Sekunden lang und im Display wird „--“ angezeigt.



Hinweis: Die Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, da es sich bei dieser Funktion lediglich um einen Kurzzeitwecker handelt. Die Kochzonen werden mit der Weckerfunktion weder ein noch ausgeschaltet.

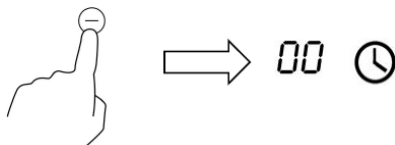
Timer so einstellen, dass die Kochzone ausgeschaltet wird

1. Wählen Sie eine Kochzone aus und stellen Sie die Leistung mit den entsprechenden Tasten [+] oder [-] ein. Stellen Sie anschließend mit den Timer-Tasten [+] oder [-] die Zeit ein.



Hinweis: Berühren Sie die Timer-Tasten [+] oder [-] kurz, um die Zeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Timer-Tasten [+] oder [-] gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

2. Wenn im Display „00“ angezeigt wird und Sie auf die Timer-Taste [-] drücken, wird der Timer abgebrochen.



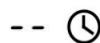
3. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Zeit herunterzuzählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.



Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, wenn eine Zone ausgewählt wurde.



4. Wenn die im Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die ausgewählte Kochzone automatisch ausgeschaltet.

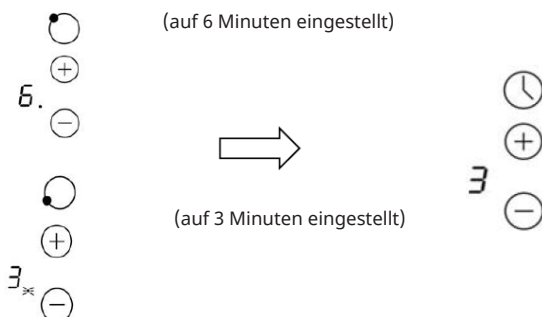


Hinweis: Alle anderen Kochzonen bleiben an, wenn diese vorher eingeschaltet wurden.

Den Timer für mehrere Kochzonen einstellen

1. Wenn mehr als eine Kochzone die Timerfunktion nutzen soll, zeigt die Timeranzeige die niedrigste Zeit an (wenn beispielsweise 6 Minuten für Zone 1 und 3 Minuten für Zone 2 eingestellt wurden, zeigt die Timeranzeige „3“ an).

Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt.



2. Wenn die im Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.

Tastensperre

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine versehentliche Nutzung (beispielsweise durch Kinder, welche die Kochzonen versehentlich einschalten) zu verhindern. Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, sind alle Tasten außer der Ein/Aus-Taste deaktiviert.

- **Tastensperre aktivieren:** Berühren Sie die Tastensperre-Taste. Die Timeranzeige zeigt „Lo“ an.
- **Tastensperre deaktivieren:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist. Halten Sie die Tastensperre-Taste gedrückt. Die Tastensperre wird deaktiviert und das Gerät kann nun verwendet werden.



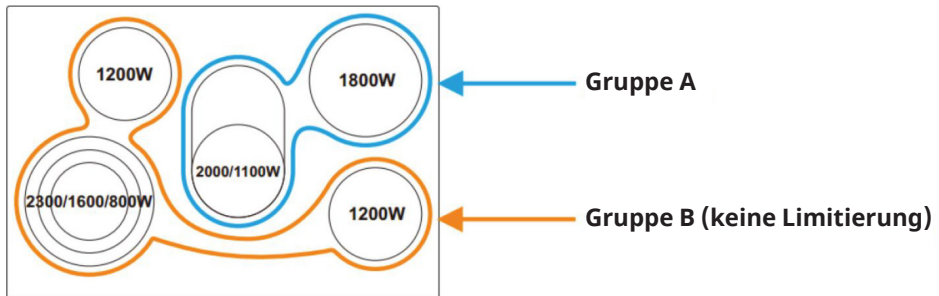
Hinweis: Wenn die Tastensperre aktiviert wurde, sind alle Tasten, bis auf die Ein/Aus-Taste deaktiviert. Im Notfall kann das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet werden. Beachten Sie, dass die Tastensperre vor der nächsten Verwendung des Geräts trotzdem deaktiviert werden muss.

Sicherheitsfunktionen

- **Überhitzungsschutz:** Durch einen Temperatursensor wird die Temperatur im Geräteinneren überwacht. Sollte das Gerät überhitzen, schaltet es sich automatisch ab.
- **Warnung vor Restwärme:** Wenn das Gerät über einen bestimmten Zeitraum betrieben wurde, bleibt nach dem Ausschalten Restwärme bestehen. Das Symbol „H“ weist darauf hin.
- **Automatisches Ausschalten:** Diese Funktion wird aktiviert, wenn Sie vergessen haben, eine der Kochzonen auszuschalten. 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

Energieverwaltung (Modell 10041117)



Energieverwaltung in Gruppe A:

- Wenn beide Zonen auf Leistungsstufe 7 oder höher eingestellt sind, schalten diese Zonen sich abwechselnd an und aus. Dies wird über eine Software gesteuert.
- Wenn nur eine Zone eingeschaltet ist oder 2 Zonen auf einer Leistungsstufe niedriger als 7 laufen, gibt es keine Limitierung durch die Software.

Energieverwaltung in Gruppe B:

- In Gruppe B können alle Zonen gleichzeitig ohne Limitierung laufen.

KOCHTIPPS UND HEIZLEISTUNGS-TABELLE



VORSICHT

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

Kochtipps

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

Köcheln und Reis kochen

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

So bereiten Sie Steaks richtig zu

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

Braten im Wok (Pfannenrühren)

- Wählen Sie einen geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Gerätschaften bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, braten Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen.
- Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
- Braten Sie zuerst das Fleisch, stellen Sie es anschließend beiseite und halten Sie es warm.
- Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch in die Pfanne zurück und fügen Sie die Sauce hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sichergestellt ist, dass diese durchgegart werden.
- Servieren Sie das Essen sofort.

Heizleistungs-Tabelle

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

Leistungsstufe	Eignung
1-2	• Schonendes Erwärmen von kleineren Mengen Lebensmittel • Schmelzen von Schokolade, Butter und Zubereitung von Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Köcheln • Langsames Erwärmen
3-4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• Kurzes Anbraten • Nudeln kochen
9	• Wok-Braten • Scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

REINIGUNG UND PFLEGE



VORSICHT
Stromschlag- und Verletzungsgefahr! Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung und Wartung immer aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung zum Gerät und lassen Sie es abkühlen.

Was	Wie	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Sprühen Sie einen speziellen Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder auf die Oberfläche, solange diese noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberfläche mit einem Papier- oder Stoff-Handtuch ab. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, erlischt die Anzeige „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochfeld-Oberfläche 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 Reinigungsmittel für Keramik Kochfelder geeignet ist. • Hinterlassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf dem Kochfeld, da das Glas sonst anlaufen könnte.

Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Schaber für Keramik Kochfelder, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht am heißen Kochfeld verbrennen. 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Werkzeug in einem 30° Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke des Kochfelds. 3. Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.	• Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erst einmal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Weichen Sie die Rückstände ein. 3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.	• Es kann sein, dass das Kochfeld piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Möglicherweise liegt ein Stromausfall vor. Wenn nicht, versichern Sie sich, dass das Kochfeld an den Strom angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Die Tasten sind 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.	Sie verwenden Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. Scheuermittel benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen bei bestimmtem Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.

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 Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

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 Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen 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 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

Dear Customer,

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



CONTENTS

Product Data Sheet	32
Safety Instructions	34
Notes on Operation and Maintenance	35
Appliance Overview and Control Panel	37
Installation	39
Wiring Diagram	41
Getting Started	42
Operation	43
Cooking Tips and Heating Capacity Table	49
Cleaning and Care	51
Troubleshooting	53
Disposal Considerations	54
Manufacturer & Importer (UK)	54

TECHNICAL DATA

Item number	10041116	10041117
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	7502-8929 W	6130-7295 W

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value			Unit
Model identification	10041116				
Type of hob	Built-In Hob				
Number of cooking zones and/or areas		5			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones				
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front Left Rear Middle Right Rear Right Front	20 16.5 23 16.5 20	cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A		cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left Front Left Rear Middle Right Rear Right Front	188 186 167 186 188	Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	187			Wh/kg

	Symbol	Value		Unit
Model identification	10041117			
Type of hob	Built-In Hob			
Number of cooking zones and/or areas		5		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones			
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Left Front Left Rear Middle Right Rear Right Front	23 16.5 27*16.5 20 16.5	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	Left Front Left Rear Middle Right Rear Right Front	187.1 186 176.9 188 186	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	184.8		Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS

Risk of electrocution

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



CAUTION

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

General safety instructions

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

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

**WARNING**

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

NOTES ON OPERATION AND MAINTENANCE

Risk of electrocution

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

Health hazard

- This unit complies with electromagnetic safety standards.

**CAUTION**

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

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

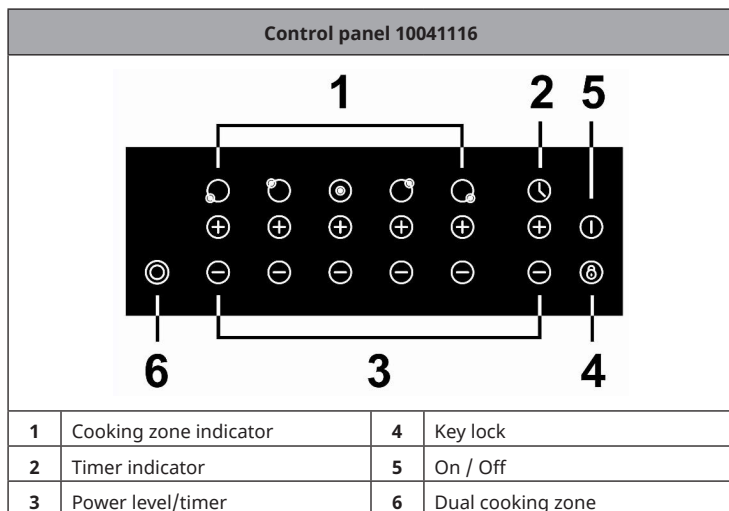
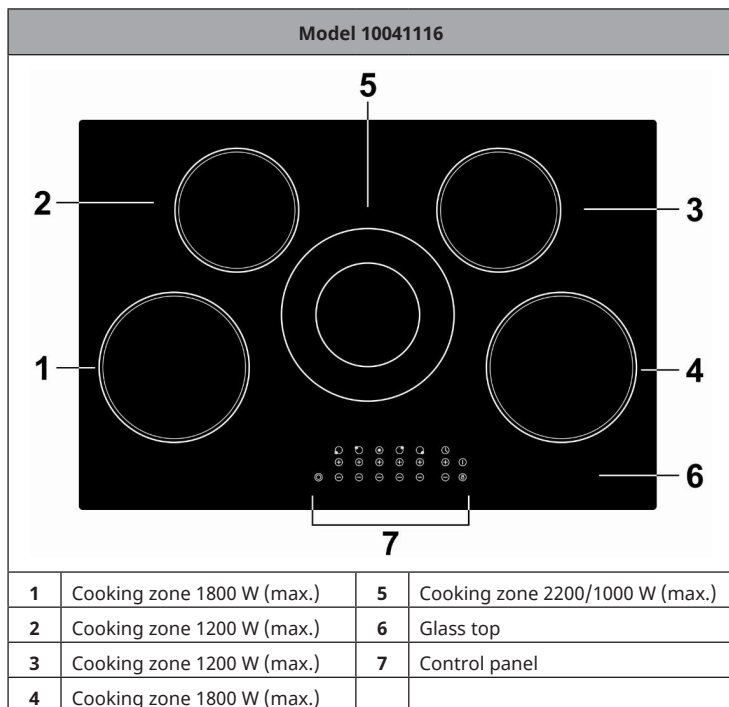


WARNING

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

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

APPLIANCE OVERVIEW AND CONTROL PANEL



Model 10041117

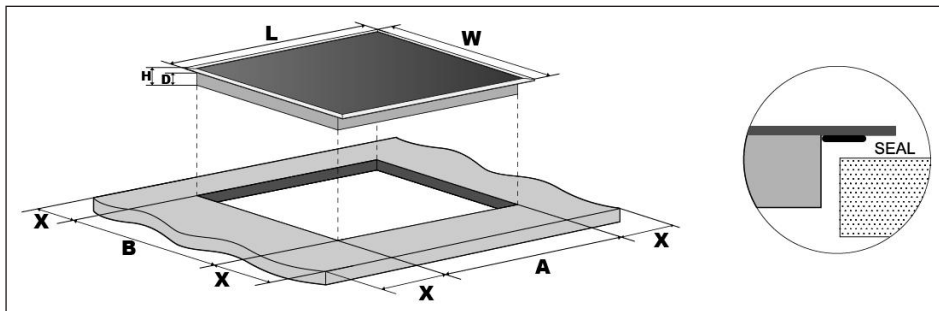
1	Cooking zone 1200 W (max.)	5	Cooking zone 1800 W (max.)
2	Cooking zone 2300/1600/800 W (max.)	6	Glass top
3	Cooking zone 2000/1100 W (max.)	7	Control panel
4	Cooking zone 1200 W (max.)		

Control panel 10041117

1	Cooking zone indicator	5	Key lock
2	Timer indicator	6	On / Off
3	Power level/timer	7	Oval cooking zone
4	Dual and triple cooking zone		

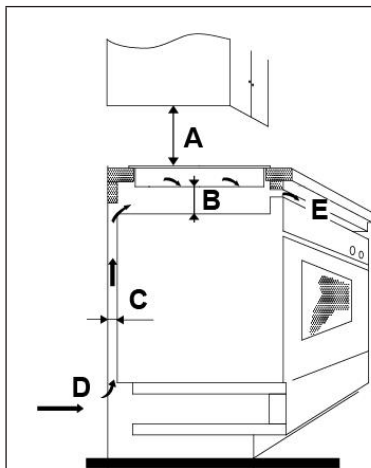
INSTALLATION

Cut the worktop according to the measurements in the table and the diagram. Leave at least 50 mm space around the hole. Make sure that the worktop is at least 30 mm thick. Use a heat-resistant worktop so that it is not deformed by the heat coming from the hob.



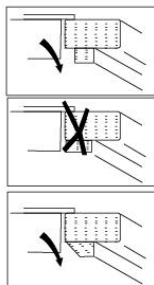
Dimensions and distances (both models)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	52	48	740	490	50 (min.)



Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet or outlet are not blocked. Make sure that the hob is properly seated (see illustration).

Important: The safety distance between the hobs and a wall cabinet should be at least 760 mm.

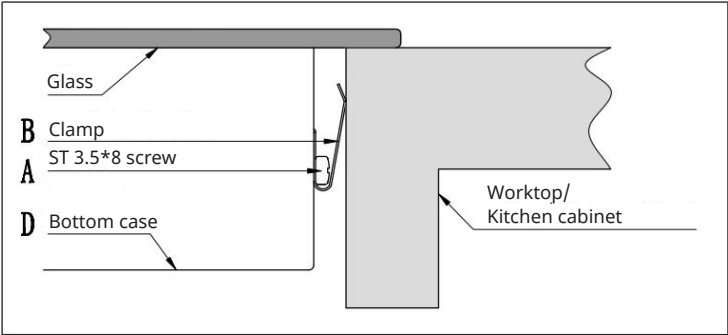


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	30 (min.)	Air intake	Air outlet 10 mm

Attach fixing clamps

Place the hob on a stable, flat surface (use the packaging). Do not apply force to the controls protruding from the hob. After installation, fix the hob to the worktop by attaching the four brackets with screws to the hob base (see illustration below). Adjust the position of the brackets to the thickness of the worktop.

