

Keramikkochplatte

10029239 10029240

KLARSTEIN

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.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Geräteübersicht und Bedienfeld	4
Installation	5
Anschlussdiagramm	7
Inbetriebnahme und Bedienung	8
Kochtipps und Heizleistungs-Tabelle	14
Reinigung und Pflege	15
Fehlersuche und Fehlerbehebung	16
Hinweise zur Entsorgung	16
Konformitätserklärung	16

Technische Daten

Artikelnummer	10029239	10029240
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Leistung	800-2300 W	800-2300 W

Sicherheitshinweise

Um Stromschlägen vorzubeugen:

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

Hinweise zur Installation

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

Wichtige Hinweise zur Bedienung

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

Heiße Oberflächen

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

Zum Schutz vor Verletzungen

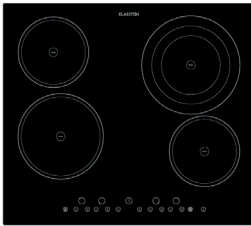
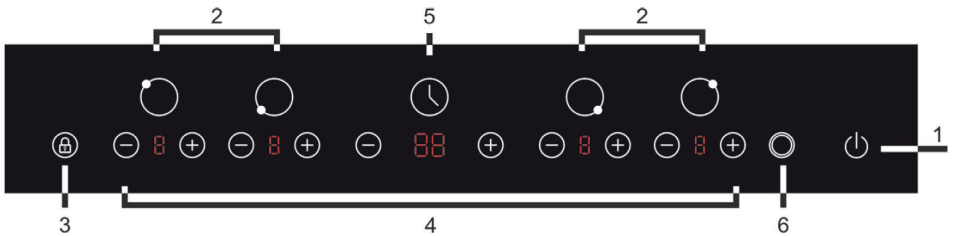
Die messerscharfe Klinge eines Kochfelds Schaber steht heraus, sobald die Sicherheitsabdeckung ist eingefahren. Verwenden Sie die Klinge mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie den Schaber sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Hinweise

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

Geräteübersicht und Bedienfeld

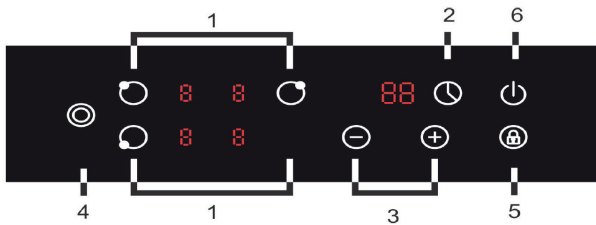
Modell 10029239



Bedienfeld und Funktionstasten:

- 1 Ein/Aus
- 2 Kochplatten-Auswahl
- 3 Tastensperre
- 4 Leistung einstellen
- 5 Timer
- 6 Auswahl Dualer/Ovaler Ring

Modell 10029240

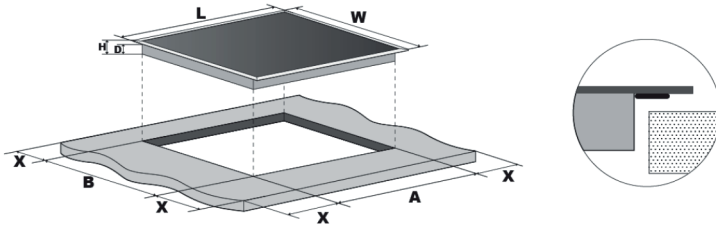


Bedienfeld und Funktionstasten:

- 1 Kochplatten-Auswahl
- 2 Timer
- 3 Leistung/Timer einstellen
- 4 Auswahl Dualer/Ovaler Ring
- 5 Tastensperre
- 6 Ein/Aus

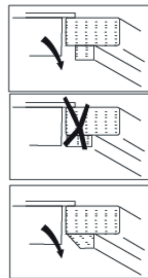
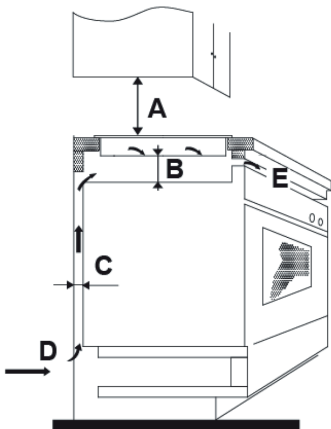
Installation

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 den Kochplatten ausgeht.



Abmessungen und Abstände (beide Modelle)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50



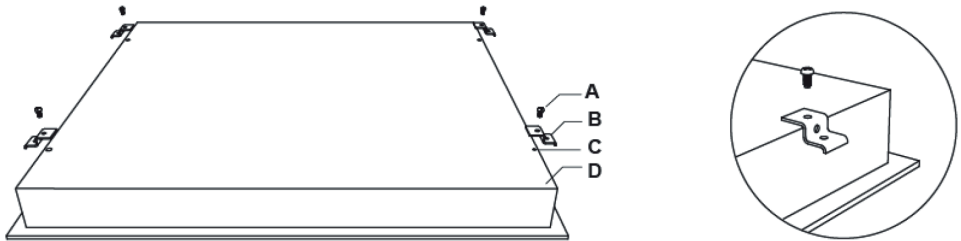
Achten Sie darauf, dass die Herdplatte gut belüftet ist und der Lufteinlass bzw. -auslass nicht blockiert sind. Versichern Sie sich, dass die Herdplatte richtig sitzt (siehe Abbildung).

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

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mind.)	20 (mind.)	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

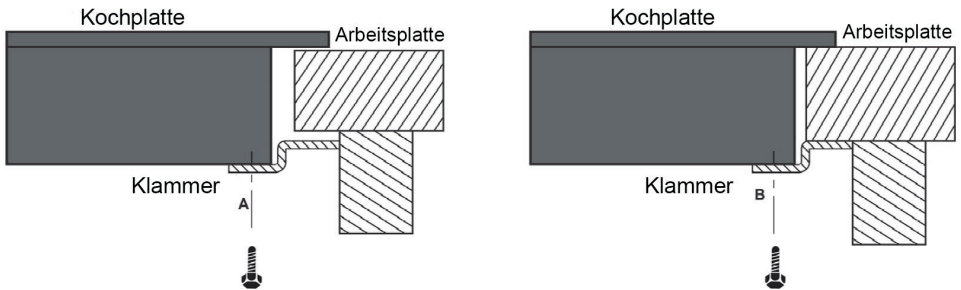
Fixierklammern anbringen

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



A	B	C	D
Schraube	Klammer	Loch	Plattenunterseite

Passen Sie die Schrauben gemäß der Dicke der Arbeitsfläche an:

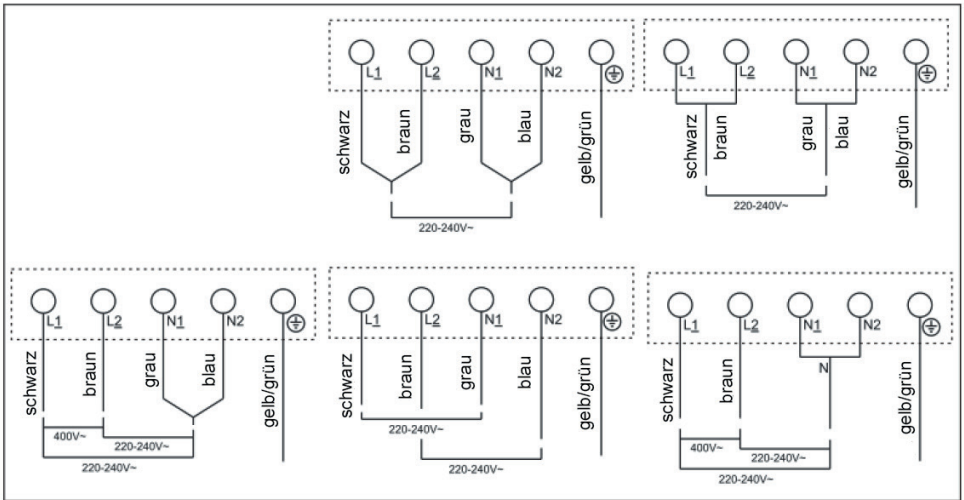


Wichtige Hinweise

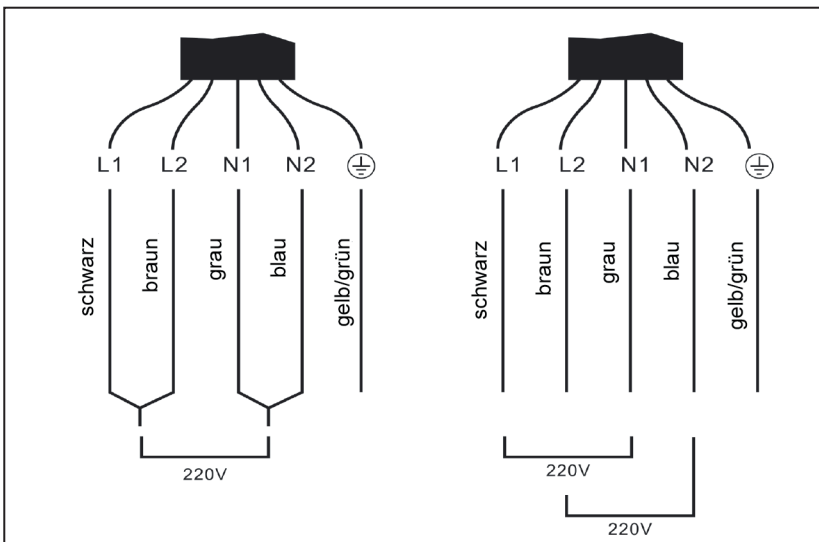
- Die Kochplatte darf nur von einem qualifizierten Fachmann angebracht werden.
- Installieren Sie die Platte nicht über Kühlschränken oder Geschirrspülern.
- Wände um und Schränke die über der Herdplatte sollten hitzunempfindlich sein.
- Benutzen Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

Anschlussdiagramm

Netzkaabel mit den Klemmen verbinden


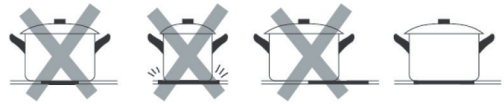



Netzkaabel mit dem Stromnetz verbinden

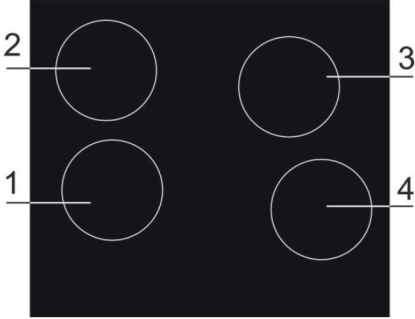
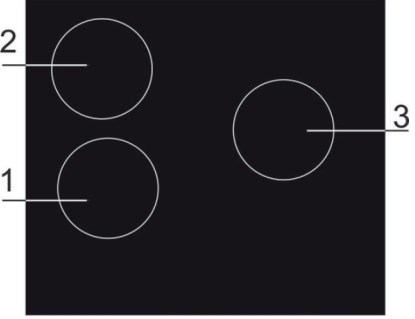


Inbetriebnahme

Das richtige Kochgeschirr

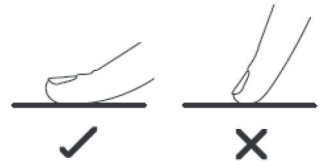
	<p>Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfkantigen oder abgerundeten Böden.</p>
	<p>Versichern Sie sich, dass das der Boden des Kochgeschirrs flach ist, flach auf dem Kochfeld aufliegt und dieselbe Größe, wie das Kochfeld hat. Stellen Sie die Pfanne immer mittig auf die Kochplatte.</p>
	<p>Heben Sie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

Kochplatten und Leistungsmerkmale

Modell 10029239	Modell 10029240
	
<p>Platte 1: 1800 W Platte 2: 1200 W Platte 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Platte 4: 1200 W</p>	<p>Platte 1: 1800 W Platte 2: 1200 W Platte 3: 2300 W / 1600 W / 800 W</p>

So bedienen Sie die Tasten richtig

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



Bedienung Modell 10029239

Gerät einschalten

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Nachdem das Gerät eingeschaltet ist, zeigt das Display „-“ oder „--“ an und signalisiert, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
2. Stellen Sie eine passende Pfanne oder einen Topf auf das gewünschte Kochfeld. Versichern Sie sich, dass der Pfannenboden und die Oberfläche der Kochplatte sauber trocken sind.
3. Stellen Sie mit der „+/-“ Taste die gewünschte Leistung der ausgewählten Kochplatte ein. Die Grundeinstellung ist „5“. Falls Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und Sie müssen erneut bei Schritt 1 beginnen. Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.

Falls das Display während des Einstellens $\geq \underline{U} \leq$ zeigt, bedeutet das:

- dass die Pfanne bzw. der Topf nicht richtig auf dem Kochfeld steht oder,
- dass die Pfanne für diese Art Kochfeld nicht geeignet ist oder,
- dass die Pfanne zu klein ist oder nicht mittig auf dem Kochfeld platziert wurde.

Solange sie keine passende Pfanne benutzen oder die Pfanne falsch platziert ist erhitzt sich das Kochfeld nicht. Das Display erlischt nach 2 Minuten, sofern keine geeignete Pfanne auf dem Kochfeld platziert wird.

Wenn sie mit dem Kochen fertig sind

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

Timer einstellen

Sie können den Timer auf 2 verschiedene Arten verwenden:

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

Timer ohne Auswahl einer Kochplatten einstellen

1. Versichern Sie sich, dass die Kochplatte eingeschaltet ist. Sie können sich die Zeit auch anzeigen lassen, ohne dass Sie eine Kochplatte auswählen.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Minutenanzeige blinkt und zeigt „30“:
3. Benutzen Sie die „+/-“ Taste, um die Zeit anzuzeigen. Berühren Sie die „+/-“ Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die „+/-“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Setzen Sie die Zeit auf „0“, um den Timer wieder auszustellen.
4. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Zeit herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.
5. Sobald die Zeit abgelaufen ist ertönt 30 Sekunden lag ein Piepton und die Zeitanzeige zeigt „--“:

Timer so einstellen, dass die Kochplatte ausgeschaltet wird

1. Wählen Sie eine Kochplatte aus und stellen Sie die Leistung mit der entsprechenden „+/-“ Taste ein. Die Anzeige zwischen den Tasten blinkt und zeigt standardmäßig „5“ an.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Minutenanzeige blinkt und zeigt „30“:
3. Verwenden Sie die „+/-“ Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen. Berühren Sie die „+/-“ Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die „+/-“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Setzen Sie die Zeit auf „0“, um den Timer wieder auszustellen.
4. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Minuten herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt, welche Kochplatte ausgewählt ist (siehe Bild).

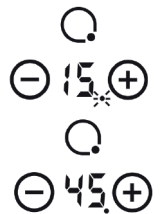


5. Sobald die Zeit abgelaufen ist werden die ausgewählten Kochplatten automatisch ausgeschaltet.

WICHTIG: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, nachdem Sie den Timer gestellt haben müssen Sie erneut bei Schritt 1 beginnen. Kochplatten, die zu diesem Punkt bereits eingeschaltet sind, bleiben weiter in Betrieb.

Falls der Timer für mehrere Kochplatten gestellt wurde

1. Falls Sie den Timer für mehrere Kochplatten gestellt haben, werden die ausgewählten Kochplatten durch einen Punkt neben der Leistungsanzeige markiert. Die Minutenanzeige zeigt die eingestellten Minuten, der Punkt die zugehörige Kochplatte.



2. Sobald der Countdown für eine Kochplatte abgelaufen ist, geht die entsprechende Platte aus. Danach wird die neue Restzeit und die entsprechende Kochplatte angezeigt und der Punkt der entsprechenden Kochplatte blinkt.



HINWEIS:

Wählen Sie die entsprechende Kochplatte und berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer auszuschalten.

Tastensperre aktivieren

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

Tasten sperren:

Berühren Sie das Symbol für die Tastensperre. Die zeitanzeige zeigt „Lo“.

Tasten entsperren:

Versichern Sie sich das das Gerät eingeschaltet ist. Halten Sie das Symbol für die Tastensperre eine Weile gedrückt. Danach können Sie alle Tasten wieder benutzen.

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

Sicherheitsfunktionen

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

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

Bedienung Modell 10029239

Gerät einschalten

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Nachdem das Gerät eingeschaltet ist, zeigt das Display „-“ oder „--“ an und signalisiert, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
2. Stellen Sie eine passende Pfanne oder einen Topf auf das gewünschte Kochfeld. Versichern Sie sich, dass der Pfannenboden und die Oberfläche der Kochplatte sauber trocken sind.
3. Berühren Sie die gewünschte Heizzone, die Anzeige daneben beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie mit der „+/-“ Taste die gewünschte Leistung der ausgewählten Kochplatte ein. Die Grundeinstellung ist „5“. Falls Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und Sie müssen erneut bei Schritt 1 beginnen. Sie können die Leistung während dem Kochen jederzeit ändern.

Wenn sie mit dem Kochen fertig sind

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

Timer einstellen


Sie können den Timer auf 2 verschiedene Arten verwenden:

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

Timer ohne Auswahl einer Kochplatten einstellen

1. Versichern Sie sich, dass die Kochplatte eingeschaltet ist. Sie können sich die Zeit auch anzeigen lassen, ohne dass Sie eine Kochplatte auswählen.
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
3. Benutzen Sie die „+/-“ Taste, um die Zeit anzuzeigen. Berühren Sie die „+/-“ Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die „+/-“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Nach 99 springt die Anzeige wieder auf 0.
4. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Zeit herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.
5. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt 30 Sekunden lang ein Piepton und die Zeitanzeige zeigt „--“.

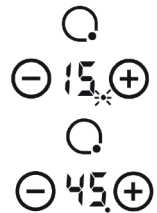
Timer so einstellen, dass die Kochplatte ausgeschaltet wird

1. Wählen Sie eine Kochplatte aus, indem Sie das entsprechende Kochplatten-Symbol berühren.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Minutenanzeige blinkt und zeigt „30“:
3. Verwenden Sie die „+/-“ Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen. Berühren Sie die „+/-“ Tasten einmal, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder verringern. Halten Sie die „+/-“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder verringern. Setzen Sie die Zeit auf „0“; um den Timer wieder auszustellen.
4. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer die Minuten herunter zu zählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt, welche Kochplatte ausgewählt ist (siehe Bild). 
5. Sobald die Zeit abgelaufen ist werden die ausgewählten Kochplatten automatisch ausgeschaltet.

WICHTIG: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, nachdem Sie den Timer gestellt haben müssen Sie erneut bei Schritt 1 beginnen. Kochplatten, die zu diesem Punkt bereits eingeschaltet sind, bleiben weiter in Betrieb.

Falls der Timer für mehrere Kochplatten gestellt wurde

1. Falls Sie den Timer für mehrere Kochplatten gestellt haben, werden die ausgewählten Kochplatten durch einen Punkt neben der Leistungsanzeige markiert. Die Minutenanzeige zeigt die eingestellten Minuten, der Punkt die zugehörige Kochplatte.
2. Sobald der Countdown für eine Kochplatte abgelaufen ist, geht die entsprechende Platte aus. Danach wird die neue Restzeit und die entsprechende Kochplatte angezeigt und der Punkt der entsprechenden Kochplatte blinkt.



HINWEIS:

Wählen Sie die entsprechende Kochplatte und berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer auszuschalten.

Kochtipps und Heizleistungs-Tabelle

ACHTUNG: 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.

Heizleistungs-Tabelle

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren, einschließlich Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen ab. Experimentieren Sie mit der Kochplatte, um die Einstellungen zu finden, die am besten passt.

Leistungsstufe	Eignung
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Erwärmen von kleineren Mengen Essen• Schmelzen von Schokolade• Köcheln• Langsamen Erwärmen
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• Schnelles Köcheln• Reis kochen

Leistungsstufe	Eignung
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzes Anbraten • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Frittieren und scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

Reinigung und Pflege

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

Fehlersuche und Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Versichern Sie sich, dass die Kochplatte ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Die Tasten sind blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre (siehe „Tastensperre deaktivieren“ im Kapitel „Bedienung“).
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten oder sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Versichern Sie sich, dass die Tasten trocken sind und benutzen Sie den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. 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 bestimmten Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.

Entsorgung und Konformitätserklärung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
 2004/108/EG (EMV)
 2011/65/EU (RoHS)
 2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data	17
Safety Instructions	17
Product description and Control Panel	19
Installation	20
Wiring Diagram	22
Use and Operation	23
Cooking Guidelines	29
Cleaning and Care	30
Troubleshooting	31
Hints on Disposal	31
Declaration of Conformity	31

Technical Data

Item number	10029239	10029240
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Power consumption	800-2300 W	800-2300 W

Safety Instructions

Installation Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Hints on Installation

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

important Hints on Use

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

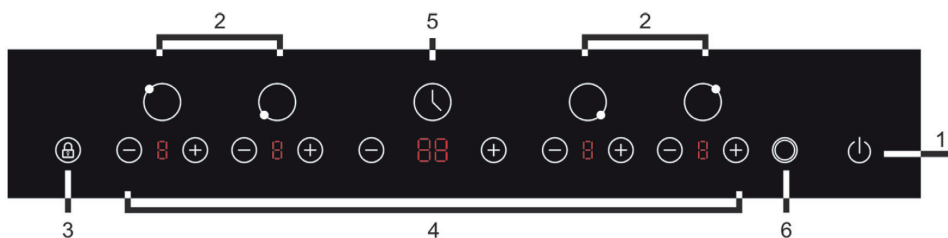
The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.

General Hints

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it. Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cook top.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not designed for commercial use. It is intended for use in domestic households and in similar working and residential environments.