A	B	C	D
Screw	Clamp	Hole	Hob base

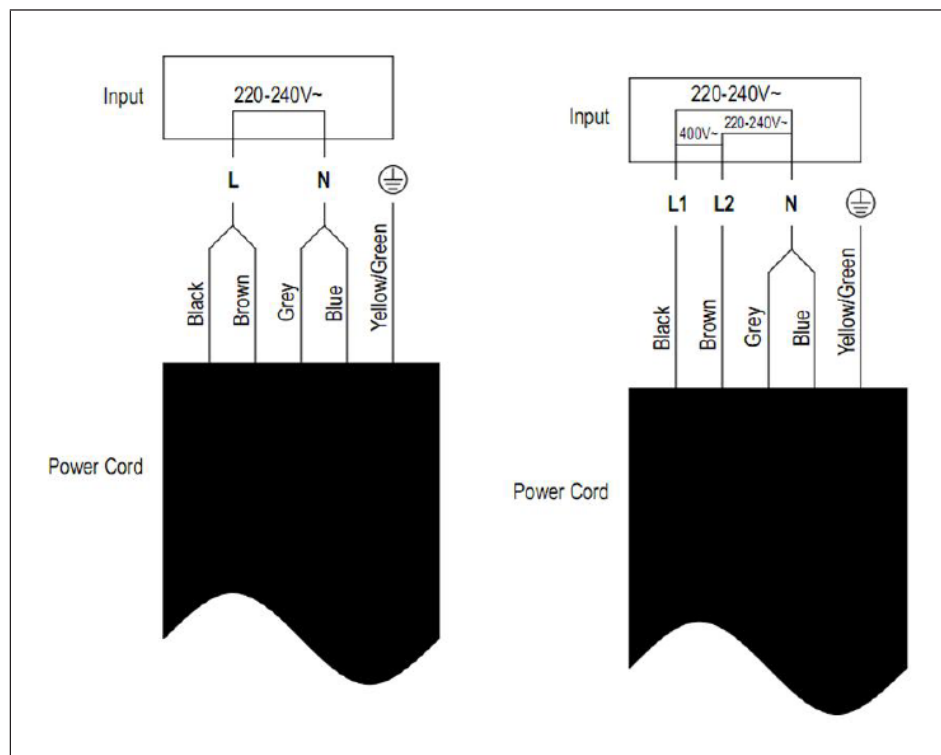


Important instructions

- The hob must be installed by a qualified professional or technicians. Never carry out the installation work yourself.
- The hob must not be fitted to refrigerators, dishwashers and tumble dryers.
- The hob must be installed in such a way as to ensure optimum heat radiation to increase its reliability.
- The wall and the area above the work surface must be heat-resistant.
- To avoid damage, the intermediate layer and the adhesive must be heat-resistant.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.

WIRING DIAGRAM

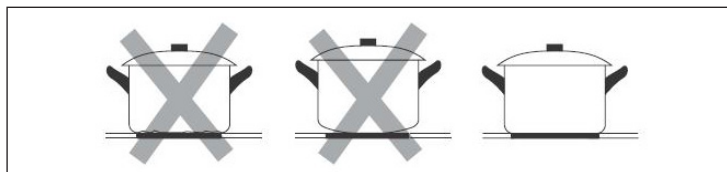
The connection to the power supply must be made in accordance with the relevant standard or via single-pole circuit breaker. The wiring method is shown below.



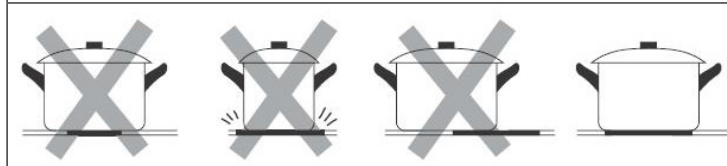
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this should be done by a service technician with the correct tools to avoid accidents.
- If the appliance is connected directly to the power supply, an omnipolar circuit breaker with a minimum distance of 3 mm between the contacts must be installed.
- The electrician must make sure that the electrical connection has been made correctly and complies with the safety regulations.
- The cable must not be kinked or compressed.
- The cable must be checked regularly and may only be replaced by a suitably qualified person.

GETTING STARTED

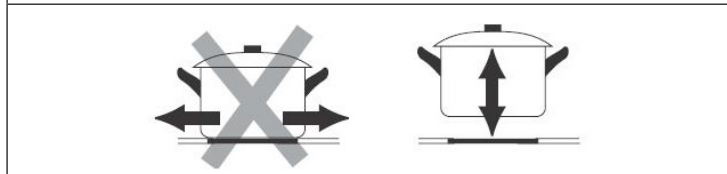
The right cookware



Do not use cookware with sharp or rounded bottoms.



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



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

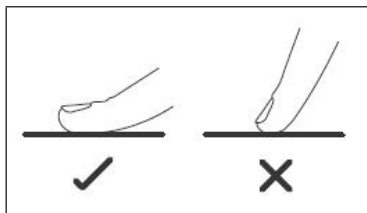
Before using the ceramic hob

- Read the entire operating instructions, especially the "Safety instructions" section.
- Remove the protective foil that may still be on the ceramic hob.

OPERATION

To operate the buttons correctly

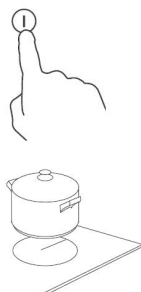
- The buttons respond to touch, you do not need to apply pressure.
- Use the ball of your finger to tap them (see picture).
- Each time a touch is detected, you will hear a beep.
- Make sure that the buttons are always clean and dry and that they are not covered by any object (e.g. a pot holder). Even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



Start cooking

After switching on, the buzzer sounds once, all indicators light up for 1 second and then go out. The ceramic hob is in standby mode.

1. Touch the On/Off button.
All indicator lights show "-".
2. Place a suitable pan on the cooking zone you want to use. Make sure that the bottom of the pot and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Use the [+] or [-] buttons to set the desired power of the selected cooking zone.



Note: If you do not make any setting within one minute, the appliance switches off automatically. Start again from step 1. You can change the power at any time during the cooking process.

Model 10041116: Use dual cooking zone

The 10041116 hob has a dual cooking zone.

- Press the  button once to activate the dual cooking zone. When the dual cooking zone is in operation, you can deactivate it again by pressing the button .



Model 10041117: Use dual, triple and oval cooking zone

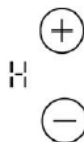
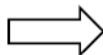
The 10041117 hob has a dual cooking zone, a triple cooking zone and an oval cooking zone.

- Press the  button once to activate the dual cooking zone. Press the button  twice to activate the triple cooking zone. When the dual or triple cooking zone is in operation, press the button  to deactivate it.
- To activate or deactivate the oval cooking zone, press the button .



Finish the cooking

- Switch off the cooking zone by pressing the [-] button and set the power to "0". Make sure that the display first shows "0" and then "H".

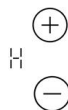


- Switch off the entire hob by pressing the On/Off button.



Display: Warning against hot surfaces!

As long as the hob is still hot, the display shows "H". As soon as the cooking zone has cooled down completely, the display turns off. If you want to save energy, use cooking zones that are still hot to heat up more pots.



Setting the timer

You can use the timer in 2 different ways:

- You can set the timer so that the cooking zones do not switch off automatically once the time has elapsed.
- You can adjust the timer to switch off the zones after the time has elapsed.
- The maximum time that can be set is 99 minutes.

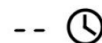
Set timer without selecting a cooking zone (alarm clock)

1. Make sure the hob is switched on. You can use the timer even if you have not selected a cooking zone.
2. Touch the timer buttons [+] or [-]. The timer indicator starts flashing and "30" is shown in the display.
3. Set the time by touching the timer buttons [+] or [-].

Note: Touch the timer buttons [+] or [-] briefly to increase or decrease the time by one minute. Touch and hold the timer buttons [+] or [-] to increase or decrease the time by 10 minutes.



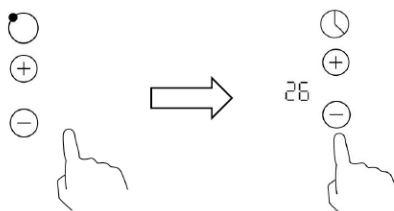
4. Once you have set the time, the timer starts counting down. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.
5. Once the time is up, the unit beeps for 30 seconds and the display shows "--".



Note: The cooking zones remain switched on as this function is only a short-time alarm. The cooking zones are neither switched on nor off with the alarm function.

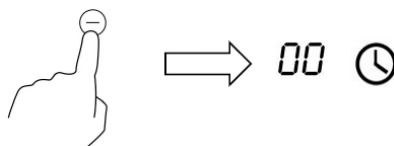
Setting the timer so that the cooking zone is switched off

1. Select a cooking zone and set the power with the corresponding buttons [+] or [-]. Finally, set the time with the timer buttons [+] or [-].



Note: Touch the timer buttons [+] or [-] briefly to increase or decrease the time by one minute. Press and hold the timer buttons [+] or [-] to increase or decrease the time by 10 minutes.

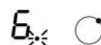
2. If the display shows "00" and you press the timer button [-], the timer is cancelled.



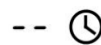
3. Once you have set the time, the timer starts counting down. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.



Note: The red dot next to the power indicator lights up when a zone has been selected.



4. When the time set in the timer has elapsed, the selected cooking zone is automatically switched off.

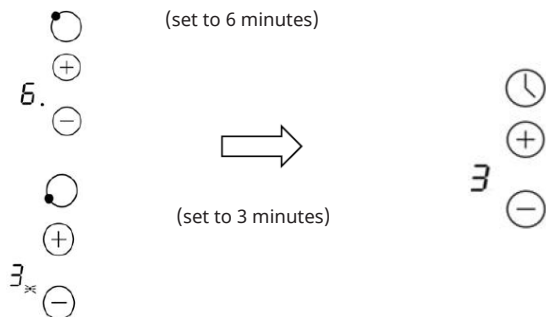


Note: All other cooking zones remain on if they were previously switched on

Setting the timer for several cooking zones

1. If more than one cooking zone is to use the timer function, the timer display shows the lowest time (for example, if 6 minutes have been set for zone 1 and 3 minutes for zone 2, the timer display shows "3").

Note: The red dot next to the power indicator flashes.



2. When the time set in the timer has elapsed, the corresponding cooking zone is automatically switched off.

Note: If you want to change the time after the timer has been set, you must start again from step 1.

Key lock

You can lock the control panel to prevent accidental use (for example, by children who accidentally switch on the cooking zones). When the child lock has been activated, all buttons except the On/Off button are disabled.

- **Activate key lock:** Touch the key lock button. The timer display shows "Lo".
- **Deactivate the key lock:** Make sure that the appliance is switched on. Press and hold the key lock button. The key lock is deactivated and the appliance can now be used.



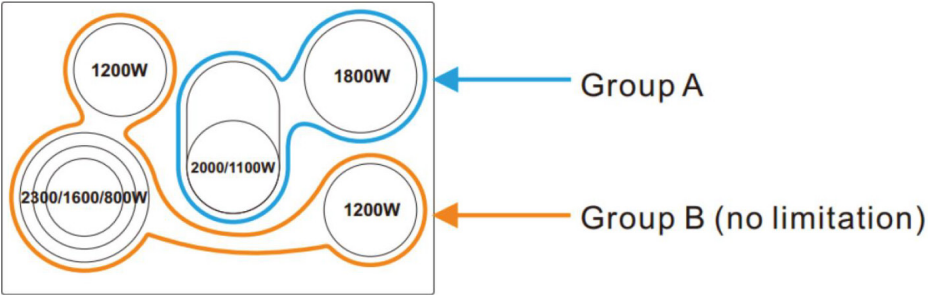
Note: If the key lock has been activated, all buttons are deactivated except for the On/Off button. In an emergency, the appliance can be switched off by pressing the On/Off button. Note that the key lock must still be deactivated before the next use of the appliance.

Safety functions

- **Overheating protection:** The temperature inside the appliance is monitored by a temperature sensor. Should the appliance overheat, it switches off automatically
- **Residual heat warning:** If the appliance has been operated for a certain period of time, residual heat remains after it is switched off. The symbol "H" indicates this.
- **Automatic switch-off:** This function is activated if you forget to switch off one of the cooking zones. The default setting for this is as follows:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operating time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Power management (model 10041117)



Power management in group A:

- If both zones are set to power level 7 or higher, these zones switch on and off alternately. This is controlled via software.
- If only one zone is switched on or 2 zones are running at a power level lower than 7, there is no limitation by the software.

Power management in group B:

- In group B, all zones can run simultaneously without limitation.

COOKING TIPS AND HEATING CAPACITY TABLE



CAUTION

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

Cooking tips

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

Simmering and cooking rice

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

How to prepare steaks properly

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

Frying in the wok (stir-fry)

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

Heating capacity table

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

Heat setting	Suitability
1-2	• Gentle heating of smaller quantities of food • Melting chocolate, butter and preparing foods that burn quickly • Simmering • Slow heating
3-4	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5-6	• Pancakes
7-8	• Saut�eing • Cooking pasta
9	• Wok roast (stir-fry) • Searing • Bringing soup to a boil • Bringing water to a boil

CLEANING AND CARE



CAUTION

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

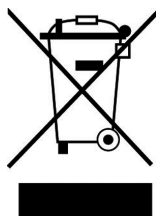
What	How	Important!
Daily contamination on the glass (fingerprints, marks and stains caused by overflowing, non-sugary food and liquids)	1. Switch off the hob. 2. Spray a special cleaner for glass ceramic hobs on the surface while it is still warm but no longer hot. 3. Wipe with a damp cloth and dry the surface with a paper or cloth towel. 4. Switch the hob back on.	• When the hob is switched off, the 'Hot surface' indicator turns off even though the hob surface is still hot. Be careful not to burn yourself! • Do not use scouring pads or abrasives as they may damage the finish. Check the package to see if your cleaning agent is suitable for ceramic hobs. • Do not leave any cleaner residue on the hob, otherwise the glass may tarnish.

Overcooked, melted or hot, sugary residues and splashes on the glass.	Remove the dirt with a carpet knife, razor blade or scraper for ceramic hobs, but be careful not to burn yourself on the hot hob. 1. Switch off the hob. 2. Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt into a cold corner of the hob. 3. Remove the dirt with a cloth or kitchen towel. 4. Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• Remove the stains and splashes immediately, as they are harder to remove once they have become cold. • Caution: Risk of injury! As soon as the safety cover is removed from the carpet knife, the sharp knife sticks out. Handle it carefully so that you do not injure yourself.
Spilled food or liquids on the function buttons.	1. Switch off the hob. 2. Soak the residues. 3. Wipe the buttons with a damp cloth, soft sponge or kitchen towel. 4. Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• The hob may start to beep, switch itself off and the buttons may stop working as long as there is liquid on them. Make sure the buttons are clean and dry before switching the hob back on.

TROUBLESHOOTING

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour 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 ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Fiche de données produit	56
Consignes de sécurité	58
Consignes d'utilisation et d'entretien	59
Vue d'ensemble de l'appareil et panneau de commande	62
Installation	64
Schéma de branchement	66
Mise en marche	67
Utilisation	68
Conseils de cuisson et tableau de puissance de chauffage	74
Nettoyage et entretien	76
Résolution des problèmes	78
Informations sur le recyclage	79
Fabricant et importateur (UK)	79

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10041116	10041117
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	7502-8929 W	6130-7295 W

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur		Unité
Référence (s) du modèle	10041116			
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		5		
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	Avant gauche Arrière gauche Milieu Arrière droite Avant droite	20 16,5 23 16,5 20	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	Avant gauche Arrière gauche Milieu Arrière droite Avant droite	188 186 167 186 188	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	187		Wh/kg

	Symbole	Valeur		Unité
Référence (s) du modèle	10041117			
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée			
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		5		
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	Avant gauche Arrière gauche Milieu Arrière droite Avant droite	23 16,5 27*16,5 20 16,5	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	Avant gauche Arrière gauche Milieu Arrière droite Avant droite	187,1 186 176,9 188 186	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	184,8		Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil avant toute opération de maintenance ou de réparation sur l'appareil.
- Le raccordement à un réseau électrique bien mis à la terre est indispensable et obligatoire.
- Les modifications de branchement électrique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.



ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords de la table de cuisson sont coupants. Soyez prudent car vous risqueriez de vous faire des coupures.

Instructions générales de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et / ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne qui installe l'appareil encastré, car cela peut vous faire économiser des coûts d'installation.
- Pour éviter des dommages matériels et des blessures corporelles, cet appareil doit être installé conformément à ce mode d'emploi.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être relié à un circuit doté d'un disjoncteur qui permet de le déconnecter complètement de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut annuler toutes les demandes de garantie.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter des dommages matériels et / ou des blessures corporelles.
- Pour réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire protégeant les pièces sous tension) présente des fissures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Surveillez toujours la cuisson. Surveillez en permanence les cuissons courtes.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance car la cuisson avec de l'huile ou de la graisse en particulier peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne placez aucun objet autre que des casseroles et des poêles sur les plaques de cuisson.

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Risque de choc électrique

- Ne faites jamais la cuisine sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil par son interrupteur et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, mettez la table de cuisson hors tension à l'aide de l'interrupteur.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Lors de l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur chauffent au point qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et vos matériaux autres que les ustensiles de cuisine ne touchent la plaque chauffante qu'une fois qu'elle a complètement refroidi. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

Consignes générales de sécurité

- Ne posez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils pourraient y devenir très chauds.
- Tenez les enfants à l'écart de la table de cuisson.
- Les poignées de casseroles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation, ne les touchez pas. Assurez-vous que les poignées des casseroles ne sont pas directement au-dessus de la table de cuisson allumée. Assurez-vous que les poignées des casseroles sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures.



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir pour plaques de cuisson est exposée dès que vous retirez le couvercle de sécurité. Soyez particulièrement prudent lorsque vous en utilisez un. Rangez toujours le grattoir de table de cuisson avec son couvercle de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Une sur-cuisson peut provoquer des dégagements de fumée et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez aucun objet ni ustensile sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Éteignez toujours les foyers et la table de cuisson après utilisation comme décrit dans ce mode d'emploi (par ex. à l'aide de la commande tactile).
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en fonctionnement.
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable, afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans mettre en danger eux-mêmes ou autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation et d'entretien doivent être effectuées par un électricien qualifié.

- Ne faites pas tomber d'objets et n'en placez pas de lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous asseyez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la vitre car cela pourrait rayer la surface.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres agents de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et dans des environnements similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients des hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez jamais les foyers à mains nues.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL ET PANNEAU DE COMMANDE

Modèle 10041116

Diagram of the cooktop showing five cooking zones and the control panel. The zones are labeled 1 to 5. The control panel is labeled 6 and 7.

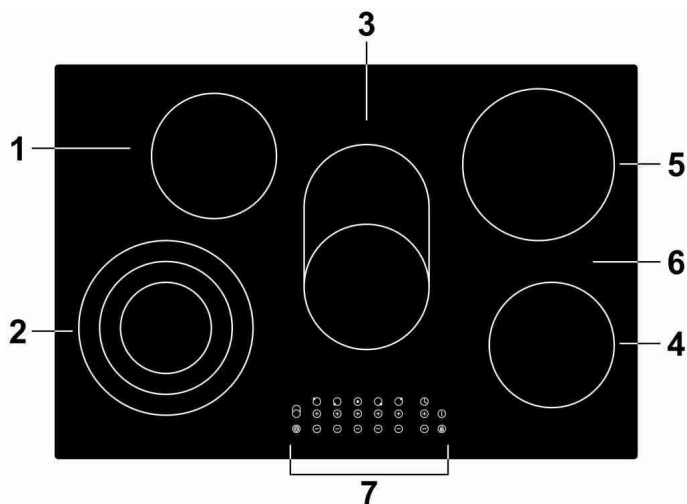
1	Zone de cuisson 1800 W (max.)	5	Zone de cuisson 2200/1000 W (max.)
2	Zone de cuisson 1200 W (max.)	6	Plaque de verre
3	Zone de cuisson 1200 W (max.)	7	Panneau de commande
4	Zone de cuisson 1800 W (max.)		

Panneau de commande 10041116

Diagram of the control panel showing various buttons and indicators. The buttons are labeled 1 to 6.

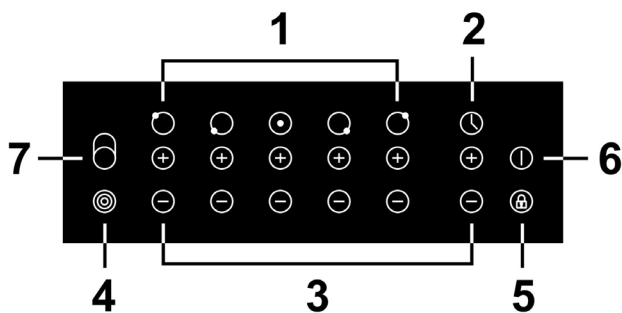
1	Affichage des zones de cuisson	4	Verrouillage des touches
2	Affichage de la minuterie	5	Marche/arrêt
3	Niveau de puissance/minuterie	6	Double zone de cuisson

Modèle 10041117



1	Zone de cuisson 1200 W (max.)	5	Zone de cuisson 1800 W (max.)
2	Zone de cuisson 2300/1600/800 W (max.)	6	Plaque de verre
3	Zone de cuisson 2000/1100 W (max.)	7	Panneau de commande
4	Zone de cuisson 1200 W (max.)		

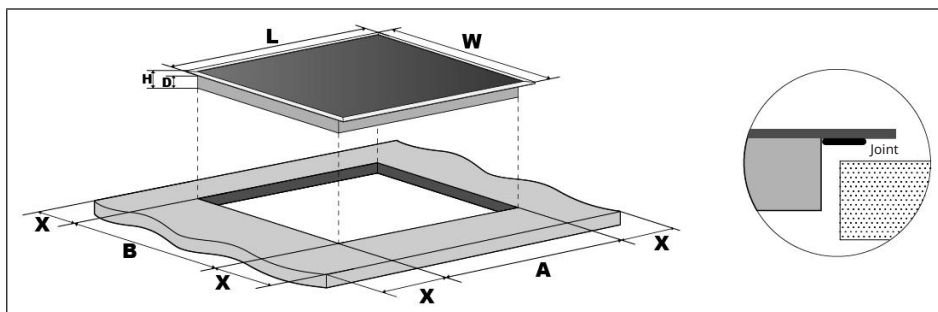
Panneau de commande 10041117



1	Affichage des zones de cuisson	5	Verrouillage des touches
2	Affichage de la minuterie	6	Marche/arrêt
3	Niveau de puissance/minuterie	7	Zone de cuisson ovale
4	Zone de cuisson double et triple		

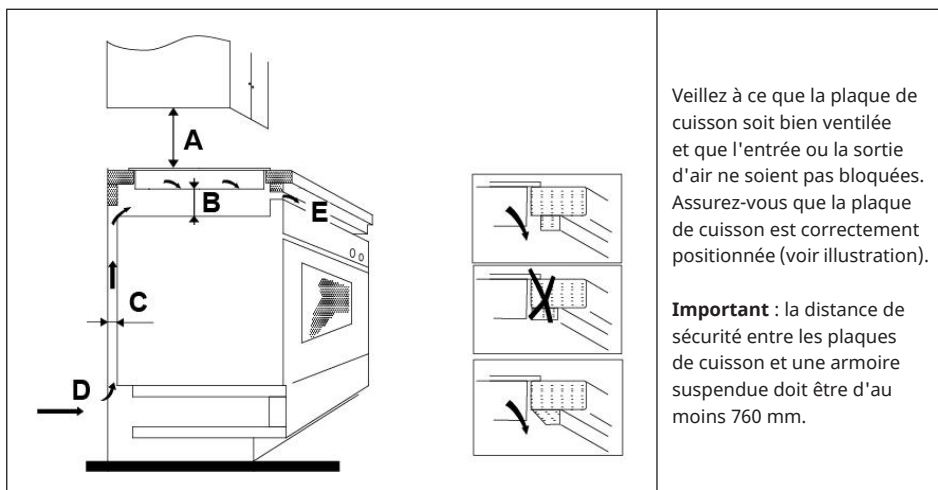
INSTALLATION

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le tableau et le schéma. Laissez au moins 50 mm d'espace autour du trou. Veillez à ce que le plan de travail ait une épaisseur d'au moins 30 mm. Utilisez un plan de travail résistant à la chaleur pour éviter qu'il ne se déforme sous l'effet de la chaleur dégagée par la table de cuisson.



Dimensions et espacement (pour les deux modèles)

L (mm)	I (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	52	48	740	490	50 (min.)

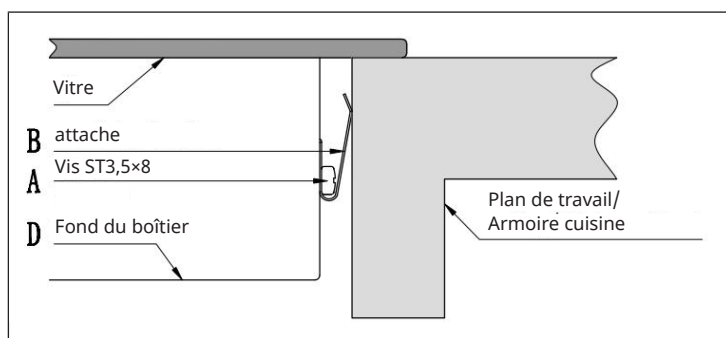


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	30 (min.)	Entrée d'air	Évacuation d'air 10 mm

Mettre en place les clips de fixation

Posez la table de cuisson sur une surface stable et plane (utilisez l'emballage). N'appliquez pas de force sur les éléments de commande qui dépassent de la table de cuisson. Une fois la table de cuisson encastrée, fixez-la sur le plan de travail en plaçant les quatre attaches avec vis sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir illustration ci-dessous). Adaptez la position des attaches à l'épaisseur du plan de travail.

A	B	C	D
Vis	attache	Trou de vis	Partie inférieure de la table de cuisson

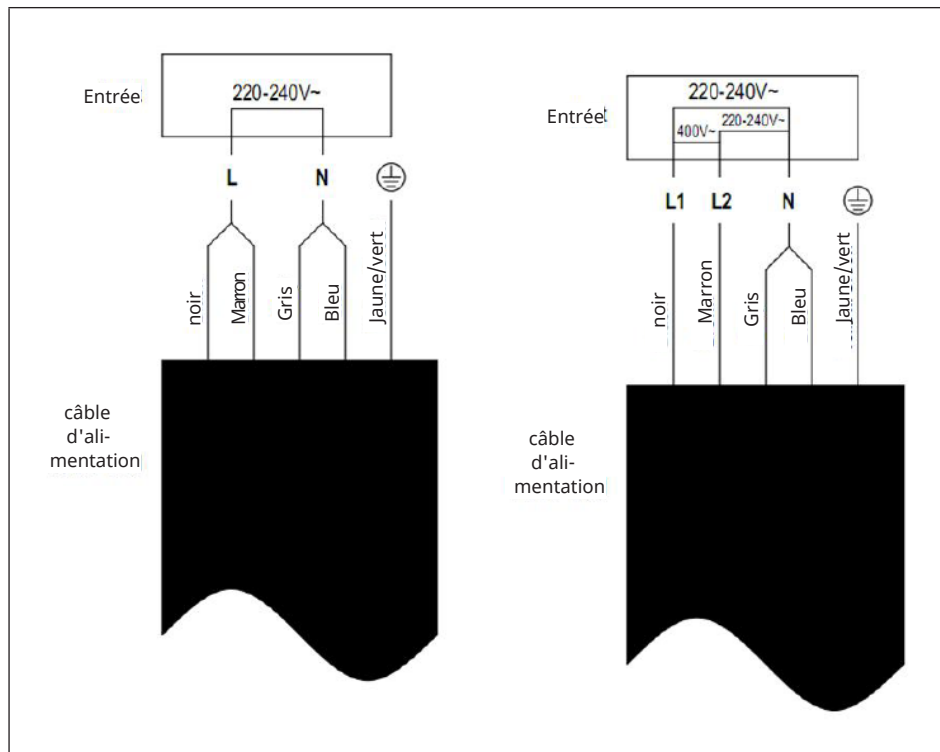


Remarques importantes

- La table de cuisson doit être installée par des spécialistes ou des techniciens qualifiés. N'effectuez jamais vous-même les travaux d'installation.
- La table de cuisson ne doit pas être montée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- La table de cuisson doit être installée de manière à garantir une diffusion optimale de la chaleur afin d'augmenter sa fiabilité.
- Le mur et la zone située au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et la colle doivent être résistantes à la chaleur.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

SCHÉMA DE BRANCHEMENT

Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément à la norme applicable ou par un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



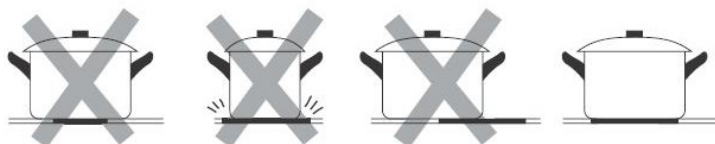
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente disposant des outils appropriés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est directement raccordé au réseau électrique, vous devez installer un disjoncteur omnipolaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être ni plié ni écrasé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par une personne dûment qualifiée.

MISE EN MARCHÉ

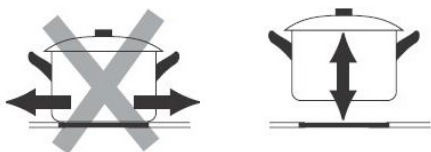
Le bon ustensile de cuisson



N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont le fond présente des arêtes vives ou est arrondi.



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



Soulevez toujours l'ustensile de cuisine au-dessus de la table de cuisson. Ne le faites pas glisser sur la zone de cuisson afin de ne pas rayer la plaque.

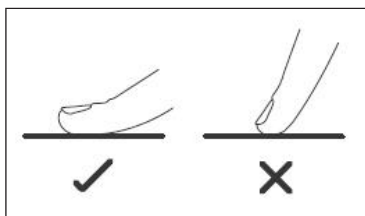
Avant d'utiliser la plaque de cuisson en céramique

- Lisez l'ensemble du mode d'emploi, en particulier la section « Consignes de sécurité ».
- Retirez le film de protection qui se trouve éventuellement encore sur la plaque de cuisson en céramique.

UTILISATION

Comment utiliser correctement les touches

- Les touches réagissent au toucher, vous n'avez pas besoin d'exercer de pression.
- Utilisez la pulpe de vos doigts pour les tapoter (voir image).
- Chaque fois qu'un contact est enregistré, vous entendez un bip.
- Assurez-vous que les touches sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple une manique) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut empêcher les touches de fonctionner correctement.



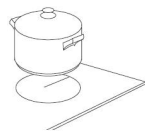
Pour commencer la cuisson

Après la mise en marche, la sonnerie retentit une fois, tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent. La table de cuisson vitrocéramique se trouve en mode veille.

1. Touchez la commande de marche/arrêt
Tous les voyants lumineux indiquent « - ».



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la plaque de cuisson sont secs et propres.