Product Description and Control Panel

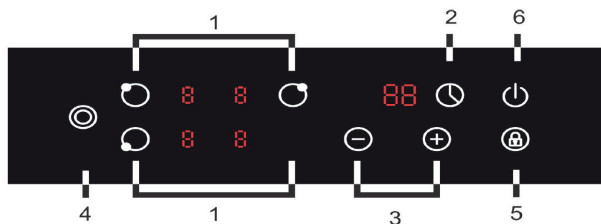
Item 10029239



Control Panel and Touch Controls:

- 1 Cooking zone selecting
- 2 Timer Function
- 3 Power or Timer regulating controls
- 4 Dual/Oval ring control
- 5 Keylock control
- 6 ON/OFF control

Item 10029240

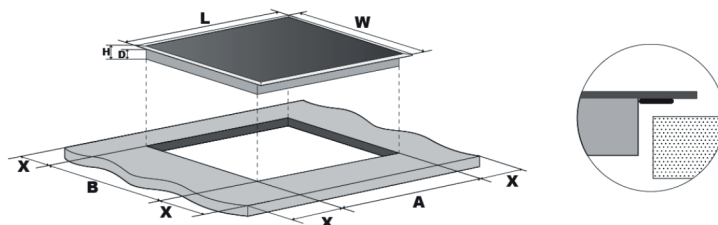


Control Panel and Touch Controls:

- 1 ON/OFF control
- 2 Cooking zone selecting
- 3 Keylock control
- 4 Power regulating controls
- 5 Timer regulating control
- 6 Dual/Oval control

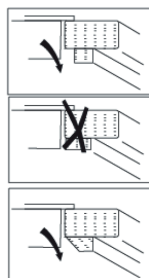
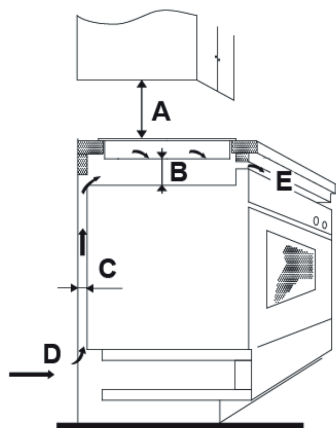
Installation

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Dimensions and Spaces (both items)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50



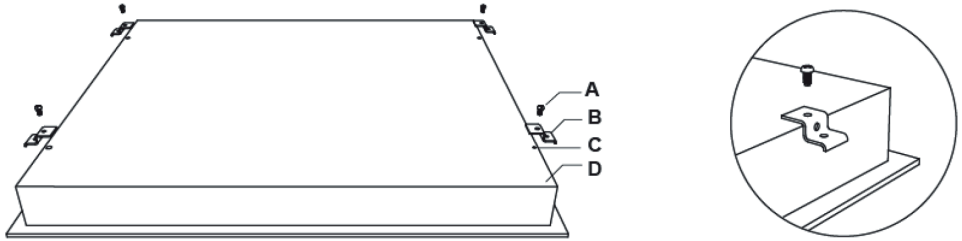
Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

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

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mind.)	20 (mini)	Air intake	Air exit 5 mm

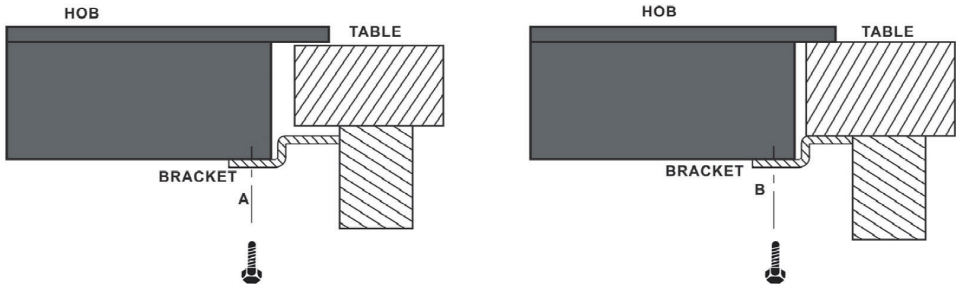
Locating the fixing brackets

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness

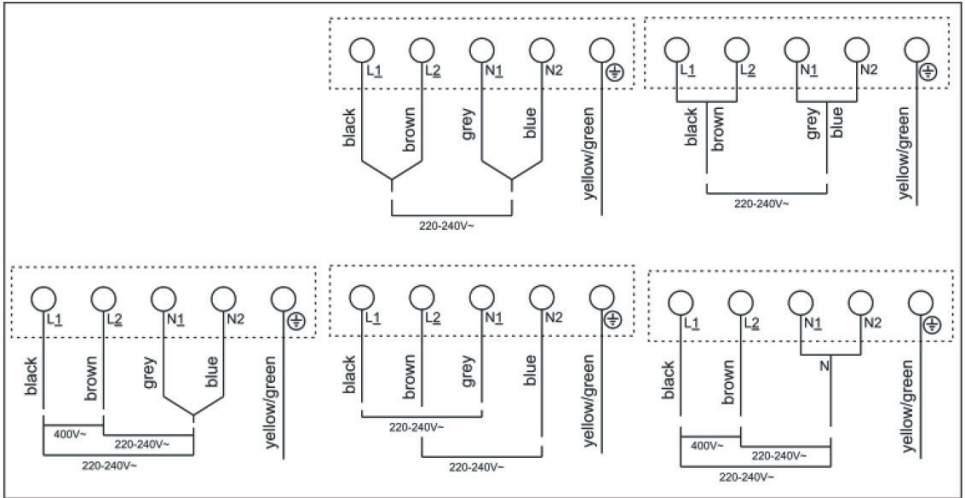


Important Hints

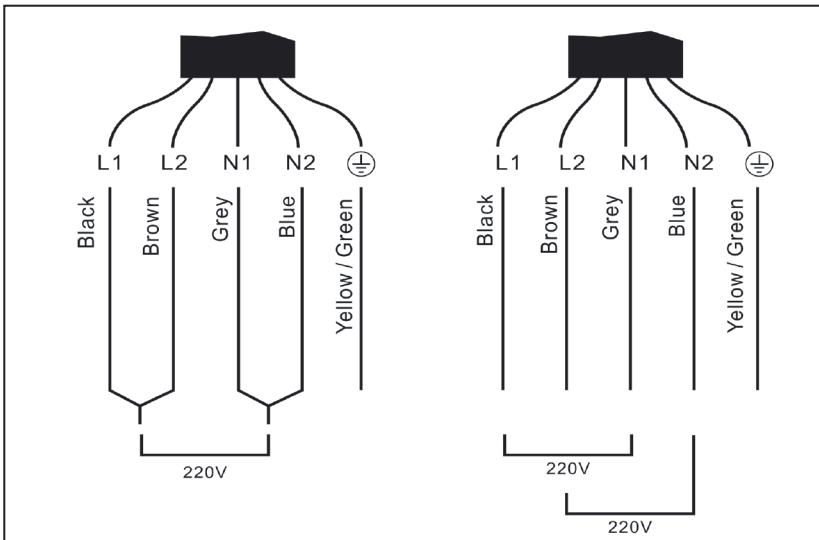
- The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.
- The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

Wiring Diagram

Connecting power cord to the terminal block


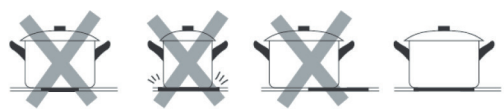



Connecting power cord to the main power supply

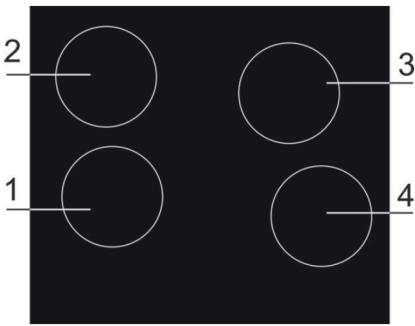
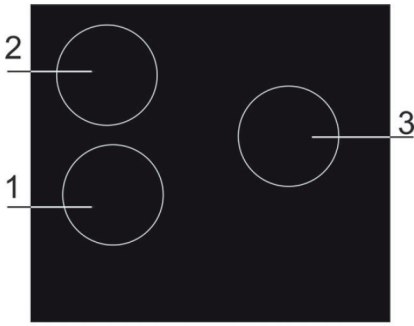


Getting Started

Choosing the right Cookware

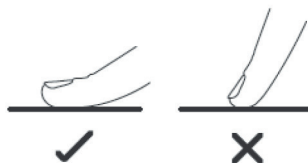
	<p>Do not use cookware with jagged edges or a curved base.</p>
	<p>Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.</p>
	<p>Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may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

Overview and Power Levels

Item 10029239	Item 10029240
	
<p>Heating Zone 1: 1800 W Heating Zone 2: 1200 W Heating Zone 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Heating Zone 4: 1200 W</p>	<p>Heating Zone 1: 1800 W Heating Zone 2: 1200 W Heating Zone 3: 2300 W / 1600 W / 800 W</p>

Using the Touch Controls

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



Operation Item 10029239

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Select a heating zone by touching „+/-“ control, and a indicator between the key will flash, the default power setting is levels “5”. If you don't choose a heating zone in 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes $\geq \underline{\quad} \leq$ alternately with the heat setting, this means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

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

Using the Timer


You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the „+/-“ control of the timer. Hint: Touch the „+/-“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the „+/-“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the „-“ to the "OO"; the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.

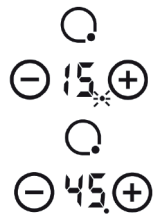
Setting the timer to turn one or more cooking zones off

1. Select a heating zone by touching „+/-“ control, and a indicator between the key will flash, the default power setting is levels "5"
 2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
 3. Set the time by touching the „+/-“ control of the timer. Hint: Touch the „+/-“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the „+/-“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the „-“ to the "OO"; the timer is cancelled.
 4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
- 
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note:

Select the heating zone, then touch the Timer control to cancel the timer.

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “ Lo “.

To unlock the controls

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

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

Safety Functions

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

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

Operation Item 10029239

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ – “ or “ – – “, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.
4. Select a heat setting by touching the „-“ or „+“ control. If you don't choose a heating zone in 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

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

Using the Timer


You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the Timer key.
3. Set the time by touching the „+/-“ control of the timer. Hint: Touch the „+/-“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the „+/-“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the „-“ to the “00”, the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
5. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows “ - - “ when the setting time finished.

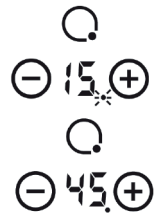
Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control.
2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the „+/-“ control of the timer. Hint: Touch the „+/-“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Hold the „+/-“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Scrolling the „-“ to the "00"; the timer is cancelled.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected (see picture). 
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note:

Select the heating zone, then touch the Timer control to cancel the timer.

Cooking Guidelines

NOTE: Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power-boost. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

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

Heat Settings

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

Power level	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice

Power level	Suitability
5-6	<ul style="list-style-type: none"> pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> sauteing cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> stir-frying and searing bringing soup to the boil boiling water

Cleaning and Care

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware.' See 'Care and cleaning.'
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Disposal and Declaration of Conformity



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
 2004/108/EC (EMC)
 2011/65/EU (RoHS)
 2006/95/EC (LVD)

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.

Índice

Datos técnicos	32
Indicaciones de seguridad	32
Descripción del aparato y controles	34
Instalación	35
Esquema de conexión	37
Puesta en marcha y uso	38
Consejos de cocción y tabla de potencia	44
Limpieza y cuidado	45
Detección y resolución de problemas	46
Indicaciones para la retirada del aparato	46
Declaración de conformidad	46

Datos técnicos

Número de artículo	10029239	10029240
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Potencia	800-2300 W	800-2300 W

Indicaciones de seguridad

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Asegúrese de que la red eléctrica cuenta con una toma de tierra.
- La instalación del aparato a la red eléctrica debe realizarse por parte de un técnico cualificado, pues una conexión incorrecta puede provocarle una descarga eléctrica e incluso la muerte.

Indicaciones para la instalación

- Lea atentamente estas indicaciones antes de la instalación y el uso de este aparato.
- Nunca coloque sustancias ni materiales inflamables sobre el aparato.
- Muéstrelle las instrucciones de uso a la persona encargada de la instalación de la placa.
- Instale el aparato siguiendo los pasos indicados en este manual de instrucciones.
- Contacte con un técnico cualificado para la instalación del aparato, p.ej. un electricista.
- Este aparato debe conectarse a un circuito eléctrico equipado con un seccionador que garantice una separación total de la red eléctrica.
- La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por haber desatendido estas indicaciones o por una instalación deficiente.

Indicaciones de uso importantes

- No utilice la placa si está dañada o rota. En caso de que la placa se rompa durante el uso, apáguela inmediatamente, desconéctela de la red eléctrica y contacte con un técnico.
- Apague siempre la placa antes de realizar labores de limpieza o mantenimiento.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Superficies calientes

- Durante el funcionamiento de la placa, las superficies alcanzarán temperaturas muy elevadas. Extreme las precauciones para no quemarse.
- Asegúrese de que durante el funcionamiento de la placa ninguna parte de su cuerpo, ni prendas de ropa ni ningún otro objeto excepto la batería de cocina está en contacto con la placa. No toque las zonas de cocción hasta que se hayan enfriado.
- No coloque objetos de metal, como cuchillos, tenedores o cucharas sobre la placa, pues podrían alcanzar temperaturas muy elevadas.
- Mantenga a los niños alejados de la placa.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar incendios y quemaduras.

Protección contra lesiones

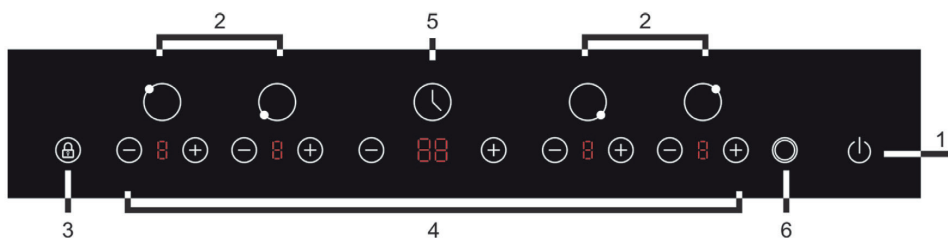
La cuchilla del rascador para la placa sobresale en cuanto retire la tapa de seguridad. Utilice la cuchilla con precaución y manténgala en todo momento fuera del alcance de los niños.

Indicaciones generales

- No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- No utilice la placa como superficie de trabajo ni para almacenar objetos.
- Apague la placa inmediatamente tras su uso.
- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato ni se suben encima.
- No coloque encima de las zonas de cocción ningún objeto que pueda llamar la atención de los niños para evitar que estos se suban a la placa y se lesionen.
- No deje el aparato sin supervisión en presencia de niños.
- Los niños y las personas con discapacidades físicas o psíquicas podrán utilizar el aparato solamente si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones deberán ser realizadas por un técnico.
- No utilice una vaporeta para la limpieza.
- No coloque objetos pesados sobre las zonas de cocción.
- No coloque ningún objeto sobre las zonas de cocción.
- No utilice sartenes u ollas con cantos afilados.
- No limpie el aparato con estropajos ni productos abrasivos para no dañar la superficie.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o por un servicio técnico o persona debidamente autorizados.
- Este aparato no está indicado para uso comercial, solamente para uso doméstico o para entornos similares.

Descripción del aparato y controles

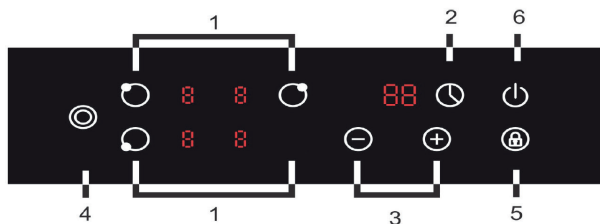
Modelo 10029239



Controles y teclas de función:

- 1 On/Off
- 2 Selección de zona de cocción
- 3 Botón de bloqueo
- 4 Ajustar potencia / temporizador
- 5 Temporizador
- 6 Selección anillo dual/oval

Modelo 10029240

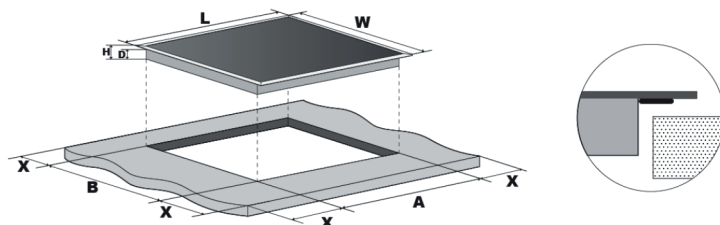


Controles y teclas de función:

- 1 Selección de zona de cocción
- 2 Temporizador
- 3 Ajustar potencia/temporizador
- 4 Selección anillo dual/oval
- 5 Botón de bloqueo
- 6 On/Off

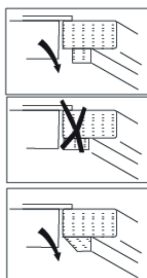
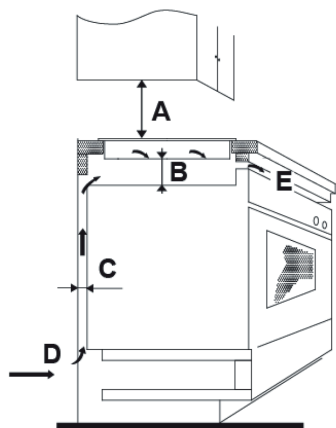
Instalación

Corte la encimera siguiendo las medidas especificadas a continuación. Deje como mínimo 50 mm de espacio alrededor del orificio. Asegúrese de que la encimera tiene un grosor de al menos 30 mm. Utilice una encimera resistente al calor para que no se deforme a causa de las altas temperaturas generadas por la placa.



Dimensiones y distancias (ambos modelos)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50



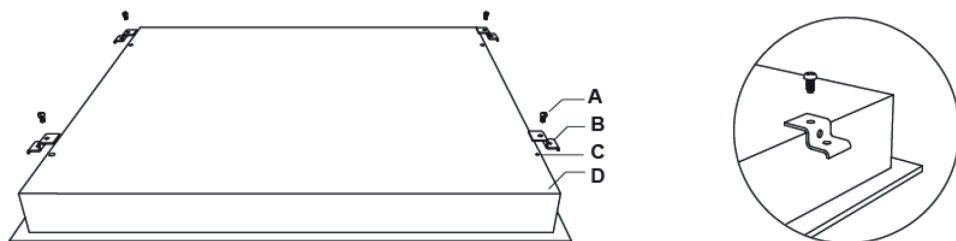
Asegúrese de que la placa cuenta con la ventilación suficiente y que la entrada y salida de aire no están obstruidas. Cerciérese de que la placa está correctamente colocada (consulte ilustración).

IMPORTANTE: la distancia de seguridad entre la placa y un mueble de cocina debe ser de al menos 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mín.)	20 (mín.)	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

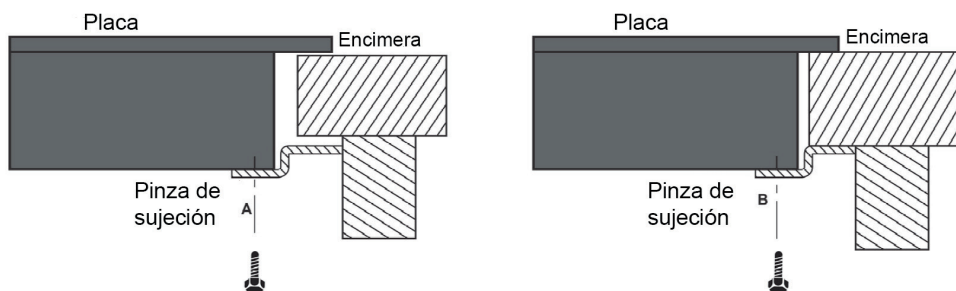
Instalación de las pinzas de sujeción

Coloque la placa en una superficie estable (utilice el embalaje) para realizar los agujeros para los tornillos. Fije la placa a la encimera que ha instalado previamente. Fije las pinzas de sujeción con los tornillos a la parte inferior de la placa:



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

Ajuste las pinzas conforme al grosor de la encimera:

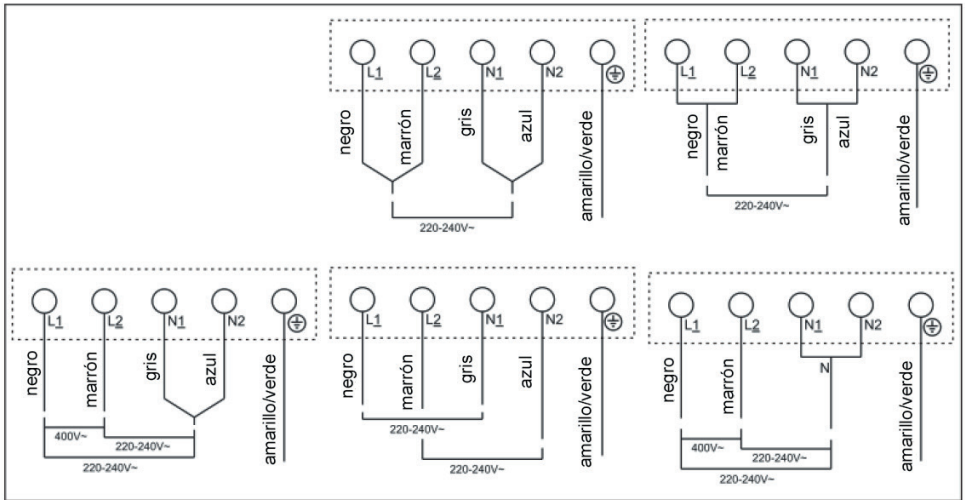


Indicaciones importantes:

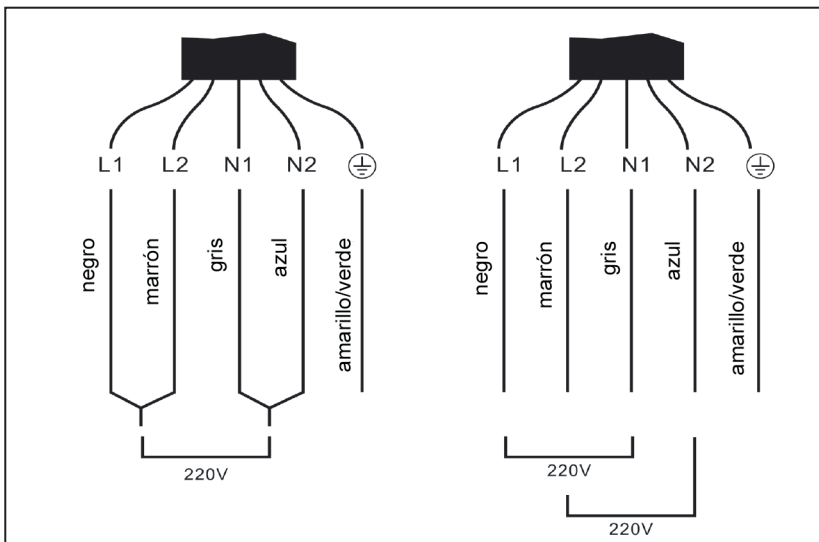
- La placa debe ser instalada por un técnico cualificado.
- No instale la placa sobre frigoríficos ni lavavajillas.
- Las paredes y armarios situados sobre la placa deben ser resistentes al calor.
- No utilice vaporetas para la limpieza de la placa.