3. Réglez la puissance souhaitée pour la zone de cuisson sélectionnée à l'aide des touches [+] ou [-].

Remarque : Si vous n'effectuez aucun réglage dans la minute qui suit, l'appareil s'éteint automatiquement. Reprenez à l'étape 1. Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Modèle 10041116 : utilisation de la double zone de cuisson

La table de cuisson 10041116 dispose d'une double zone de cuisson.

- Appuyez une fois sur la touche  pour activer la double zone de cuisson. Lorsque la double zone de cuisson est en service, vous pouvez la désactiver en appuyant sur la touche .



Modèle 10041117 : utilisation de la zone de cuisson double, triple et ovale

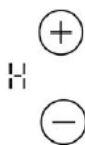
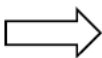
La table de cuisson 10041117 dispose d'une double zone de cuisson, d'une triple zone de cuisson et d'une zone de cuisson ovale.

- Appuyez une fois sur la touche  pour activer la double zone de cuisson. Appuyez deux fois sur la touche  pour activer la triple zone de cuisson. Lorsque la double ou la triple zone de cuisson sont en service, vous pouvez les désactiver en appuyant sur la touche .
- Pour activer ou désactiver la zone de cuisson ovale, appuyez sur la touche .



En fin de cuisson

- Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche [-] et en réglant la puissance sur « 0 ». Assurez-vous que l'écran affiche d'abord « 0 », puis « H ».



- Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la touche de marche/arrêt.



Voyant : Attention aux surfaces chaudes !

Tant que la table de cuisson est encore chaude, l'écran affiche « H ». Dès que la zone de cuisson est complètement refroidie, le voyant s'éteint. Si vous souhaitez économiser de l'énergie, utilisez les zones de cuisson encore chaudes pour faire chauffer d'autres casseroles.



Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons :

- Vous pouvez régler la minuterie de manière à ce que les zones de cuisson ne s'éteignent pas automatiquement une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie de manière à ce que les zones s'éteignent une fois le temps écoulé.
- Le temps de cuisson maximum qui peut être réglé est de 99 minutes.

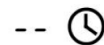
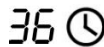
Réglage de la minuterie sans sélectionner de zone de cuisson (alarme)

1. Vérifiez que la zone de cuisson est allumée. Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous n'avez pas sélectionné de zone de cuisson.
2. Effleurez les touches de minuterie [+] ou [-]. L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et l'écran affiche « 30 ».
3. Réglez la durée en appuyant sur la touche [+] ou [-].



Astuce : Appuyez une fois brièvement sur la touche [+] ou [-] pour diminuer ou augmenter la durée d'1 minute. Maintenez les touches [+] ou [-] pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes.

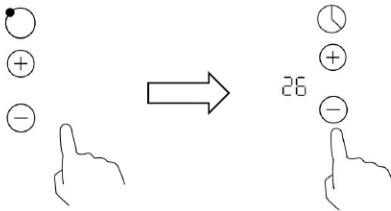
4. Dès que vous avez réglé la durée, le compte à rebours de la minuterie commence. L'écran affiche la durée restante et clignote pendant 5 secondes.
5. Dès que le temps est écoulé, l'appareil émet un bip pendant 30 secondes et l'écran affiche « -- ».



Remarque : Les zones de cuisson restent allumées, car cette fonction n'est qu'une alarme de courte durée. Les zones de cuisson ne sont ni allumées ni éteintes par la fonction d'alarme.

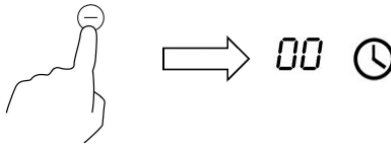
Réglage de la minuterie de manière à ce que la zone de cuisson s'éteigne

1. Sélectionnez une zone de cuisson et réglez la puissance à l'aide des touches [+] ou [-] correspondantes. Réglez la durée en appuyant sur la touche [+] ou [-].

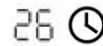


Astuce : Appuyez une fois brièvement sur la touche [+] ou [-] pour diminuer ou augmenter la durée d'une minute. Maintenez les touches [+] ou [-] pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes.

2. Si l'écran affiche « 00 » et que vous appuyez sur la touche [-] de la minuterie, la minuterie est annulée.



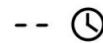
3. Dès que vous avez réglé la durée, le compte à rebours de la minuterie commence. L'écran affiche la durée restante et clignote pendant 5 secondes.



Remarque : le point rouge à côté de l'indicateur de puissance s'allume lorsqu'une zone est sélectionnée.



4. Lorsque la durée de la minuterie est écoulée, la zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement.

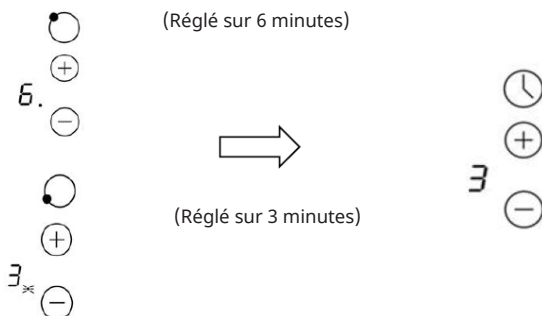


Remarque : toutes les autres zones de cuisson restent allumées si elles l'ont été au préalable

Réglage de la minuterie pour plusieurs zones de cuisson

1. Si plus d'une zone de cuisson doit utiliser la fonction minuterie, l'affichage de la minuterie indique le temps le plus court (par exemple, si 6 minutes ont été réglées pour la zone 1 et 3 minutes pour la zone 2, l'affichage de la minuterie indique « 3 ».

Remarque : le point rouge à côté de l'indicateur de puissance clignote



2. Lorsque la durée de la minuterie est écoulée, la zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement.

Remarque : si vous souhaitez modifier la durée après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à l'étape 1.

Verrouillage des touches

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation accidentelle (par exemple par des enfants qui allument les zones de cuisson par inadvertance). Lorsque le contrôle parental est activé, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt.

- **Activer le verrouillage du clavier :** Appuyez sur la touche de verrouillage du clavier. L'affichage de la minuterie indique « Lo ».
- **Désactiver le verrouillage des touches :** Assurez-vous que l'appareil est allumé. Maintenez la commande de verrouillage des touches. Le verrouillage des touches est désactivé et l'appareil peut maintenant être utilisé.



Remarque : Si le verrouillage des touches a été activé, toutes les touches sont désactivées, à l'exception de la touche marche/arrêt. En cas d'urgence, vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur la touche de marche/arrêt.

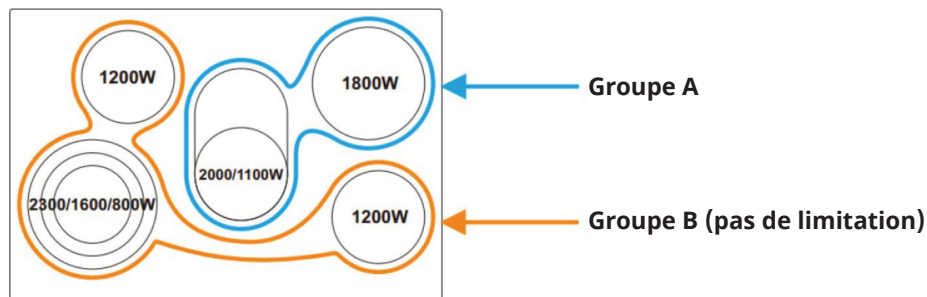
Notez que le verrouillage du clavier doit tout de même être désactivé avant la prochaine utilisation de l'appareil.

Fonctions de sécurité

- **Protection contre la surchauffe** : un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de l'appareil. Si l'appareil surchauffe, il s'éteint automatiquement
- **Mise en garde sur la chaleur résiduelle** : Si l'appareil a été utilisé pendant une certaine période, une chaleur résiduelle subsiste après l'arrêt de l'appareil. Le symbole « H » l'indique.
- **Arrêt automatique** : Cette fonction s'active si vous avez oublié d'éteindre l'une des zones de cuisson. La configuration par défaut est la suivante :

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

Gestion de l'énergie (modèle 10041117)



Gestion de l'énergie dans le groupe A :

- Si les deux zones sont réglées sur le niveau de puissance 7 ou plus, ces zones s'allument et s'éteignent en alternance. Ceci est géré par un logiciel.
- Si une seule zone est allumée ou si 2 zones fonctionnent à un niveau de puissance inférieur à 7, il n'y a pas de limite imposée par le logiciel.

Gestion de l'énergie dans le groupe B :

- Dans le groupe B, toutes les zones peuvent fonctionner simultanément sans limitation.

CONSEILS DE CUISSON ET TABLEAU DE PUISSANCE DE CHAUFFAGE



ATTENTION

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

Conseils de cuisson

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

Mijotage et cuisson du riz

- Le mijotage consiste à chauffer les aliments en dessous du point d'ébullition à environ 85 °C, une température à laquelle les bulles commencent tout juste à se former. Ne laissez mijoter que les soupes et les ragoûts, car c'est ainsi que les saveurs se développent le mieux et que les aliments ne sont pas trop cuits. Les sauces contenant des œufs ou de la farine ne doivent également que mijoter.
- Certaines cuissons avec absorption de l'eau - par exemple la cuisson du riz - nécessitent que la température soit plus élevée que le niveau le plus bas pour que les aliments soient cuits et cuits dans le temps correspondant.

Comment bien cuire les steaks

- Laissez reposer la viande à température ambiante pendant 20 minutes.
- Chauffez une poêle à fond épais.
- Enduisez les deux côtés du steak d'huile, ajoutez un peu d'huile dans la poêle et mettez la viande dedans.
- Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il atteigne le degré de cuisson souhaité, ce qui peut prendre entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak avec votre doigt pour vérifier sa cuisson. Plus c'est ferme, plus c'est cuit.
- Laissez le steak reposer encore quelques minutes dans un endroit chaud avant de le servir.

Sauté dans un wok (retourner dans la poêle)

- Choisissez un wok à fond plat adapté ou une grande poêle à frire.
- Préparez tous les ingrédients et appareils. Saisissez les aliments en les remuant rapidement. Si vous préparez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites portions.
- Chauffez brièvement la poêle et versez-y deux cuillères à soupe d'huile.
- Faites d'abord sauter la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
- Faites sauter les légumes en remuant. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquante, baissez la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
- Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien cuits.
- Servez immédiatement.

Tableau de puissance de chauffage

Les paramètres suivants ne sont que des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Aptitude
1-2	• Réchauffage en douceur de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat, du beurre et préparer des aliments qui brûlent rapidement • Faire mijoter • Chauffer doucement
3-4	• Réchauffer • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5-6	• Crêpes
7-8	• Saisir brièvement • Cuire des pâtes
9	• Sauté au wok • Faire revenir à feu vif • Faire cuire de la soupe • Faire bouillir de l'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION

Risque d'incendie et de blessure ! Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, éteignez toujours la table de cuisson, coupez l'alimentation électrique de l'appareil et laissez-le refroidir.

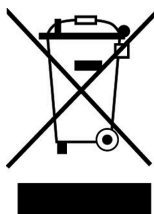
Quoi	Comment	Important !
Taches quotidiennes sur le verre (marques de doigts, marques et taches causées par un débordement d'aliments et de liquides non sucrés)	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Vaporisez un nettoyant spécial pour les tables de cuisson en vitrocéramique sur la surface tant qu'elle est encore chaude, mais plus brûlante. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la plaque avec une serviette en papier ou en tissu. 4. Rallumez la table de cuisson.	• Lorsque la table de cuisson est éteinte, le voyant « Surface chaude » s'éteint même si la plaque de cuisson est encore chaude. Faites attention pour ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez l'emballage que votre produit de nettoyage convient aux plaques de cuisson en vitrocéramique. • Ne laissez aucun résidu de produit de nettoyage sur la table de cuisson, sinon le verre pourrait se ternir.

Résidus sucrés brûlés, fondus ou chauds et éclaboussures sur la vitre.	Utilisez un cutter, une lame de rasoir ou un grattoir à vitrocéramique pour enlever la saleté, mais veillez à ne pas vous brûler sur la plaque de cuisson chaude. 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Tenez le grattoir à un angle de 30 ° et grattez la saleté dans un coin froid de la table de cuisson. 3. Retirez la saleté avec un chiffon ou un torchon. 4. Suivez les étapes 2 à 4 sous « Taches quotidiennes ».	• Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures car elles sont plus difficiles à éliminer une fois refroidies. • Attention : risque de blessure ! Dès que vous retirez la protection de sécurité du cutter, le tranchant de la lame est exposé. Soyez prudent en le manipulant pour ne pas vous blesser.
Aliments ou liquides renversés sur les touches de fonction.	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Faites tremper les résidus. 3. Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un torchon. 4. Suivez les étapes 2 à 4 sous « Taches quotidiennes ».	• Il est possible que la plaque de cuisson émette un bip, s'éteigne et que les touches ne fonctionnent plus tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les touches sont propres et sèches avant de rallumer la table de cuisson.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer la table de cuisson.	Pas de courant.	Il y a peut-être une panne de courant. Sinon, vérifiez que la table de cuisson est branchée sur le secteur et qu'elle est allumée. Vérifiez si un fusible s'est déclenché ou est hors service. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne réagissent pas.	Les touches sont bloquées.	Désactivez le verrouillage des touches (voir « Désactiver le verrouillage des touches » au chapitre « Utilisation »).
Les touches sont difficiles à utiliser.	Un léger film d'eau se trouve sur les touches ou bien vous utilisez la pointe au lieu de la pulpe de vos doigts.	Assurez-vous que les touches sont sèches et utilisez la pulpe de votre doigt.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisine à bords tranchants ou une éponge abrasive ou un agent de nettoyage abrasif pour le nettoyage.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine à fond plat et propre. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis.	En raison de leur conception, de tels bruits peuvent se produire avec certains ustensiles de cuisine, car les bases sont souvent constituées de divers matériaux qui se dilatent différemment lorsqu'ils sont chauffés.	Ce n'est pas un dysfonctionnement, de tels bruits sont normaux.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination 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 Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Hoja de datos del producto	82
Indicaciones de seguridad	84
Notas sobre el funcionamiento	85
Vista general de la unidad y panel de control	88
Instalación	90
Diagrama de conexión	92
Puesta en marcha	93
Puesta en funcionamiento	94
Consejos de cocción y tabla de temperatura	100
Limpieza y cuidado	102
Reparación de anomalías	104
Indicaciones sobre la retirada del aparato	105
Fabricante e importador (Reino Unido)	105

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10041116	10041117
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	7502-8929 W	6130-7295 W

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor		Unidad
Identificación del producto	10041116			
Tipo de módulo de cocina	Módulo empotrable			
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		5		
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.	Ø	Delantera izquierda Trasera izquierda Central Trasera derecha Delantera derecha	20 16,5 23 16,5 20	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	Delantera izquierda Trasera izquierda Central Trasera derecha Delantera derecha	188 186 167 186 18	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	187		Wh/kg

	Símbolo	Valor		Unidad
Identificación del producto	10041117			
Tipo de módulo de cocina	Módulo empotrable			
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		5		
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.	Ø	Delantera izquierda Trasera izquierda Central Trasera derecha Delantera derecha	23 16,5 27*16,5 20 16,5	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	Delantera izquierda Trasera izquierda Central Trasera derecha Delantera derecha	187,1 186 176,9 188 186	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	184,8		Wh/kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento o las reparaciones en el aparato.
- La conexión a una fuente de alimentación bien conectada a tierra es esencial y obligatoria.
- Los cambios en la conexión de alimentación sólo pueden ser realizados por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.



ATENCIÓN

¡Peligro de lesiones! Los cantos de la superficie de cocción están afilados. Tenga cuidado o puede lesionarse con cortes.

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual antes de instalar y/o utilizar el aparato.
- No coloque nunca materiales o productos fácilmente combustibles sobre la placa de cocción.
- Proporcione esta información al personal técnico que instale el aparato, ya que puede ahorrarle costes de instalación.
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con este manual para evitar daños materiales y personales.
- Este equipo debe ser instalado y conectado a tierra por una persona cualificada.
- Este equipo debe conectarse a un circuito que tenga un disyuntor que proporcione un aislamiento completo de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta de la unidad puede anular todos los derechos de garantía.
- Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos pueden utilizar este aparato siempre que se les supervise o instruya sobre cómo usar el mismo de forma segura y entiendan los peligros que conlleva.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento, a menos que tengan 8 años o más y sean supervisados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.

- Si el cable de alimentación de alimentación eléctrica está dañado, debe ser cambiado por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar daños personales o a objetos.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, desconecte inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa de cocción de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.
- El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado permanentemente.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción, ya que cocinar con aceite o grasa en particular puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar la llama con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o una tapa de olla.



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! No coloque ningún objeto que no sea una olla o una sartén sobre las placas de cocción.

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- Nunca cocine en una placa rota o agrietada. Si la superficie de cocción se rompe o se agrieta, apague inmediatamente el aparato con el interruptor de red y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa de cocción en el interruptor de red antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este dispositivo cumple con las normas de seguridad electromagnética.



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! Durante el uso, las partes del aparato accesibles al usuario se calientan tanto que pueden causar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, su ropa y los materiales que no sean utensilios de cocina no toquen la placa de cocción hasta que se haya enfriado por completo. Tenga cuidado de no tocar las resistencias.

Indicaciones generales de seguridad

- No coloque utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la placa de cocción, ya que podrían calentarse mucho.
- Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción.
- Los mangos de las ollas pueden calentarse tanto durante su uso que no debe tocarlos. Asegúrese de que las asas de las ollas no estén directamente encima de las placas de cocción encendidas. Asegúrate de que los mangos de las ollas estén fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.



ADVERTENCIA

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

- No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha. Una cocción excesiva puede provocar humo y las salpicaduras de grasa podrían incendiarse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje nunca objetos u otros utensilios sobre el aparato.
- No utilice nunca el aparato para calentar la habitación.
- Desconecte siempre las zonas de cocción y la placa de cocción después de su uso, tal y como se describe en este manual de instrucciones (por ejemplo, mediante el control táctil).
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se paren o se suban al aparato.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona en la que funciona el aparato.
- Los niños o las personas con capacidad mental reducida deben ser instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de ellos para garantizar que puedan utilizar el aparato sin ponerse en peligro a sí mismos o a otros.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende explícitamente en las instrucciones de uso. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por un electricista cualificado.

- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la superficie de cocción.
- No se ponga sobre la superficie de cocción.
- No utilice ollas con bordes afilados y no las arrastre sobre la superficie de cristal, ya que podría rayarla.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que podría rayarla.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- Este aparato está destinado a ser utilizado únicamente en entornos domésticos y similares, como por ejemplo Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en casas de campo, por parte de los huéspedes en hoteles, y moteles.
- No toque nunca las placas de cocción con la mano desnuda durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato.

VISTA GENERAL DE LA UNIDAD Y PANEL DE CONTROL

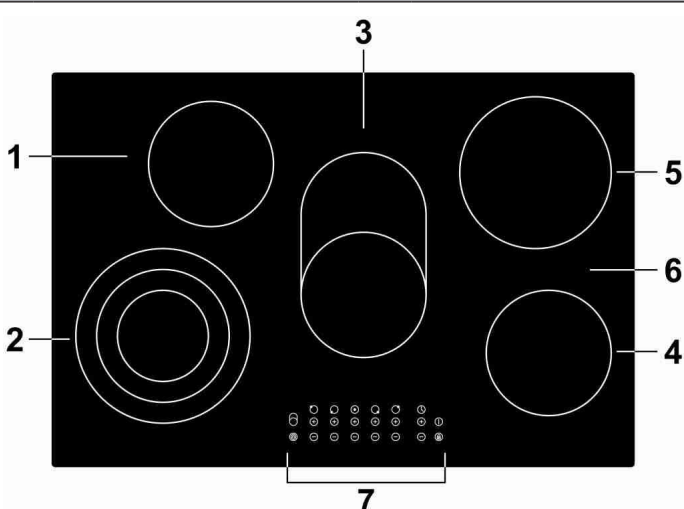
Modelo 10041116

1	Zona de cocción 1800 W (máx.)	5	Zona de cocción 2200/1000 W (máx.)
2	Zona de cocción 1200 W (máx.)	6	Placa de vidrio
3	Zona de cocción 1200 W (máx.)	7	Panel de control
4	Zona de cocción 1800 W (máx.)		

Panel de control 10041116

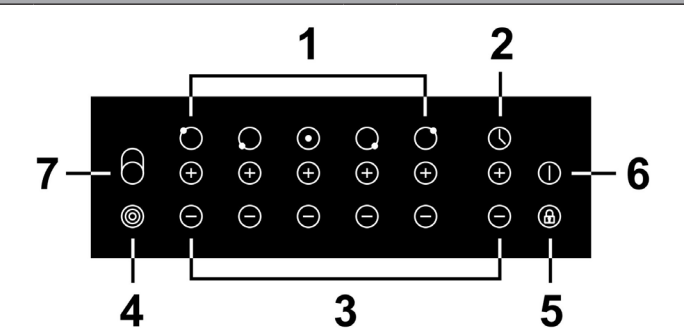
1	Visualización de la zona de cocción	4	Bloqueo de los botones
2	Pantalla del temporizador	5	Encender/apagar
3	Nivel de potencia/temporizador	6	Doble zona de cocción

Modelo 10041117



1	Zona de cocción 1200 W (máx.)	5	Zona de cocción 1800 W (máx.)
2	Zona de cocción 2300/1600/800 W (máx.)	6	Placa de vidrio
3	Zona de cocción 2000/1100 W (máx.)	7	Panel de control
4	Zona de cocción 1200 W (máx.)		

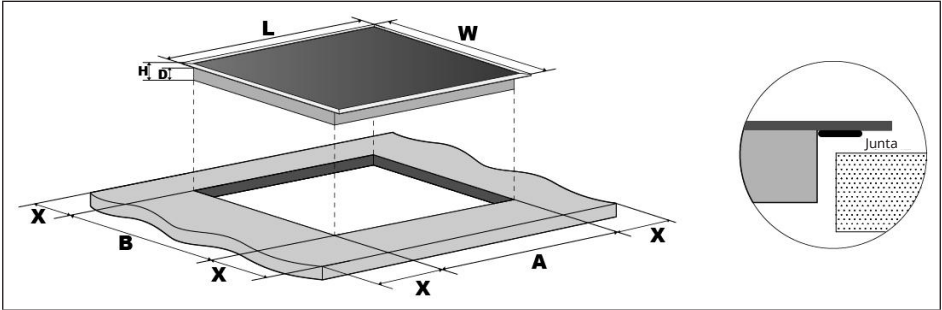
Panel de control 10041117



1	Visualización de la zona de cocción	5	Bloqueo de los botones
2	Pantalla del temporizador	6	Encender/apagar
3	Nivel de potencia/temporizador	7	Zona de cocción ovalada
4	Doble y triple zona de cocción		

INSTALACIÓN

Corte la encimera según las medidas de la tabla y el diagrama. Deje al menos 50 mm de espacio alrededor del agujero. Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm. Utiliza una encimera resistente al calor para que no se deforme con el calor procedente de la placa de cocción.



Dimensiones y distancias (ambos modelos)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	52	48	740	490	50 (min.)

Asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y que la entrada o salida de aire no esté bloqueada. Asegúrese de que la placa de cocción está bien asentada (véase la ilustración).

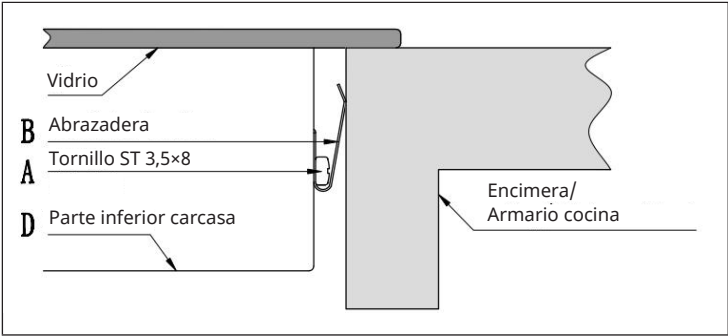
Importante: La distancia de seguridad entre las placas de cocción y un armario de pared debe ser de al menos 760 mm.

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

Colocar las abrazaderas de fijación

Coloque la placa de cocción sobre una superficie estable y plana (utilice el embalaje). No use la fuerza con los mandos que sobresalen de la placa de cocción. Después de la instalación, fije la placa de cocción a la encimera fijando los cuatro soportes con tornillos a la base de la placa de cocción (véase la ilustración siguiente). Ajuste la posición de los soportes al grosor de la encimera.

A	B	C	D
Tornillo	Abrazadera	Orificio para el tornillo	Base de la placa de cocción

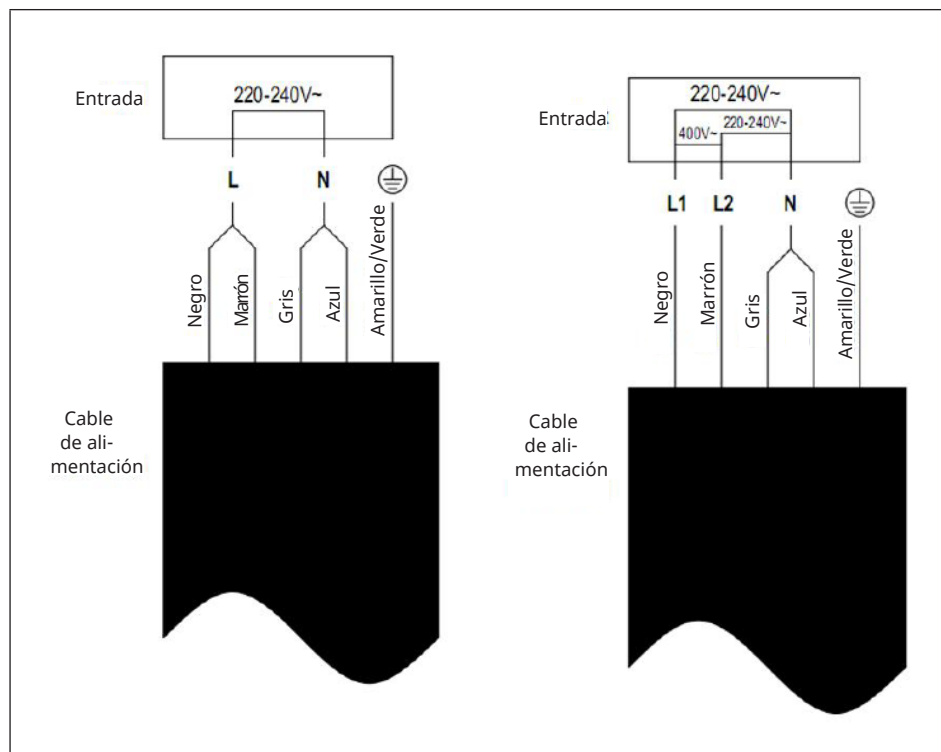


Notas importantes

- La placa de cocción debe ser instalada por un profesional o técnicos cualificados. Nunca realice usted mismo los trabajos de instalación.
- La placa de cocción no debe instalarse junto a frigoríficos, lavavajillas y secadoras.
- La placa de cocción debe instalarse de forma que se garantice una radiación térmica óptima para aumentar su fiabilidad.
- La pared y el área sobre la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No utilice un limpiador de vapor para la limpieza.

DIAGRAMA DE CONEXIÓN

La conexión a la red eléctrica debe realizarse de acuerdo con la norma correspondiente o a través de un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



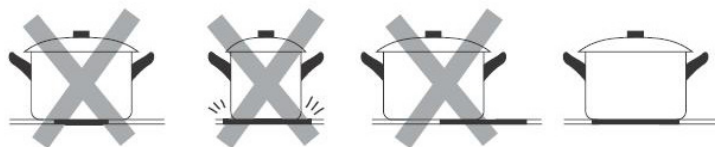
- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser hecho por un técnico de servicio con las herramientas correctas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y cumple con las normas de seguridad.
- El cable calefactor no debe estar cortado ni doblado.
- El cable debe ser revisado regularmente y sólo puede ser sustituido por una persona debidamente cualificada.

PUESTA EN MARCHA

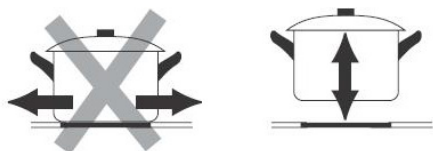
La batería de cocina adecuada



No utilice utensilios de cocina con fondos afilados o redondeados.



Asegúrese de que el fondo de la batería de cocina es plano, se apoya en la placa de cocción y tiene el mismo tamaño que ésta. Coloque siempre la batería de cocina en el centro de la zona de cocción.



Levante siempre la batería de cocina sobre la placa de cocción. No tire de ella hacia adelante y hacia atrás en la zona de cocción para evitar que se raye la placa.

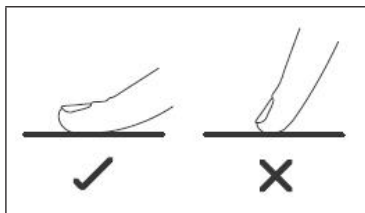
Antes de utilizar la vitrocerámica

- Lea todo el manual de instrucciones, especialmente el apartado "Instrucciones de seguridad".
- Retire la película protectora que pueda quedar en la placa de cocción cerámica.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Para manejar correctamente las teclas

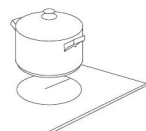
- Los botones responden al tacto, no es necesario aplicar presión.
- Utiliza la bola de tu dedo para golpearlas (ver imagen).
- Cada vez que se registre un toque, se escuchará un pitido.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios y secos y de que no estén cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, un agarrador). Incluso una fina capa de agua puede hacer que las teclas no funcionen correctamente.



Comenzar el proceso de cocción

Tras el encendido, el pitido suena una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan. La vitrocerámica está en modo de espera.

1. Toque el botón ON/OFF.
Todos los indicadores luminosos muestran "-".
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Utilice los botones [+] o [-] para ajustar la potencia deseada de la zona de cocción seleccionada.



Nota: Si no realiza ningún ajuste en un minuto, el aparato se apaga automáticamente. Vuelva a empezar desde el paso 1. Puede cambiar la potencia en cualquier momento durante el proceso de cocción.

Modelo 10041116: Utiliza la doble zona de cocción

La placa de cocción 10041116 tiene una doble zona de cocción.

- Pulse el botón  una vez para activar la zona de doble cocción. Cuando la zona de doble cocción está en funcionamiento, puede desactivarla de nuevo pulsando el botón .



Modelo 10041117: Utiliza la zona de cocción doble, triple y ovalada

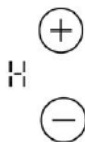
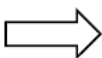
La placa 10041117 tiene una zona de cocción doble, una zona de cocción triple y una zona de cocción ovalada.

- Pulse el botón  una vez para activar la zona de doble cocción. Pulse el botón  dos veces para activar la zona de triple cocción. Cuando la zona de cocción doble o triple esté en funcionamiento, pulse el botón para desactivarla. .
- Para activar o desactivar la zona de cocción ovalada, pulse el botón .



Cuando haya terminado de cocinar

- Desconecte la zona de cocción pulsando el botón [-] y ajuste la potencia a "0". Asegúrese de que la pantalla muestre primero "0" y luego "H".