Esquema de conexión

Conecte el cable de alimentación a la clema


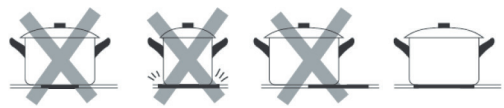



Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica

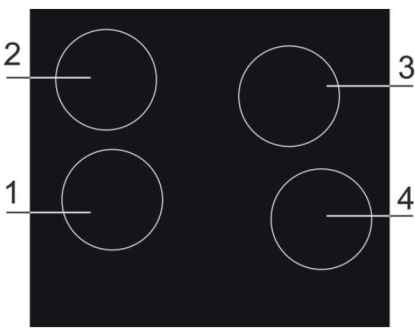
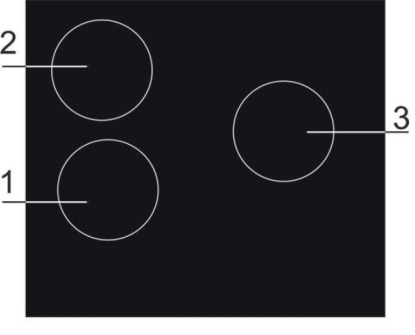


Puesta en marcha

Batería de cocina adecuada

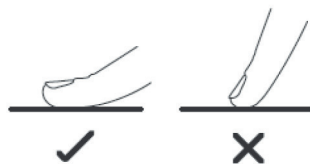
	<p>No utilice batería de cocina con cantos afilados o fondos abombados.</p>
	<p>Asegúrese de que el fondo de la batería es plano y se asienta en la placa. Además, esta debe ser del mismo tamaño que la zona de cocción. Coloque la sartén u olla siempre en medio de la zona de cocción.</p>
	<p>Levante la batería de la placa, no la arrastre para evitar rayarla.</p>

Zonas de cocción y especificaciones de potencia

Modelo 10029239	Modelo 10029240
	
<p>Zona 1: 1800 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Zona 4: 1200 W</p>	<p>Zona 1: 1800 W Zona 2: 1200 W Zona 3: 2300 W / 1600 W / 800 W</p>

Cómo manejar correctamente las teclas

- Las teclas son táctiles, por lo que no deberá ejercer ningún tipo de presión para activarlas.
- Pulse las teclas con la yema del dedo (siga la ilustración).
- Cada vez que se registre un contacto, escuchará un pitido.
- Asegúrese de mantener las teclas limpias y secas y libres de cualquier objeto (p.ej. un paño de cocina). Incluso una pequeña capa de agua puede impedir que las teclas funcionen correctamente.



Utilización del modelo 10029239

Encender el aparato

1. Toque la tecla on/off. Cuando la placa esté encendida, el display mostrará "--" o "--" para indicar que se encuentra en modo standby.
2. Coloque una sartén u olla adecuada en la zona de cocción deseada. Cerciérese de que el fondo del utensilio de cocina y la superficie de la placa están limpias y secas.
3. Seleccione la temperatura deseada con las teclas "+/-" en la zona de cocción correspondiente. El nivel de potencia por defecto es "5". Si transcurrido un minuto no realiza ninguna acción, la placa entrará en modo standby y deberá comenzar desde el paso 1. Puede modificar la potencia de la placa durante el tiempo de cocción cuando desee.

Si el display muestra $\geq \underline{\quad} \leq$ durante la programación:

- La sartén u olla no está colocada correctamente sobre la zona de cocción, o
- la sartén que ha elegido no es adecuada para la placa, o
- la sartén es demasiado pequeña o no está colocada en el centro de la zona de cocción.

Si utiliza un tipo de utensilio no adecuado para la placa o no lo coloca correctamente, la placa no calentará. El display se apagará transcurridos dos minutos siempre que no coloque ningún utensilio apto para la placa.

Al terminar de utilizar la placa

1. Apague la zona de cocción pulsando la tecla "--" hasta que el nivel de potencia se sitúe en "0".
2. Apague la placa pulsando la tecla on/off.
3. Mientras la zona de cocción todavía esté caliente, en el display aparecerá el indicador "H". Cuando la placa se haya enfriado completamente, dicho indicador desaparecerá. Si desea ahorrar energía, utilice las zonas de cocción que todavía se mantienen calientes para calentar otras sartenes u ollas.

Programar temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede utilizar el temporizador como minutero. En este caso, la placa no se apagará automáticamente cuando el tiempo haya transcurrido.
- Puede ajustar el temporizador para que una determinada zona de cocción se apague una vez haya transcurrido el tiempo.
- El tiempo máximo programable es de 99 minutos.

Utilizar el temporizador como minutero

1. Asegúrese de que la placa está encendida. Puede utilizar el minutero sin seleccionar una zona de cocción en concreto. Toque la tecla del temporizador. A continuación, el minutero parpadeará y mostrará "30".
2. Utilice las teclas "+/-" para introducir el tiempo deseado. Cada vez que toque las teclas "+/-", el tiempo aumentará o se reducirá un minuto. Mantenga pulsadas las teclas "+/-" para aumentar o reducir el tiempo en intervalos de 10 minutos. Seleccione el tiempo "0" para desactivar el temporizador.
3. Cuando haya seleccionado el tiempo, el temporizador comenzará con la cuenta atrás. El display mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos.
4. Cuando el tiempo haya transcurrido, la placa emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará "--".

Programar el tiempo para apagar una o más zonas de cocción

1. Seleccione una zona de cocción e introduzca la potencia con las teclas "+/-". El indicador entre ambas teclas parpadea y mostrará como valor por defecto "5".
2. Toque la tecla del temporizador. A continuación, el minutero parpadeará y mostrará "30".
3. Utilice las teclas "+/-" para introducir el tiempo deseado. Cada vez que toque las teclas "+/-", el tiempo aumentará o se reducirá un minuto. Mantenga pulsadas las teclas "+/-" para aumentar o reducir el tiempo en intervalos de 10 minutos. Seleccione el tiempo "0" para desactivar el temporizador.
4. Cuando haya seleccionado el tiempo, el temporizador comenzará con la cuenta atrás. El display mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos. El punto rojo junto al indicador de potencia señala la zona de cocción seleccionada (consulte ilustración).
5. Cuando el tiempo haya transcurrido, la zona de cocción seleccionada se apagará automáticamente.



IMPORTANTE: si desea modificar el tiempo cuando haya programado el temporizador, deberá comenzar desde el primer paso. Las zonas de cocción que ya se hayan encendido continuarán funcionando.

Si desea programar el temporizador para varias zonas de cocción

1. Si programa el temporizador para varias zonas de cocción, las zonas seleccionadas aparecerán indicadas por medio de un punto junto al indicador de potencia. El minutero mostrará los minutos programados en el temporizador y el punto la zona de cocción seleccionada.



2. Cuando haya finalizado la cuenta atrás, la zona de cocción correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el tiempo restante para el resto de zonas de cocción y el punto de cada zona parpadeará.



ADVERTENCIA:

Seleccione la zona de cocción deseada y toque la tecla del temporizador para desactivarlo.

Activar el bloqueo de las teclas

Puede bloquear las teclas para que nadie modifique sus ajustes. Mientras el bloqueo esté activo, todas las teclas excepto la de on/off estarán bloqueadas.

Bloquear las teclas:

Toque el símbolo de bloqueo. El indicador de tiempo mostrará "Lo".

Desbloquear las teclas:

Asegúrese de que el aparato está conectado. Mantenga el símbolo de bloqueo pulsado durante unos segundos para poder utilizar de nuevo todas las teclas.

Mientras el bloqueo de las teclas esté activo, todas las teclas excepto la de encendido y apagado estarán desactivadas. De este modo, siempre podrá apagar la placa en caso de emergencia. Cuando vuelva a encender la placa, el bloqueo se desactivará.

Funciones de seguridad

- Un sensor integrado mide la temperatura de la placa. En cuanto la placa se caliente por encima de ciertos límites, esta se apagará automáticamente.
- Una vez haya apagado una zona de cocción, su superficie todavía permanecerá caliente. Para evitar quemaduras, el display indicará con una "H" que la superficie todavía se encuentra a una temperatura alta.
- En caso de que olvide apagar la placa, esta lo hará automáticamente transcurrido un tiempo. 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

Utilización del modelo 10029240

Encender el aparato

1. Toque la tecla on/off. Cuando la placa esté encendida, el display mostrará "--" o "- -" para indicar que se encuentra en modo standby.
2. Coloque una sartén u olla adecuada en la zona de cocción deseada. Cercíese de que el fondo del utensilio de cocina y la superficie de la placa están limpias y secas.
3. Toque la zona de cocción deseada y el indicador correspondiente parpadeará.
4. Seleccione la temperatura deseada con las teclas "+/-" en la zona de cocción correspondiente. El nivel de potencia por defecto es "5". Si transcurrido un minuto no realiza ninguna acción, la placa entrará en modo standby y deberá comenzar desde el paso 1. Puede modificar la potencia de la placa durante el tiempo de cocción cuando desee.

Al terminar de utilizar la placa

1. Apague la zona de cocción pulsando la tecla "--" hasta que el nivel de potencia se sitúe en "0".
2. Apague la placa pulsando la tecla on/off.
3. Mientras la zona de cocción todavía esté caliente, en el display aparecerá el indicador "H". Cuando la placa se haya enfriado completamente, dicho indicador desaparecerá. Si desea ahorrar energía, utilice las zonas de cocción que todavía se mantienen calientes para calentar otras sartenes u ollas.

Programar temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede utilizar el temporizador como minutero. En este caso, la placa no se apagará automáticamente cuando el tiempo haya transcurrido.
- Puede ajustar el temporizador para que una determinada zona de cocción se apague una vez haya transcurrido el tiempo.
- El tiempo máximo programable es de 99 minutos.

Utilizar el temporizador como minutero

1. Asegúrese de que la placa está encendida. Puede utilizar el minutero sin seleccionar una zona de cocción en concreto.
2. Toque la tecla del temporizador.
3. Utilice las teclas "+/-" para introducir el tiempo deseado. Cada vez que toque las teclas "+/-", el tiempo aumentará o se reducirá un minuto. Mantenga pulsadas las teclas "+/-" para aumentar o reducir el tiempo en intervalos de 10 minutos. Tras alcanzar el valor 99, el indicador volverá a 0.
4. Cuando haya seleccionado el tiempo, el temporizador comenzará con la cuenta atrás. El display mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos.
5. Cuando el tiempo haya transcurrido, la placa emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará "- -".

Programar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

1. Seleccione una zona de cocción tocando el símbolo de la zona correspondiente.
2. Toque la tecla del temporizador para que el minutero parpadee y muestre "30".
3. Utilice las teclas "+/-" para introducir el tiempo deseado. Cada vez que toque las teclas "+/-", el tiempo aumentará o se reducirá un minuto. Mantenga pulsadas las teclas "+/-" para aumentar o reducir el tiempo en intervalos de 10 minutos. Seleccione el tiempo "0" para desactivar el temporizador.
4. Cuando haya seleccionado el tiempo, el temporizador comenzará con la cuenta atrás. El display mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos. El punto rojo junto al indicador de potencia muestra la zona de cocción seleccionada (consulte ilustración).
5. Cuando el tiempo haya transcurrido, la zona de cocción seleccionada se apagará automáticamente.



IMPORTANTE: si desea modificar el tiempo cuando haya programado el temporizador, deberá comenzar desde el primer paso. Las zonas de cocción que ya se han encendido continuarán en funcionamiento.

Si desea programar el temporizador para varias zonas de cocción

1. Si programa el temporizador para varias zonas de cocción, las zonas seleccionadas aparecerán indicadas por medio de un punto junto al indicador de potencia. El minutero mostrará los minutos programados en el temporizador y el punto de la zona de cocción seleccionada.



2. Cuando haya finalizado la cuenta atrás, la zona de cocción correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el tiempo restante para el resto de zonas de cocción y el punto de cada zona parpadeará.



ADVERTENCIA:

Seleccione la zona de cocción deseada y toque la tecla del temporizador para desactivarlo.

Consejos de cocción y tabla de potencia

ADVERTENCIA: extreme las precauciones cuando caliente aceite o grasa a un nivel alto de potencia. Ambos productos cocinados a temperaturas altas pueden inflamarse repentinamente, suponiendo un riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Mientras la comida se cocina, 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, aceite o agua de los necesarios.
- Comience la cocción a potencia alta y redúzcala gradualmente a medida que la comida se vaya cocinando.