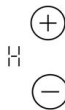


- Apague toda la placa de cocción pulsando el botón de encendido/apagado.



Visualización: ¡Atención a las superficies calientes!

Mientras la placa de cocción esté caliente, la pantalla muestra "H". En cuanto la zona de cocción se ha enfriado completamente, la pantalla se apaga. Si quieres ahorrar energía, utiliza las zonas de cocción que aún están calientes para calentar más ollas.



Ajuste del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede ajustar el temporizador para que las zonas de cocción no se apaguen automáticamente una vez transcurrido el tiempo.
- Puede ajustar el temporizador para que la zona se apague una vez transcurrido el tiempo.
- El tiempo máximo elegible es de 99 minutos.

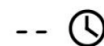
Ajuste del temporizador sin seleccionar una zona de cocción (despertador)

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida. Puede utilizar el temporizador aunque no haya seleccionado una zona de cocción.
2. Toque los botones del temporizador [+] o [-]. La pantalla del temporizador comienza a parpadear y se muestra "30" en la pantalla.
3. Ajuste la hora tocando los botones del temporizador [+] o [-].



Nota: Toque brevemente los botones del temporizador [+] o [-] para aumentar o disminuir el tiempo en un minuto. Mantenga pulsados los botones del temporizador [+] o [-] para aumentar o disminuir el tiempo en 10 minutos.

4. Una vez que hayas ajustado la hora, el temporizador inicia la cuenta atrás. La pantalla muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.
5. Una vez transcurrido el tiempo, la unidad emite un pitido durante 30 segundos y la pantalla muestra "--".



Nota: Las zonas de cocción permanecen encendidas ya que esta función es sólo una alarma de corta duración. Las zonas de cocción no se encienden ni se apagan con la función de alarma.

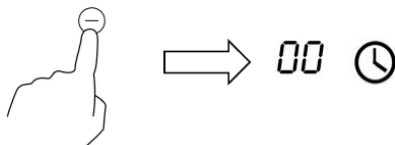
Ajuste el temporizador para que la zona de cocción se apague

1. Seleccione una zona de cocción y ajuste la potencia con los botones correspondientes [+] o [-]. A continuación, ajuste la hora con los botones del temporizador [+] o [-].



Nota: Toque brevemente los botones del temporizador [+] o [-] para aumentar o disminuir el tiempo en un minuto. Mantenga pulsados los botones del temporizador [+] o [-] para aumentar o disminuir el tiempo en 10 minutos.

2. Si la pantalla muestra "00" y se pulsa el botón del temporizador [-], el temporizador se cancela.



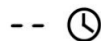
3. Una vez que hayas ajustado la hora, el temporizador inicia la cuenta atrás. La pantalla muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.



Nota: El punto rojo junto al indicador de encendido se ilumina cuando se ha seleccionado una zona.



4. Una vez transcurrido el tiempo programado en el temporizador, la zona de cocción seleccionada se desconecta automáticamente.

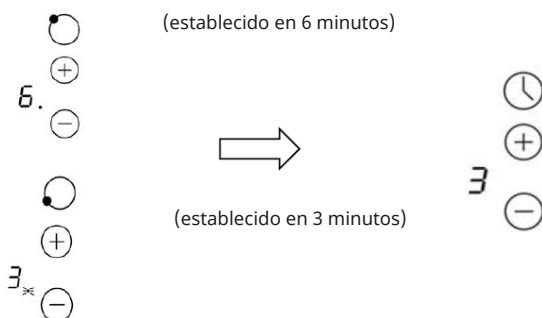


Nota: Todas las demás zonas de cocción permanecen encendidas si lo estaban previamente

Ajuste del temporizador para varias zonas de cocción

1. Si más de una zona de cocción va a utilizar la función de temporizador, la pantalla del temporizador muestra el tiempo más bajo (por ejemplo, si se han ajustado 6 minutos para la zona 1 y 3 minutos para la zona 2, la pantalla del temporizador muestra "3".

Nota: El punto rojo junto al indicador de encendido parpadea



2. Una vez transcurrido el tiempo programado en el temporizador, la zona de cocción correspondiente se desconecta automáticamente.

Nota: Si quiere cambiar la hora después de haber ajustado el temporizador, debe empezar de nuevo desde el paso 1.

Bloqueo de los botones

Puede bloquear el panel de control para evitar un uso accidental (por ejemplo, por parte de niños que enciendan accidentalmente las zonas de cocción). Cuando se ha activado el bloqueo para niños, se desactivan todos los botones excepto el de encendido/apagado.

- **Activar el bloqueo de teclas:** Toque el botón de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador muestra "Lo".
- **Desactivar el bloqueo de teclas:** Asegúrese de que la unidad está encendida. Mantenga pulsado el botón de bloqueo de teclas. El bloqueo de teclas se desactiva y el aparato puede utilizarse.



Nota: Si se ha activado el bloqueo de teclas, se desactivan todas las teclas excepto la de encendido/apagado. En caso de emergencia, el aparato se puede apagar pulsando el botón de encendido/apagado. Tenga en cuenta que el bloqueo de teclas debe seguir desactivándose antes de la siguiente utilización

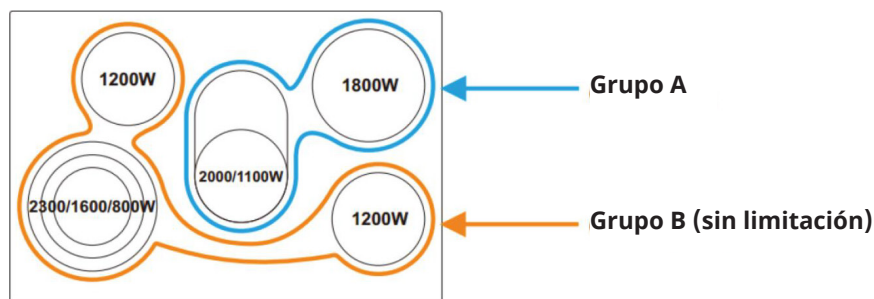
del aparato.

Funciones de seguridad

- **Protección contra el sobrecalentamiento:** La temperatura en el interior del aparato está controlada por un sensor de temperatura. Si el aparato se sobrecalienta, se apaga automáticamente.
- **Aviso de calor residual:** Si el aparato ha estado en funcionamiento durante cierto tiempo, el calor residual permanece después de apagarlo. El símbolo "H" lo indica.
- **Apagado automático:** Esta función se activa si se olvida de apagar una de las zonas de cocción. La configuración por defecto es la siguiente:

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

Gestión de la energía (modelo 10041117)



Gestión de la energía en el grupo A:

- Si ambas zonas están ajustadas al nivel de potencia 7 o superior, estas zonas se encienden y apagan alternativamente. Esto se controla a través del software.
- Si sólo una zona está encendida o 2 zonas están funcionando a un nivel de potencia inferior a 7, no hay ninguna limitación por parte del software.

Gestión de la energía en el grupo B:

- En el grupo B, todas las zonas pueden funcionar simultáneamente sin limitaciones.

CONSEJOS DE COCCIÓN Y TABLA DE TEMPERATURA



ATENCIÓN

¡Peligro de incendio! Tenga mucho cuidado al calentar aceite o grasa a un nivel de potencia muy alto. A altas temperaturas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y suponer un alto riesgo de incendio.

Consejos de cocina

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

Cocer a fuego lento, cocer arroz

- La cocción a fuego lento consiste en calentar los alimentos por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, temperatura a la que apenas empiezan a formarse burbujas. Deje que las sopas y los guisos se cocinen a fuego lento, ya que es la mejor manera de que se desarrolle el sabor y de que los alimentos no se cocinen demasiado. Las salsas con huevo o harina también deben cocinarse sólo a fuego lento.
- Algunas recetas que absorben agua -como la cocción del arroz- requieren que la temperatura sea más alta que el ajuste más bajo para que el alimento se cocine y se cocine en el tiempo adecuado.

Cómo preparar correctamente los filetes

- Dejar la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos.
- Calentar una sartén de fondo grueso.
- Unte ambos lados del filete con aceite, añada un poco de aceite a la sartén y ponga la carne.
- Déle la vuelta al filete una sola vez durante la fritura y fríalo hasta que alcance el grado de cocción deseado, lo que puede llevar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el dedo sobre el filete para comprobar su grado de cocción. Cuanto más firme es, más se cocina.
- Dejar reposar el filete en un lugar cálido durante unos minutos antes de servirlo.

Freír en el wok (salteado)

- Elija un wok de fondo plano adecuado o una sartén grande.
- Tenga preparados todos los ingredientes y utensilios. El salteado debe hacerse rápidamente. Si se preparan grandes cantidades, se puede freír la comida en varias porciones más pequeñas.
- Calentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
- Freír la carne primero, luego apartar y mantener caliente.
- Saltee las verduras. Cuando esté caliente pero todavía crujiente, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
- Remover suavemente los ingredientes para que se cocinen bien.
- Sirva la comida inmediatamente.

Tabla de temperaturas

Los siguientes ajustes son sólo orientativos. El ajuste exacto depende de varios factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Experimenta con la placa de cocción para encontrar los ajustes que más te convengan.

Nivel de potencia	Idoneidad
1-2	• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y preparar alimentos que se queman rápidamente • Hervir a fuego lento • Calentar despacio
3-4	• Calentar • Hervir rápidamente • Hervir arroz
5-6	• Tortitas
7-8	• Saltear brevemente • Hervir pasta
9	• Asado al wok • Fritura afilada • Llevar una sopa a ebullición • Hervir agua

LIMPIEZA Y CUIDADO



PRECAUCIÓN

¡Peligro de descarga y lesiones! Apague siempre la placa de cocción, desconecte la alimentación del aparato y deje que se enfríe antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.

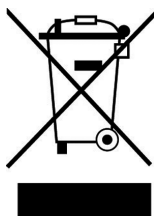
Qué	Cómo	¡Importante!
Contaminación diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas y manchas causadas por el desbordamiento de alimentos y líquidos no azucarados)	1. Apague la placa de cocción. 2. Pulverice un limpiador especial para placas de vitrocerámica sobre la superficie mientras está todavía caliente, pero ya no lo está. 3. Limpie con un paño húmedo y seque la superficie con una toalla de papel o de tela. 4. Vuelve a encender la placa de cocción.	• Cuando se apaga la placa de cocción, el indicador "Superficie caliente" se apaga aunque la superficie de la placa de cocción siga caliente. Tenga cuidado de no quemarse. • No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos, ya que podría dañar la superficie. Compruebe el envase para ver si su producto de limpieza es adecuado para las placas de vitrocerámica. • No deje ningún residuo de limpiador en la placa, ya que podría empañar el cristal.

Residuos de azúcares y salpicaduras en el vaso, demasiado cocidos, derretidos o calientes.	Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o un rascador para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente. 1. Apague la placa de cocción. 2. Sostenga la cuchilla o la herramienta en un ángulo de 30° y raspe la suciedad en un rincón frío de la placa. 3. Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Ensuciamiento diario".	• Elimine rápidamente las manchas y salpicaduras, ya que son más difíciles de eliminar una vez que se han enfriado. • Precaución ¡Riesgo de lesiones! En cuanto se retira la cubierta de seguridad de la cuchilla para alfombras, la cuchilla afilada sobresale. Manéjelo con cuidado para no lesionarse.
Si se derraman alimentos o líquidos en las teclas de función.	1. Apague la placa de cocción. 2. Empape el residuo. 3. Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave o un paño de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Ensuciamiento diario".	• La placa de cocción puede emitir un pitido, apagarse y los botones pueden dejar de funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender la placa.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
La placa de cocción no se puede encender.	No hay electricidad.	Puede haber un corte de luz. Si no es así, asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la electricidad y encendida. Compruebe si se ha fundido o roto un fusible. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Las teclas de función no responden.	Las llaves están bloqueadas.	Desactive el bloqueo de teclas (véase "Desactivación del bloqueo de teclas" en el capítulo "Funcionamiento").
Las teclas son difíciles de manejar.	Hay una fina película de agua en las teclas o utilizan la yema del dedo en lugar de la bola del dedo.	Asegúrese de que las teclas están secas y utiliza la yema del dedo.
El cristal está rayado.	Está utilizando utensilios de cocina con bordes afilados o se ha utilizado una esponja abrasiva o un estropajo para la limpieza.	Utilice sólo utensilios de cocina con fondos planos y limpios. No utilice esponjas abrasivas ni limpiadores abrasivos para la limpieza.
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Debido a su construcción, algunos utensilios de cocina pueden hacer esos ruidos porque las bases suelen estar construidas con diferentes materiales que se expanden de forma diferente cuando se calientan.	No se trata de un fallo, esos ruidos son normales.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

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

Gentile cliente,

La ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni e di seguirle per prevenire eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il seguente codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Scheda informativa del prodotto	108
Avvertenze di sicurezza	110
Informazioni sull'utilizzo e sulla manutenzione	111
Descrizione del dispositivo e pannello di controllo	114
Installazione	116
Diagramma di allacciamento	118
Messa in funzione	119
Utilizzo	120
Consigli di cottura e tabella della potenza riscaldante	126
Pulizia e manutenzione	128
Risoluzione dei problemi	130
Avviso di smaltimento	131
Produttore e importatore (UK)	131

DATI TECNICI

Numero articolo	10041116	10041117
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	7502-8929 W	6130-7295 W

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10041116		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		5	
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	Anteriore sinistro Posteriore sinistro Centro Posteriore destro Anteriore destro	20 16,5 23 16,5 20 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	Anteriore sinistro Posteriore sinistro Centro Posteriore destro Anteriore destro	188 186 167 186 188 Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	187	Wh/kg

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10041117		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura		5	
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	Anteriore sinistro 23 Posteriore sinistro 16,5 Centro 27*16,5 Posteriore destro 20 Anteriore destro 16,5	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	Anteriore sinistro 187,1 Posteriore sinistro 186 Centro 176,9 Posteriore destro 188 Anteriore destro 186	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	184,8	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scossa elettrica

- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione prima di eseguire opere di manutenzione o riparazione.
- Il collegamento a una rete elettrica con messa a terra è fondamentale e obbligatorio.
- Modifiche al collegamento elettrico possono essere realizzate solo da elettricisti qualificati.
- Una mancata osservanza delle avvertenze può causare scosse elettriche o addirittura la morte.



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni! I bordi del piano cottura sono taglienti. Prestare attenzione, in modo da evitare di tagliarsi.

Avvertenze di sicurezza generiche

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e/o utilizzare il dispositivo.
- Non poggiare mai materiali o prodotti facilmente infiammabili sul piano cottura.
- Mettere le presenti informazioni a disposizione di chi è responsabile dell'incasso del dispositivo, in modo da risparmiare su eventuali costi di installazione.
- Per evitare danni a cose o persone, il dispositivo deve essere installato nel rispetto del presente manuale.
- Questo dispositivo deve essere installato e dotato di messa a terra da una persona qualificata.
- Questo dispositivo dovrebbe essere collegato a un circuito elettrico dotato di un interruttore di sicurezza, che permette una separazione completa dall'alimentazione.
- Un'installazione errata del dispositivo può causare la perdita di validità della garanzia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali o con conoscenza e/o esperienza insufficienti, solo se sono tenuti sotto controllo o se sono stati istruiti sulle modalità di utilizzo sicuro del dispositivo e comprendono i rischi che ne risultano.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere realizzate da bambini, a meno che siano maggiori di 8 anni e siano costantemente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.

- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da personale qualificato per evitare danni a cose e/o persone.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie mostra crepe (superficie in vetro ceramica o altri materiali simili che proteggono i componenti che trasmettono corrente).
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Tenere sotto controllo il dispositivo mentre è in funzione. Tenere sotto costante controllo il dispositivo nel caso di cotture brevi.
- Non lasciare mai il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione, in particolare se si cucina con olio o grasso, dato che possono essere pericolosi e causare incendi. Non cercare assolutamente di estinguere grasso infuocato con dell'acqua! Spegnerne invece il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta tagliafuoco o con il coperchio di una pentola.



AVVERTIMENTO

Pericolo d'incendio! Non poggiare sul piano cottura oggetti diversi da pentole e padelle.

INFORMAZIONI SULL'UTILIZZO E SULLA MANUTENZIONE

Rischio di scossa elettrica

- Non cucinare assolutamente su un piano cottura rotto o crepato. Se la superficie di cottura si rompe o presenta crepe, spegnere subito il dispositivo e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerne il piano cottura dall'interruttore di rete prima di pulizia e manutenzione.
- Una mancata osservanza delle avvertenze può causare scosse elettriche o addirittura la morte.

Pericolo per la salute

- Questo dispositivo soddisfa gli standard di sicurezza elettromagnetici.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Durante l'utilizzo, i componenti del dispositivo accessibili all'utente diventano così caldi da poter causare ustioni. Assicurarsi che parti del corpo, indumenti e materiali diversi dagli utensili da cucina entrino in contatto con il piano cottura solo dopo il completo raffreddamento. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

Avvertenze di sicurezza generiche

- Non poggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sul piano cottura, dato che potrebbero diventare estremamente caldi.
- Tenere i bambini lontano dal piano cottura.
- Le impugnature delle pentole possono diventare così bollenti durante la cottura da non poter essere toccate. Assicurarsi che le impugnature non si trovino direttamente sopra a fornelli accesi. Assicurarsi che le impugnature delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- Una mancata osservanza delle avvertenze può causare ustioni.



AVVERTENZA

Pericolo di lesione! L'affilatissima lama del raschietto per piani cottura viene esposta non appena si toglie la copertura di sicurezza. Prestare la massima attenzione durante l'uso. Conservare sempre il raschietto con la copertura posizionata e fuori dalla portata dei bambini. Una mancata osservanza delle avvertenze può causare lesioni e tagli.

- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione. Una cottura eccessiva può causare la formazione di fumo e gli spruzzi di grasso possono prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il dispositivo come piano di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non utilizzare assolutamente il dispositivo per scaldarsi o per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere le singole zone e il piano cottura come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando il controllo touch).
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedercisi o starci sopra in piedi e di arrampicarsi.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadietti sopra il dispositivo. I bambini che si arrampicano sul piano cottura possono ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini da soli o senza sorveglianza nella zona in cui il dispositivo è in funzione.
- Bambini o persone con limitate facoltà mentali devono essere istruiti sull'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro supervisione, in modo da garantire un utilizzo sicuro, senza rischi per sé stessi e altri.
- Non riparare o sostituire componenti del dispositivo, a meno che sia esplicitamente consigliato nel manuale d'uso. Ogni altro tipo di manutenzione e riparazione deve essere realizzata da un elettricista qualificato.

- Non far cadere o appoggiare oggetti pesanti sulla superficie di cottura.
- Non poggiarsi sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie in vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare spazzole metalliche o detergenti aggressivi per pulire la superficie, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- Questo dispositivo è adatto solo all'uso in contesti domestici e similari, come ad es. cucine per il personale presso negozi, uffici e altri contesti lavorativi, in agriturismi, per gli ospiti di hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare assolutamente i fornelli a mani nude durante il funzionamento.
- Impedire ai bambini sotto a 8 anni di avvicinarsi al dispositivo.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E PANNELLO DI CONTROLLO

Modello 10041116

The diagram shows a black cooktop with five circular cooking zones. Zone 1 is on the left, Zone 2 is on the top left, Zone 3 is on the top right, Zone 4 is on the bottom right, and Zone 5 is the large central zone. The control panel is located at the bottom center, featuring a grid of buttons and a digital display. The entire unit is labeled 6, and the control panel area is labeled 7.

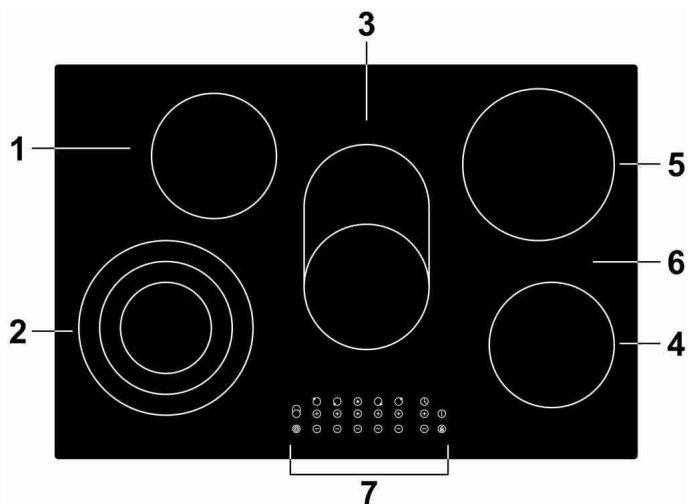
1	Zona di cottura 1800 W (max.)	5	Zona di cottura 2200/1000 W (max.)
2	Zona di cottura 1200 W (max.)	6	Pannello di vetro
3	Zona di cottura 1200 W (max.)	7	Pannello di controllo
4	Zona di cottura 1800 W (max.)		

Pannello di controllo 10041116

The diagram shows a close-up of the control panel. It features a digital display (1) at the top left, a timer indicator (2) at the top right, and a power level/timer indicator (3) in the center. There are also buttons for blocking the controls (4) and a double cooking zone indicator (6). The panel is labeled 5.

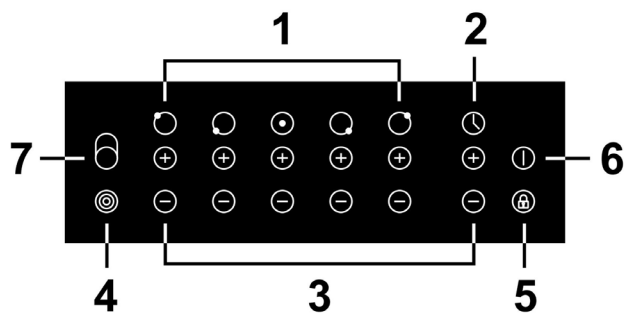
1	Indicazione della zona di cottura	4	Blocco dei tasti
2	Indicazione del timer	5	On/Off
3	Livello di potenza/timer	6	Zona di cottura doppia

Modello 10041117



1	Zona di cottura 1200 W (max.)	5	Zona di cottura 1800 W (max.)
2	Zona di cottura 2300/1600/800 W (max.)	6	Pannello di vetro
3	Zona di cottura 2000/1100 W (max.)	7	Pannello di controllo
4	Zona di cottura 1200 W (max.)		

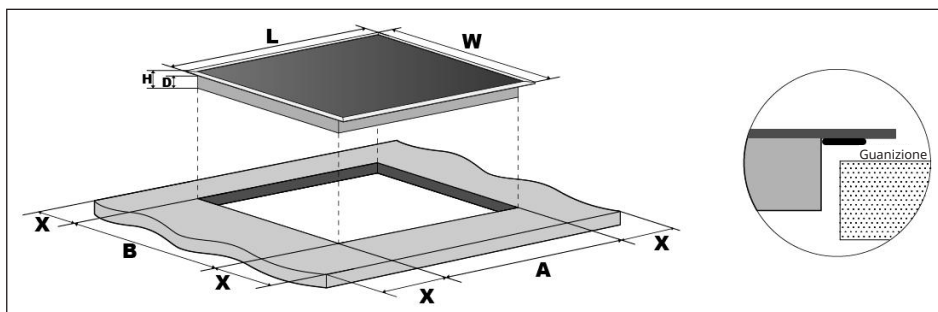
Pannello di controllo 10041117



1	Indicazione della zona di cottura	5	Blocco dei tasti
2	Indicazione del timer	6	On/Off
3	Livello di potenza/timer	7	Zona di cottura ovale
4	Zone di cottura doppia e tripla		

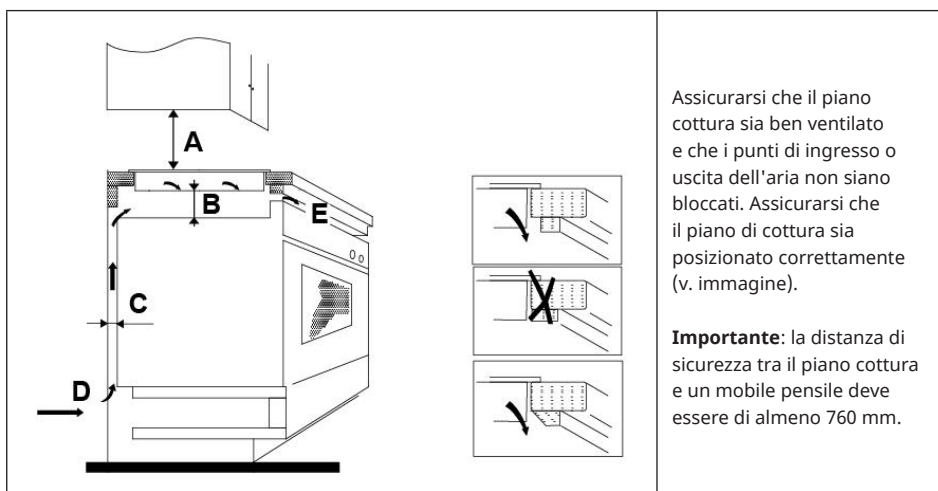
INSTALLAZIONE

Tagliare il piano di lavoro secondo le misure della tabella e dell'immagine. Lasciare almeno 50 mm di spazio intorno al foro. Assicurarsi che il piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 mm. Usare un piano di lavoro termoresistente, in modo che non venga deformato dal calore generato dal piano cottura.



Dimensioni e distanze (entrambi i modelli)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	52	48	740	490	50 (min.)

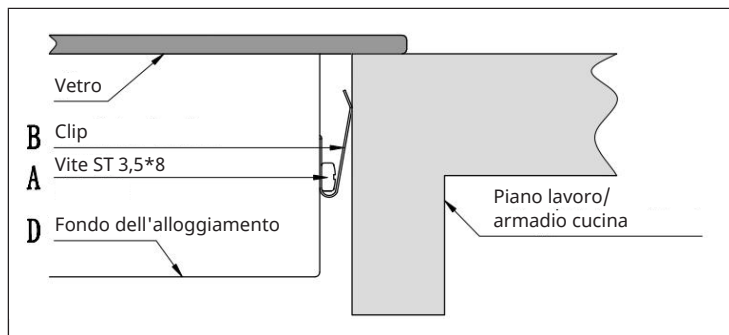


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	30 (min.)	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 10 mm

Installare le clip di fissaggio

Posizionare il piano cottura su una superficie stabile e piana (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sugli elementi di controllo che sporgono dal piano cottura. Dopo l'installazione, fissare il piano cottura alla superficie di lavoro montando le quattro clip con viti alla parte inferiore del piano cottura (v. immagine sotto). Regolare la posizione delle clip in base allo spessore del piano di lavoro.

A	B	C	D
Vite	Clip	Foro per la vite	Parte inferiore del piano cottura

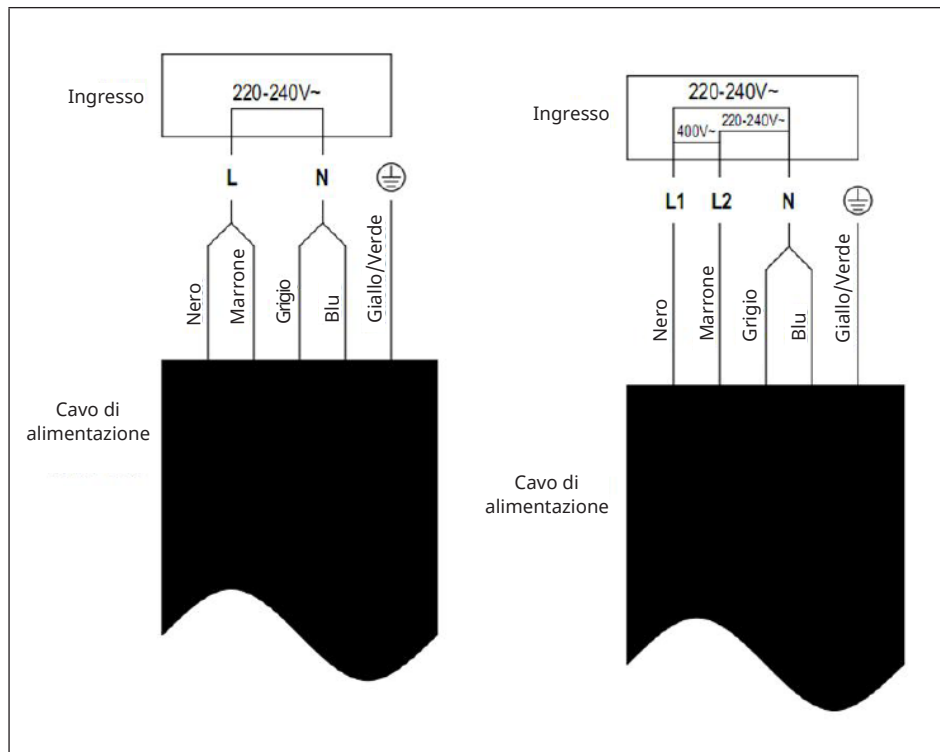


Note importanti

- Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato o tecnici. Non eseguire mai le opere di installazione da soli.
- Il piano cottura non deve essere montato vicino a frigoriferi, lavastoviglie e asciugatrici.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da garantire una dissipazione termica ottimale per aumentare la sua affidabilità.
- La parete e l'area sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia del dispositivo.

DIAGRAMMA DI ALLACCIAMENTO

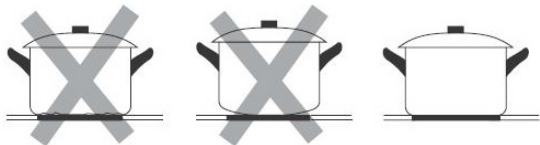
Il collegamento all'alimentazione deve essere effettuato in conformità con la norma vigente o tramite un interruttore automatico unipolare. Il metodo di allacciamento è mostrato qui sotto.



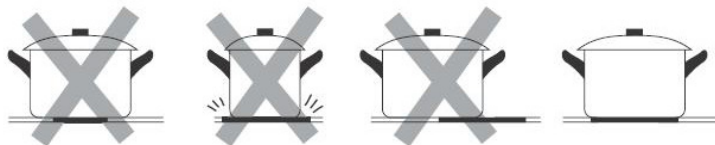
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, lasciare che se ne occupi un tecnico del servizio di assistenza ai clienti con gli strumenti corretti, in modo da evitare incidenti.
- Se il dispositivo è collegato direttamente alla rete, si deve installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che l'allacciamento elettrico sia stato effettuato correttamente e sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e può essere sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.

MESSA IN FUNZIONE

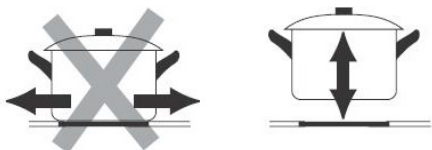
Le stoviglie giuste



Non usare pentole con fondo appuntito o arrotondato.



Assicurarsi che il fondo delle pentole sia piatto, che poggi completamente sul piano di cottura e che sia della stessa dimensione della zona. Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole sul piano di cottura. Non trascinarle avanti e indietro sulla zona di cottura per evitare di graffiare la superficie.