Preparar arroz y hervir a fuego lento

- Para hervir a fuego lento, la comida se calienta por debajo del punto de ebullición, sobre unos 85 °C, una temperatura en la que ya empiezan a formarse burbujas. Deje que las sopas y guisos se hagan a fuego lento para conseguir un mejor sabor y no cocinar la comida en exceso. Las salsas con huevo o harina deben prepararse solamente a fuego lento.
- Algunas recetas en las que el agua se absorbe (por ejemplo, cuando prepare arroz) necesitan que la temperatura sea superior que el nivel de potencia más bajo para que la comida esté bien hecha y se cocine en el tiempo recomendado.

Cómo preparar correctamente unos filetes

- Deje la carne durante 20 minutos a temperatura ambiente.
- Caliente la sartén que deberá estar provista de un fondo grueso.
- Sazone ambos lados del filete con aceite, añada aceite a la sartén e introduzca la carne.
- Voltee el filete solamente una vez durante el proceso y fríalo hasta que consiga el punto deseado. Como guía, puede necesitar entre 2 y 8 minutos para cada lado. Presione el filete con el dedo para comprobar el punto de cocción. Cuando más dura sea su textura, más hecho estará el filete.
- Deje reposar el filete en un plato durante un par de minutos antes de servirlo.

Tabla de potencia

Las siguientes indicaciones son solamente una guía. El programa exacto depende de varios factores, incluida la batería de cocina que utilice y la cantidad de alimentos que prepare. Realice pruebas con la placa para descubrir qué ajustes se adaptan mejor a sus gustos.

Nivel de potencia	Apto para
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Calentar pequeñas cantidades de comida• Derretir chocolate• Hervir a fuego lento• Recalentar lentamente
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentar• Hervir rápidamente a fuego lento• Preparar arroz

Nivel de potencia	Apto para
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Filloas
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Freír • Preparar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Preparar alimentos muy hechos • Hervir sopa • Hervir agua

Limpeza y cuidado

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

DetECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si uno de los fusibles está fundido. Si el problema persiste, consulte con un técnico cualificado.
Las teclas de control no responden.	Las teclas están bloqueadas.	Desactive el bloqueo de teclas (consulte la sección “desactivar el bloqueo de las teclas” en el capítulo “Utilización”).
Es necesario tocar varias veces las teclas para que respondan.	Hay una pequeña capa de agua sobre las teclas o no está tocando las teclas con la yema de los dedos.	Asegúrese de que las teclas están secas y que las toca con las yemas de los dedos.
La placa se ha rayado.	Ha utilizado batería de cocina con cantos afilados o un estropajo durante la limpieza.	Utilice solamente batería de cocina con fondo plano y limpio. No utilice productos ni esponjas abrasivas durante la limpieza.
Algunas sartenes producen sonidos tintineantes.	Debido al proceso de fabricación, es posible que se generen ciertos ruidos en algunos tipos de baterías de cocina, pues el fondo puede estar fabricado de distintos materiales que se comportan de manera distinta frente al calor.	No se trata de ningún problema, dichos sonidos son normales.

Retirada del aparato y declaración de conformidad



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
 2004/108/CE (EMC)
 2011/65/UE (refundición RoHS 2)
 2006/95/CE (baja tensión)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques	47
Consignes de sécurité	47
Aperçu de l'appareil et panneau de commande	49
Installation	50
Schéma du raccordement électrique	52
Mise en marche et utilisation	53
Conseils culinaires et niveaux de puissance	59
Nettoyage et entretien	60
Résolution des problèmes	61
Information sur le recyclage	61
Déclaration de conformité	61

Données techniques

Numéro d'article	10029239	10029240
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Puissance	800-2300 W	800-2300 W

Consignes de sécurité

Pour éviter toute électrocution :

- Mettre l'appareil hors-circuit avant de procéder à des réparations ou d'assurer sa maintenance.
- Veiller à ce que l'installation électrique soit reliée à la terre.
- Le raccordement de l'appareil au circuit électrique doit être effectué uniquement par un spécialiste qualifié, car un mauvais raccordement pourrait être la cause d'électrocution ou de mort.

Consignes d'installation :

- Lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais poser de tissus ou de matériaux inflammables sur l'appareil.
- Transmettre les instructions à la personne qui effectue l'installation.
- Installer l'appareil en respectant scrupuleusement les indications du mode d'emploi.
- Faire installer l'appareil par un spécialiste qualifié, par exemple un électricien.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit électrique comportant un sectionneur garantissant sa mise hors-circuit complète.
- Nous ne serons pas tenus responsables des dommages causés par un non-respect des instructions et par une installation incorrecte.

Consignes importantes avant utilisation

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

Surfaces chaudes

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

Risques de blessures

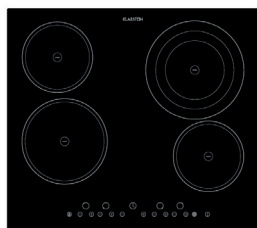
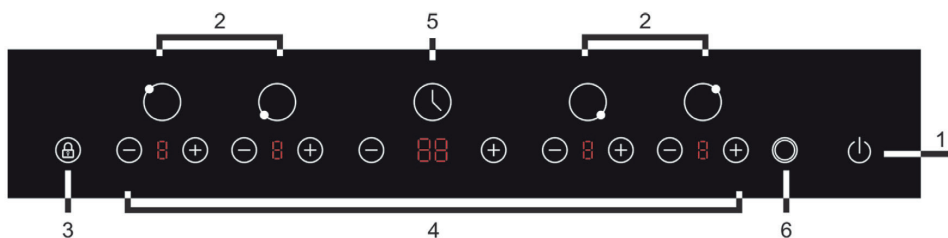
La lame tranchante d'un grattoir à plan de cuisson fait saillie lorsqu'on lui retire son revêtement de protection. Utiliser la lame avec la plus grande vigilance et ranger le grattoir en lieu sûr, hors de la portée des enfants.

Consignes générales

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

Aperçu de l'appareil et panneau de commande

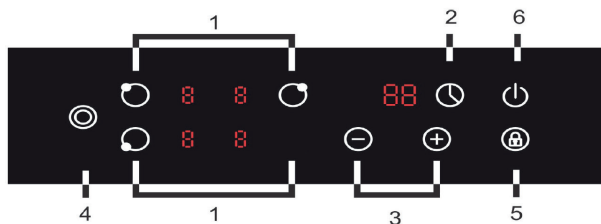
Modèle 10029239



Panneau de commande et touches de commande :

- 1 Marche/arrêt
- 2 Sélection des plaques
- 3 Verrouillage des touches
- 4 Régler la puissance
- 5 Minuteur
- 6 Sélection foyer simple/élargi

Modèle 10029240

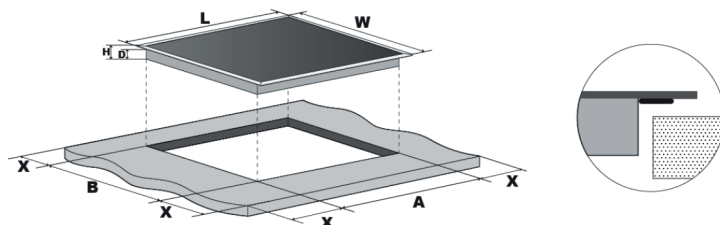


Panneau de commande et touches de commande :

- 1 Sélection des plaques
- 2 Minuteur
- 3 Régler la puissance / le minuteur
- 4 Sélection foyer simple/élargi
- 5 Verrouillage des touches
- 6 Marche/arrêt

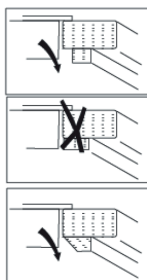
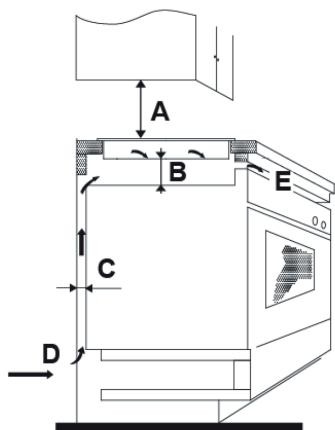
Installation

Découper le plan de travail selon les mesures indiquées sur le tableau et le schéma. Laisser au minimum un espace de 50 mm tout autour du trou. Veiller à ce que plan de travail ait une épaisseur de 30 mm au minimum. Utiliser un plan de travail thermorésistant pour qu'il ne se déforme pas sous l'effet de la chaleur produite par les plaques de cuisson.



Dimensions et distances (pour les deux modèles)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50



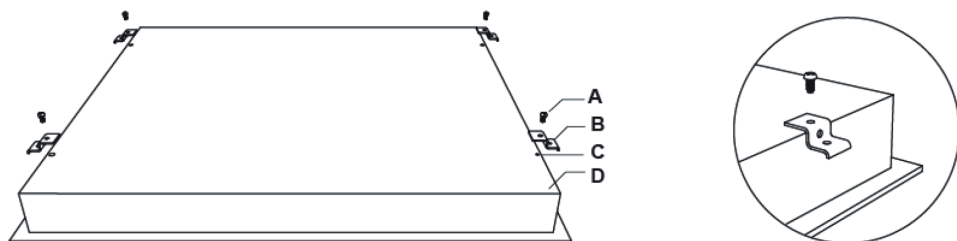
Veiller à ce que la table de cuisson bénéficie d'une bonne aération et que l'entrée d'air ainsi que la sortie d'air ne soient pas obstruées. S'assurer que la table de cuisson est correctement positionnée.

WICHTIG : La distance de sécurité entre les plaques de cuisson et un placard mural doit être d'au moins 760 mm.

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

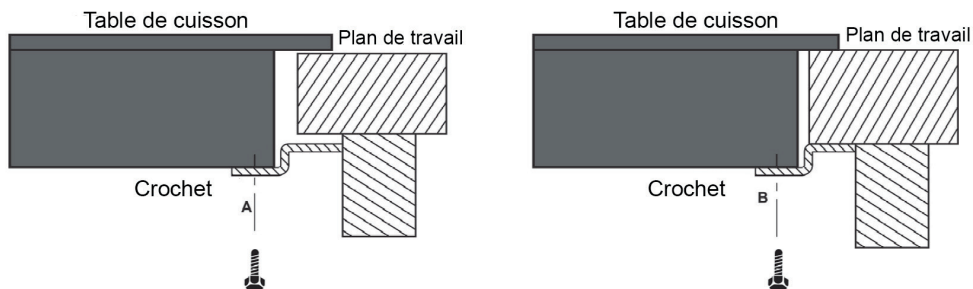
Installer les crochets de fixation

Poser la table de cuisson sur une surface stable et plane (sur l'emballage) pour repérer les trous pour les vis. Fixer la table de cuisson après l'avoir installée sur le plan de travail. Attacher les crochets de fixation avec les vis sur le dessous de la table de cuisson.



A	B	C	D
Vis	Crochet	Trou	Dessous de la table

Choisir les vis adaptées à l'épaisseur du plan de travail :

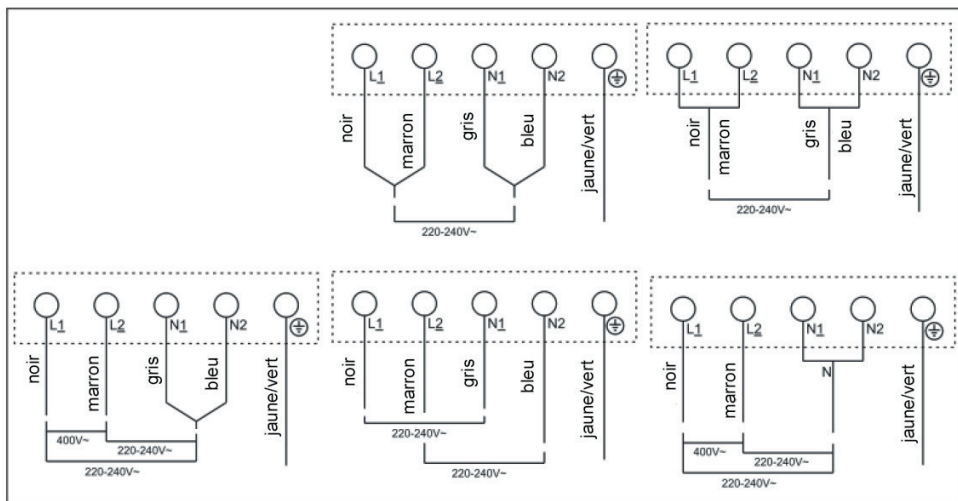


Important :

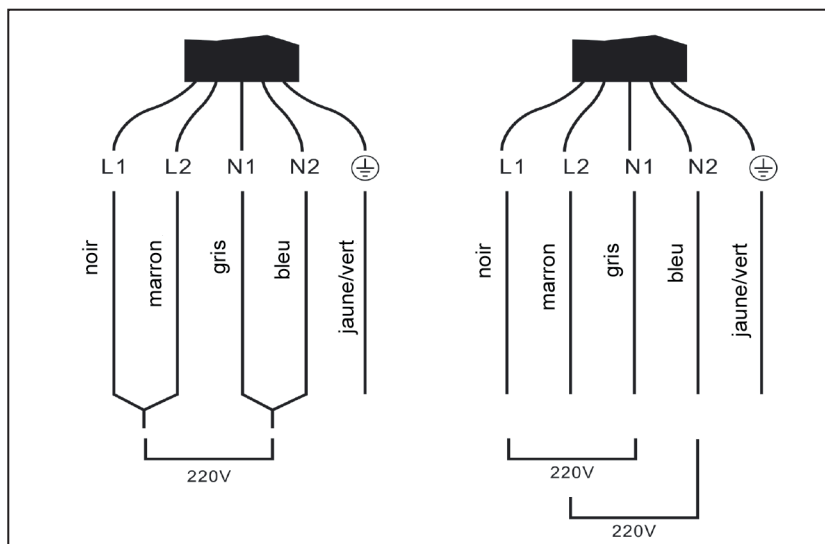
- La table de cuisson doit être installée uniquement par un professionnel qualifié.
- Ne pas installer la table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un lave-vaisselle.
- Les murs environnants et les placards situés au-dessus des plaques de cuisson doivent être résistants à la chaleur.
- N'utiliser aucun nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil

Schéma du raccordement électrique

Raccorder le bloc d'alimentation aux bornes électriques


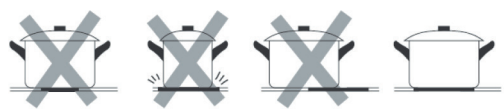



Raccorder le bloc d'alimentation au réseau électrique

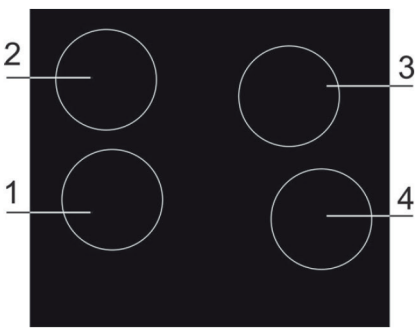
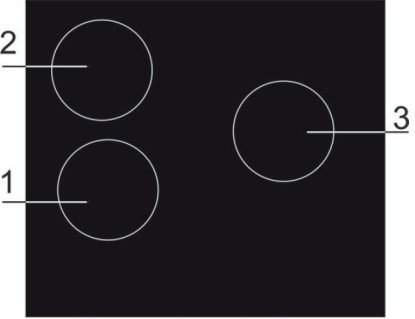


Mise en marche

Les récipients de cuisson adaptés

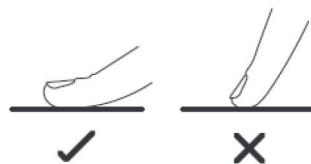
	<p>N'utiliser aucun récipient de cuisson aux rebords coupants ou au socle incurvé.</p>
	<p>S'assurer que le socle du récipient de cuisson est plat, qu'il repose à plat sur le plan de cuisson et qu'il a la même taille que la zone de cuisson. Toujours mettre une poêle au centre de la zone de cuisson.</p>
	<p>Toujours soulever le récipient de cuisson. Ne pas le faire glisser dans tous les sens sur la table de cuisson pour éviter de la rayer.</p>

Plaques de cuisson et puissances

Modèle 10029239	Modèle 10029240
	
<p>Plaque 1 : 1 800 W Plaque 2 : 1 200 W Plaque 3 : 2 300 W / 1 600 W / 800 W Plaque 4 : 1 800 W</p>	<p>Plaque 1 : 1 800 W Plaque 2 : 1 200 W Plaque 3 : 2 300 W / 1 600 W / 800 W</p>

Comment se servir correctement des touches

- Les touches réagissent au toucher. Il n'est pas nécessaire d'exercer de pression dessus.
- Utiliser la pulpe des doigts pour les effleurer (cf. image).
- À chaque contact perçu, l'appareil produit un bip sonore.
- S'assurer que les touches sont toujours propres et sèches et qu'elles ne sont pas recouvertes d'objets (par ex. une manique). Même un léger film d'eau peut empêcher les touches de fonctionner correctement.



Utilisation du modèle 10029239

Mettre l'appareil en marche

1. Appuyer sur la touche « marche/arrêt ». Une fois que l'appareil est allumé, l'affichage indique « - » ou « -- », ce qui signifie que l'appareil est en mode veille.
2. Poser une poêle ou une casserole adaptées sur la plaque de cuisson souhaitée. S'assurer que le dessous de la casserole et la surface de la plaque de cuisson sont propres et sèches.
3. À l'aide des touches « +/- », sélectionner la puissance désirée pour la plaque de cuisson souhaitée. Le réglage de base est sur « 5 ». Si dans un délai d'une minute aucun réglage n'est effectué, l'appareil se met en mode veille et il faut alors reprendre à l'étape 1. Il est possible de modifier la puissance en cours de cuisson.

Si l'affichage indique $\supseteq \sqcup \leq$ pendant le réglage, cela signifie :

- que la poêle ou la casserole ne sont pas correctement positionnés sur le plan de cuisson,
- ou que la poêle n'est pas prévue pour ce type de plan de cuisson,
- ou que la poêle est trop petite ou n'est pas placée suffisamment au centre de la plaque de cuisson.

Tant que la poêle utilisée n'est pas adéquate ou tant qu'elle est mal positionnée, la plaque de cuisson ne chauffe pas.

Après la cuisson

1. Éteindre la plaque de cuisson en appuyant sur la touche « - » et en réglant la puissance sur « 0 ».
2. Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche « marche/arrêt ».
3. Tant que le plan de cuisson est chaud, l'affichage indique « H ». Dès qu'il a refroidi, l'indication disparaît. Pour économiser de l'énergie, utiliser des plaques déjà chaudes pour faire chauffer les autres poêles.

Régler le minuteur

Le minuteur peut être utilisé de deux manières différentes :

- Le minuteur peut être paramétré de telle sorte que la plaque de cuisson ne s'éteigne pas une fois le temps écoulé.
- Le minuteur peut être paramétré de telle sorte que la plaque de cuisson s'éteigne une fois le délai passé.
- Le temps paramétrable maximal s'élève à 99 minutes.

Régler le minuteur sans sélectionner une plaque de cuisson

1. S'assurer que la table de cuisson est allumée. Il est possible de visualiser le temps sans sélectionner une plaque de cuisson.
2. Appuyer sur la touche du minuteur. L'affichage des minutes clignote et indique « 30 ».
3. Utiliser les touches « +/- » pour afficher le temps. Appuyer une fois sur la touche « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute. Rester appuyer sur « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Mettre le temps sur « 0 » pour arrêter le minuteur.
4. Une fois que le temps est paramétré, le minuteur commence le compte à rebours. L'affichage indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.
5. Dès que le délai est passé, l'appareil produit un bip sonore pendant 30 secondes et l'affichage du temps indique « -- ».

Régler le minuteur de telle sorte que la plaque de cuisson s'éteigne

1. Sélectionner une plaque de cuisson et régler la puissance avec les touches « +/- » correspondantes. L'affichage entre les touches clignote et indique « 5 ».
2. Appuyer sur la touche du minuteur. L'affichage des minutes clignote et indique « 30 ».
3. Utiliser les touches « +/- » pour afficher le temps souhaité. Appuyer une fois sur la touche « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute. Rester appuyer sur « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Mettre le temps sur « 0 » pour arrêter le minuteur.
4. Une fois que le temps est paramétré, le minuteur commence le compte à rebours des minutes. L'affichage indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes. Le point lumineux rouge à côté du témoin de puissance indique quelle est la plaque de cuisson sélectionnée (cf. illustration).
5. Dès que le délai est dépassé, les plaques de cuisson sélectionnées s'éteignent automatiquement.



IMPORTANT : Pour modifier le temps après avoir paramétré le minuteur, il faut reprendre à l'étape 1. Les plaques de cuisson déjà allumées jusqu'alors continuent de fonctionner.

Si le minuteur a été paramétré pour plusieurs plaques

1. Si le minuteur a été paramétré pour plusieurs plaques, les plaques sélectionnées affichent un point à côté du témoin de puissance. L'affichage des minutes indique les minutes paramétrées, le point lumineux à quelle plaque cela correspond.



2. Dès que le compte à rebours d'une plaque est terminé, la plaque correspondante s'éteint. Puis le nouveau temps restant correspondant à la plaque suivante s'affiche et le point lumineux correspondant clignote.



REMARQUE :

Sélectionner la plaque de cuisson correspondante et appuyer sur la touche du minuteur pour éteindre le minuteur.

Activer le verrouillage des touches

Il est possible de verrouiller les touches afin que personne ne les utilise par mégarde ou ne modifie les réglages. Tant que la touche de verrouillage est active, toutes les touches sont verrouillées, sauf la touche « marche/arrêt ».

Verrouillage des touches :

Sélectionner le symbole de verrouillage des touches. L'affichage du temps indique « Lo ».

Déverrouillage des touches :

S'assurer que l'appareil est allumé. Rester appuyer un moment sur le symbole de verrouillage. Il est alors de nouveau possible d'utiliser toutes les touches.

Tant que le verrouillage des touches est actif, toutes les touches, sauf la touche « marche/arrêt », sont inactives. En cas de nécessité, il est donc possible d'éteindre la table de cuisson à tout moment. Après avoir rallumé la table de cuisson, il faut donc d'abord désactiver le verrouillage des touches.

Fonctions de sécurité

- Un capteur intégré mesure constamment la température des plaques de cuisson. Dès qu'une plaque surchauffe, celle-ci s'éteint automatiquement.
- Après le fonctionnement de l'appareil, sa surface continue de libérer une chaleur résiduelle. Pour éviter à l'utilisateur de se brûler, l'indication « H » apparaît sur l'affichage et signifie que la surface est encore chaude.
- Si l'utilisateur oublie d'éteindre une plaque, celle-ci s'éteindra automatiquement après un temps prédéfini, comme suit :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation du modèle 10029240

Mettre l'appareil en marche

1. Appuyer sur la touche « marche/arrêt ». Une fois que l'appareil est allumé, l'affichage indique « - » ou « -- », ce qui signifie que l'appareil est en mode veille.
2. Poser une poêle ou une casserole adaptées sur la plaque de cuisson souhaitée. S'assurer que le dessous de la casserole et la surface de la plaque de cuisson sont propres et sèches.
3. Toucher la zone de cuisson souhaitée ; l'affichage correspondant commence à clignoter.
4. À l'aide des touches « +/- », sélectionner la puissance désirée pour la plaque de cuisson souhaitée. Le réglage de base est sur « 5 ». Si dans un délai d'une minute aucun réglage n'est effectué, l'appareil se met en mode veille et il faut alors reprendre à l'étape 1. Il est possible de modifier la puissance en cours de cuisson.