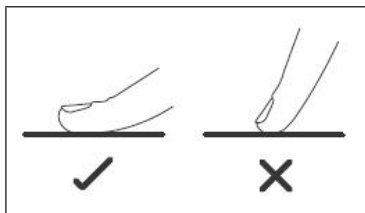
Prima di usare il piano cottura in ceramica

- Leggere tutto il manuale d'uso, specialmente la sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere la pellicola protettiva che potrebbe essere ancora sul piano di cottura in ceramica.

UTILIZZO

Per utilizzare correttamente i tasti

- I tasti reagiscono al tatto, non è necessario applicare pressione.
- Usare il polpastrello per premerli (v. immagine).
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (ad es. una presina). Anche un sottile strato d'acqua può impedire il corretto utilizzo dei tasti.



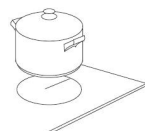
Iniziare a cucinare

Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutte le indicazioni si accendono per 1 secondo e poi si spengono. Il piano cottura in ceramica si trova in modalità standby.

1. Toccare il tasto on/off.
Tutte le indicazioni luminose mostrano "-".



2. Posizionare una pentola adatta sulla zona che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del fornello siano puliti e asciutti.



3. Usare i tasti [+] o [-] per impostare la potenza desiderata della zona di cottura selezionata.

Nota: se non si effettua alcuna impostazione entro un minuto, il dispositivo si spegne automaticamente. Ricominciare dal passaggio 1. La potenza può essere regolata in qualsiasi momento durante il processo di cottura.

Modello 10041116: utilizzare la zona di cottura doppia

Il piano cottura 10041116 ha una zona di cottura doppia.

- Premere una volta il tasto  per attivare la zona di cottura doppia. Quando la zona doppia è in funzione, è possibile disattivarla di nuovo premendo il tasto .



Modello 10041117: utilizzare le zone di cottura doppia, tripla e ovale

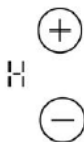
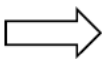
Il piano cottura 10041117 ha una zona di cottura doppia, una tripla e una ovale.

- Premere una volta il tasto  per attivare la zona di cottura doppia. Premere due volte il tasto  per attivare la zona di cottura tripla. Quando la zona doppia o quella tripla è in funzione, è possibile disattivarla di nuovo premendo il tasto .
- Per attivare o disattivare la zona di cottura ovale, premere il tasto .



Al termine della cottura

1. Spegner la zona di cottura premendo il tasto [-] e impostare la potenza su "0". Assicurarsi che il display mostri prima "0" e poi "H".

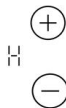


2. Spegner l'intero piano cottura premendo on/off.



Indicazione: attenzione alle superfici bollenti!

Finché il piano cottura è ancora caldo, il display mostra "H". Non appena la zona di cottura si è raffreddata completamente, il display si spegne. Per risparmiare energia, usare le zone di cottura ancora calde per riscaldare altre pentole.



Impostare il timer

Il timer può essere utilizzato in 2 modi:

- Il timer può essere impostato in modo che le zone di cottura non si spengano automaticamente allo scadere del tempo.
- È possibile impostare il timer in modo che la zona si spenga allo scadere del tempo.
- Il tempo massimo impostabile è di 99 minuti.

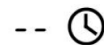
Impostare il timer senza selezionare una zona di cottura (sveglia)

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Il timer può essere utilizzato anche senza aver selezionato alcun fornello.
2. Toccare i tasti del timer [+] o [-]. Il display del timer inizia a lampeggiare e compare "30" sul display.
3. Impostare la durata con i tasti [-] o [+] del timer.



Nota: toccare brevemente i tasti [-] o [+] per diminuire o aumentare la durata di 1 minuto. Tenere premuti i tasti [-] o [+] per diminuire o aumentare la durata di 10 minuti.

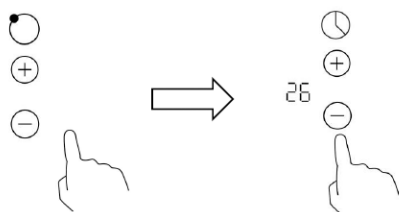
4. Non appena il tempo viene impostato, inizia il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo restante e lampeggia per 5 secondi.
5. Una volta scaduto il tempo, il dispositivo emette un segnale acustico per 30 secondi e il display mostra "--".



Nota: le zone di cottura rimangono accese perché questa funzione è solo un allarme di breve durata. Le zone di cottura non vengono né accese né spente con la funzione sveglia.

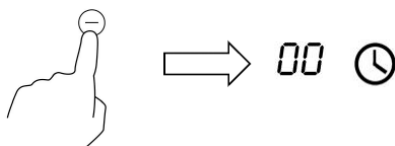
Impostare il timer in modo che la zona di cottura venga spenta

1. Selezionare una zona di cottura e impostare la potenza con i tasti corrispondenti [+] o [-]. Impostare poi la durata con i tasti [-] o [+] del timer.



Nota: toccare brevemente i tasti [-] o [+] per diminuire o aumentare la durata di 1 minuto. Tenere premuti i tasti [-] o [+] per diminuire o aumentare la durata di 10 minuti.

2. Se il display mostra "00" e si preme il tasto del timer [-], il timer viene annullato.



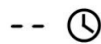
3. Non appena il tempo viene impostato, inizia il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo restante e lampeggia per 5 secondi.



Nota: il punto rosso accanto all'indicazione della potenza si accende quando è stata selezionata una zona.



4. Quando il tempo impostato nel timer è trascorso, la zona di cottura selezionata si spegne automaticamente.

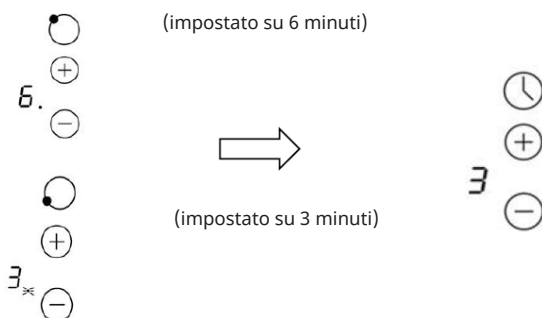


Nota: tutte le altre zone di cottura rimangono accese se erano accese in precedenza.

Impostazione del timer per più zone di cottura

1. Se si desidera utilizzare la funzione timer per più di una zona di cottura, l'indicazione del timer mostra il tempo più breve (ad esempio, se sono stati impostati 6 minuti per la zona 1 e 3 minuti per la zona 2, l'indicazione del timer mostra "3").

Nota: il punto rosso accanto all'indicazione della potenza lampeggia.



2. Quando il tempo impostato nel timer è trascorso, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Nota: per cambiare la durata dopo che il timer è stato impostato, ricominciare dal passaggio 1.

Blocco dei tasti

È possibile bloccare il pannello di controllo per evitare un uso accidentale (ad esempio da parte di bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura). Quando il blocco è stato attivato, tutti i tasti sono disattivati, tranne on/off.

- **Attivare il blocco dei tasti:** toccare il tasto per il blocco dei tasti. L'indicazione del timer mostra "Lo".
- **Disattivare il blocco dei tasti:** assicurarsi che il dispositivo sia acceso. Tenere premuto il tasto per il blocco dei tasti. Il blocco di tasti è disattivato ed è possibile utilizzare il dispositivo.



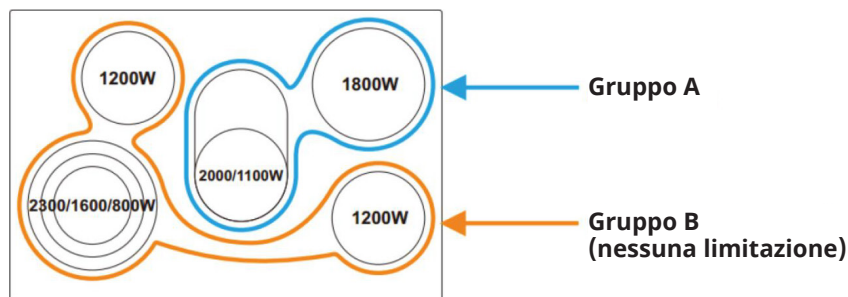
Nota: se il blocco dei tasti è stato attivato, tutti i tasti sono disattivati tranne on/off. In caso di emergenza, il dispositivo può essere spento premendo on/off. Tenere presente, che il blocco dei tasti deve comunque essere disattivato prima di tornare a utilizzare il dispositivo.

Funzioni di sicurezza

- **Protezione contro il surriscaldamento:** la temperatura all'interno del dispositivo è monitorata da un sensore di temperatura. Se il dispositivo si surriscalda, si spegne automaticamente.
- **Avviso di calore residuo:** se il dispositivo è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, dopo lo spegnimento rimane del calore residuo. Questo viene indicato dal simbolo "H".
- **Spegnimento automatico:** questa funzione si attiva se si dimentica di spegnere una delle zone di cottura. L'impostazione predefinita è la seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata operativa (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gestione dell'energia (modello 10041117)



Gestione dell'energia nel gruppo A:

- Se entrambe le zone sono impostate sul livello di potenza 7 o superiore, queste zone si accendono e si spengono alternativamente. Questo procedimento viene controllato da un software.
- Se è accesa una sola zona o 2 zone sono in funzione ad un livello di potenza inferiore a 7, non ci sono limitazioni da parte del software.

Gestione dell'energia nel gruppo B:

- Nel gruppo B, tutte le zone possono funzionare simultaneamente senza limitazioni.

CONSIGLI DI COTTURA E TABELLA DELLA POTENZA RISCALDANTE



ATTENZIONE

Pericolo di incendio! Fare molta attenzione quando si scalda olio o grasso ad un livello di potenza molto alto. Nel caso di alte temperature, olio e grasso possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano quindi un elevato rischio di incendi.

Consigli per cucinare

- Non appena gli alimenti cuociono, ridurre la temperatura.
- Usare un coperchio per ridurre il tempo di cottura e risparmiare energia.
- Per ridurre il tempo di cottura, non usare più grasso e acqua del necessario.
- Iniziare con una temperatura elevata e ridurla non appena gli alimenti sono caldi.

Sobbollire e cuocere riso

- Sobbollire significa riscaldare il cibo al di sotto del punto di ebollizione a circa 85 °C, una temperatura alla quale le bolle iniziano appena a formarsi. Far solo sobbollire zuppe e stufati, dato che è il modo migliore per far sviluppare il sapore e non cuocere eccessivamente gli alimenti. Anche le salse con uova o farina devono essere solo sobbollite.
- Alcune ricette in cui è previsto l'assorbimento d'acqua, come la cottura del riso, richiedono che la temperatura sia più alta del livello minimo, in modo che gli alimenti siano cotti nel tempo appropriato.

Come preparare correttamente le bistecche

- Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
- Scaldare una padella con un fondo spesso.
- Cospargere entrambi i lati della bistecca con olio, aggiungerne un po' anche nella padella e metterci la carne.
- Girare la bistecca solo una volta e cucinarla fino al grado di cottura desiderato. Questo può richiedere tra 2-8 minuti per lato. Premere con il dito sulla bistecca per controllare il grado di cottura. Più è dura, più è cotta.
- Lasciare riposare la bistecca in un luogo caldo per qualche minuto prima di servirla.

Frittura in una padella wok (stir-fry)

- Scegliere una padella wok a fondo piatto o una padella di grandi dimensioni.
- Preparare ingredienti e attrezzatura. Cuocere rapidamente continuando a mescolare. Se si preparano grandi quantità, cuocere gli alimenti in diverse porzioni più piccole.
- Scaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
- Cuocere prima la carne, poi metterla da parte e tenerla in caldo.
- Cuocere le verdure mescolando continuamente. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la potenza della zona di cottura, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
- Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che vengano cotti.
- Servire subito.

Tabella della potenza riscaldante

Le seguenti impostazioni sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui le stoviglie in uso e la quantità di alimenti da cuocere. Sperimentare con il piano di cottura per trovare le impostazioni più adatte.

Livello di potenza	Adatto a
1-2	• Riscaldare delicatamente piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato, burro e preparare alimenti che bruciano rapidamente • Sobbollire • Scaldare lentamente
3-4	• Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere riso
5-6	• Pancake
7-8	• Arrostire rapidamente • Cuocere pasta
9	• Arrostire con padella wok • Scottare ad alte temperature • Portare a ebollizione zuppe • Portare a ebollizione acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

Pericolo di scosse elettriche e lesioni! Spegnerne sempre il piano cottura, scollegare l'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare prima della pulizia e della manutenzione.

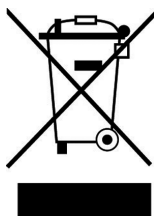
Cosa	Come	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (ditate, altri residui o macchie, causati da alimenti o liquidi non contenenti zucchero che traboccano).	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Spruzzare un apposito detergente per piani cottura in vetroceramica sulla superficie quando è ancora calda ma non più bollente. 3. Passare un panno umido e asciugare poi il piano con un panno di carta o tessuto. 4. Riaccendere il piano di cottura.	• Quando il piano cottura è spento, l'indicazione "Superficie bollente" scompare anche se la superficie è ancora bollente. Fare attenzione a non scottarsi! • Non utilizzare prodotti o spugne abrasivi, altrimenti potrebbero rovinare la superficie. Controllare sulla confezione del prodotto, se si tratta di un detergente adatto a piani in vetroceramica. • Non lasciare residui di detergente sul piano cottura, altrimenti si potrebbe macchiare il vetro.

Schizzi sul vetro e residui di alimenti cotti eccessivamente, sciolti o bollenti e contenenti zucchero.	Rimuovere lo sporco con un taglierino, la lametta di un rasoio o un raschietto per piani in vetroceramica, ma fare attenzione a non scottarsi con le superfici bollenti. 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Tenere la lametta o l'utensile scelto a un'inclinazione di 30° e grattare lo sporco verso un angolo freddo del piano cottura. 3. Rimuovere lo sporco accumulato con uno straccio o un panno da cucina. 4. Seguire i passaggi 2-4 al paragrafo "Sporco quotidiano".	• Rimuovere immediatamente macchie e spruzzi, dato che diventa più difficile eliminarli quando si raffreddano. • Attenzione: pericolo di lesione! Non appena si toglie la copertura protettiva del taglierino, viene esposta la lama affilata. Procedere con attenzione per evitare di ferirsi.
Alimenti o liquidi traboccati sui tasti funzione.	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Fare ammorbidire i residui. 3. Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o un panno da cucina. 4. Seguire i passaggi 2-4 al paragrafo "Sporco quotidiano".	• Può succedere che il piano di cottura emetta segnali acustici, che si spenga da solo e che i tasti non funzionino se c'è del liquido sopra. Assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti prima di riaccendere il piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile accendere il piano cottura.	Non c'è corrente.	Potrebbe esserci un'interruzione di corrente. Se non è così, assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e sia acceso. Controllare se è saltato o si è guastato un fusibile. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco dei tasti (vedere "Disattivare il blocco dei tasti" nel capitolo "Utilizzo").
I tasti sono difficili da utilizzare.	C'è un sottile strato d'acqua sui tasti o vengono premuti con la punta delle dita invece dei polpastrelli.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e utilizzare i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate stoviglie con bordi taglienti o spugne/ prodotti abrasivi per la pulizia.	Utilizzare solo stoviglie con fondo piatto e pulito. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi.
Alcune pentole fanno rumori scoppiettanti.	Per motivi strutturali, utilizzando alcune tipologie di stoviglie, si possono sentire rumori di questo tipo, dovuti al fatto che spesso il fondo è composto da materiali che si espandono diversamente quando si scaldano.	Non si tratta di un errore. Questi rumori sono del tutto normali.

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 Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom



KLARSTEIN