Après la cuisson

1. Éteindre la plaque de cuisson en appuyant sur la touche « - » et en réglant la puissance sur « 0 ».
2. Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche « marche/arrêt ».
3. Tant que le plan de cuisson est chaud, l'affichage indique « H ». Dès qu'il a refroidi, l'indication disparaît. Pour économiser de l'énergie, utiliser des plaques déjà chaudes pour faire chauffer les autres poêles.

Régler le minuteur

Le minuteur peut être utilisé de deux manières différentes :

- Le minuteur peut être paramétré de telle sorte que la plaque de cuisson ne s'éteigne pas une fois le temps écoulé.
- Le minuteur peut être paramétré de telle sorte que la plaque de cuisson s'éteigne une fois le délai passé.
- Le temps paramétrable maximal s'élève à 99 minutes.

Régler le minuteur sans sélectionner une plaque de cuisson

1. S'assurer que la table de cuisson est allumée. Il est possible de visualiser le temps sans sélectionner une plaque de cuisson.
2. Appuyer sur la touche du minuteur. L'affichage des minutes clignote et indique « 30 ».
3. Utiliser les touches « +/- » pour afficher le temps. Appuyer une fois sur la touche « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute. Rester appuyer sur « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Mettre le temps sur « 0 » pour arrêter le minuteur.
4. Une fois que le temps est paramétré, le minuteur commence le compte à rebours. L'affichage indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.
5. Dès que le délai est passé, l'appareil produit un bip sonore pendant 30 secondes et l'affichage du temps indique « -- ».

Régler le minuteur de telle sorte que la plaque de cuisson s'éteigne

1. Sélectionner une plaque de cuisson et régler la puissance avec les touches « +/- » correspondantes. L'affichage entre les touches clignote et indique « 5 ».
2. Appuyer sur la touche du minuteur. L'affichage des minutes clignote et indique « 30 ».
3. Utiliser les touches « +/- » pour afficher le temps souhaité. Appuyer une fois sur la touche « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute. Rester appuyer sur « +/- » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Mettre le temps sur « 0 » pour arrêter le minuteur.
4. Une fois que le temps est paramétré, le minuteur commence le compte à rebours des minutes. L'affichage indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes. Le point lumineux rouge à côté du témoin de puissance indique quelle est la plaque de cuisson sélectionnée (cf. illustration).



5. Dès que le délai est dépassé, les plaques de cuisson sélectionnées s'éteignent automatiquement.

IMPORTANT : Pour modifier le temps après avoir paramétré le minuteur, il faut reprendre à l'étape 1. Les plaques de cuisson déjà allumées jusqu'alors continuent de fonctionner.

Si le minuteur a été paramétré pour plusieurs plaques

1. Si le minuteur a été paramétré pour plusieurs plaques, les plaques sélectionnées affichent un point à côté du témoin de puissance. L'affichage des minutes indique les minutes paramétrées, le point lumineux à quelle plaque cela correspond.



2. Dès que le compte à rebours d'une plaque est terminé, la plaque correspondante s'éteint. Puis le nouveau temps restant correspondant à la plaque suivante s'affiche et le point lumineux correspondant clignote.



REMARQUE :

Sélectionner la plaque de cuisson correspondante et appuyer sur la touche du minuteur pour éteindre le minuteur.

Conseils culinaires et niveaux de puissance

ATTENTION : être extrêmement vigilant lorsque de l'huile ou de la graisse est chauffé à très haute puissance. Par haute température, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et présentent un danger d'incendie !

Conseils culinaires

- À partir du moment où les aliments cuisent, réduire la température.
- Utiliser un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.
- Pour réduire le temps de cuisson, ne pas utiliser plus de graisses ou d'eau que nécessaire.
- Commencer la cuisson avec une haute température, et baisser celle-ci dès que la nourriture est chaude.

Faire mijoter des aliments et cuire du riz

- En faisant mijoter la nourriture, les aliments chaufferont à une température d'environ 85 °C, en-deçà du point d'ébullition, à une température où des petites bulles commencent à apparaître. Faire mijoter les soupes et les potages libère de manière optimale les saveurs, et empêche le liquide de déborder. Il est également préférable de faire mijoter les sauces contenant des œufs et de la farine.
- Quelques recettes qui impliquent une absorption d'eau – comme la cuisson du riz – exigent que la température soit plus élevée que le niveau le plus bas, afin que les aliments cuisent dans le temps adéquat.

Comment bien cuire un steak

- Laisser la viande reposer 20 minutes dans la température ambiante.
- Faire chauffer une poêle à frire épaisse.
- Badigeonner les deux côtés du steak avec de l'huile, verser un peu d'huile dans la poêle et y déposer le steak.
- Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson et le cuire jusqu'à obtenir le degré de cuisson souhaité, ce qui peut durer de 2 à 8 minutes par côté. Tâter le steak du doigt pour vérifier l'état de sa cuisson. Plus le steak est dur, plus il est cuit.
- Laisser le steak reposer encore quelques minutes dans un lieu chaud avant de le servir.

Tableau des puissances de chauffe

Les réglages suivants sont présentés à titre indicatif. Chaque réglage dépend de plusieurs facteurs, dont le type de récipients de cuisine utilisés ou la quantité de nourriture préparée. Faire plusieurs essais avec la table de cuisson pour savoir quels sont les réglages qui conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Convient pour...
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer des petites quantités de nourriture• Faire fondre du chocolat• Faire mijoter à feu doux• Tiédir
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer• Faire mijoter à feu moyen• Cuire du riz

Niveau de puissance	Convient pour...
5-6	<ul style="list-style-type: none"> Faire des crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> Saisir les aliments Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> Faire frire Faire bouillir de la soupe Faire bouillir de l'eau

Nettoyage et entretien

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

Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	S'assurer que la table de cuisson est raccordée au réseau électrique. Vérifier si un fusible a disjoncté. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
Les touches de commande ne réagissent pas.	Les touches sont bloquées.	Désactiver le verrouillage des touches (cf. « désactiver le déverrouillage des touches » dans la section « Utilisation »)
Les touches ne répondent pas toujours aux commandes.	Un léger film d'eau recouvre les touches ou bien l'utilisateur se sert du bout de ses doigts au lieu de leur pulpe.	S'assurer que les touches sont sèches et appuyer sur celles-ci avec la pulpe des doigts.
Le verre en céramique est rayé.	Des récipients de cuisine à rebords coupants ont été utilisés, ou bien une éponge métallique ou un produit abrasif.	Utiliser uniquement des récipients de cuisson dont le socle est plat et propre. Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser d'éponge métallique ou de produit abrasif.
Certaines poêles produisent des bruits de craquement ou de claquement	En fonction de leur fabrication, certains récipients de cuisson peuvent produire de tels sons, car leur socle est souvent un alliage de différents métaux qui se réagissent différemment sous l'effet de la chaleur.	Tant qu'aucun défaut matériel n'est visible, ces bruits sont normaux.

Recyclage et déclaration de conformité



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2004/108/CE (CEM)

2011/65/UE (RoHS)

2006/95/CE (LVD)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	62
Avvertenze di sicurezza	62
Descrizione del prodotto e pannello di controllo	64
Installazione	65
Diagramma di collegamento	67
Messa in funzione e utilizzo	68
Consigli pratici e tabella dei livelli di potenza	74
Pulizia e manutenzione	75
Ricerca e risoluzione degli errori	76
Smaltimento	76
Dichiarazione di conformità	76

Dati tecnici

Articolo numero	10029239	10029240
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Potenza	800-2300 W	800-2300 W

Avvertenze di sicurezza

Per evitare scosse elettriche:

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

Avvertenze per l'installazione

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

Avvertenze importanti per l'utilizzo

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

Superfici calde

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

Per evitare lesioni

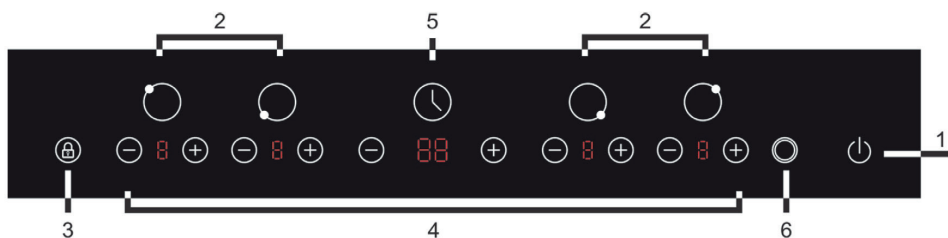
- La lama affilata del rasoio sporge dal piano cottura quando si solleva il coperchio di sicurezza. Usare il rasoio con la massima cautela e tenerlo in un posto sicuro fuori dalla portata dei bambini.

Avvertenze generali

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

Descrizione prodotto e pannello di controllo

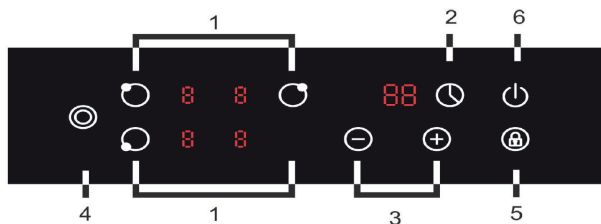
Modello 10029239



Pannello di controllo e tasti:

- 1 On/Off
- 2 Selezione piastra
- 3 Blocco tasti
- 4 Impostare la potenza
- 5 Timer
- 6 Selezione dimensione piastra

Modello 10029240

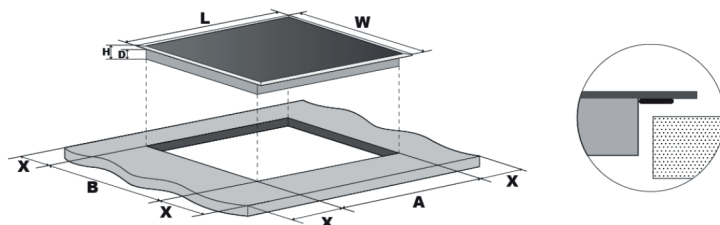


Pannello di controllo e tasti:

- 1 Selezione piastra
- 2 Timer
- 3 Impostare il timer/la potenza
- 4 Selezione dimensione piastra
- 5 Blocco tasti
- 6 On/Off

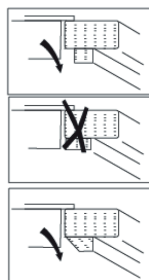
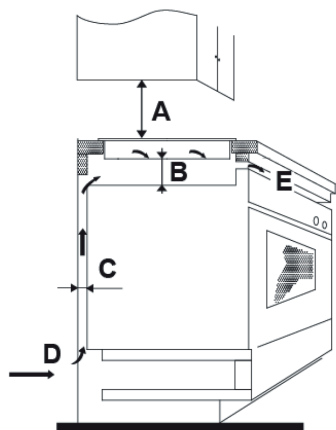
Installazione

Tagliare il piano di lavoro attenendosi alle dimensioni contenute nella tabella e nel grafico. Lasciare almeno 50 mm di spazio intorno al foro. Assicurarsi che il piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 mm. Utilizzare una superficie di lavoro resistente al calore in modo da non deformarla con il calore emanato dalle piastre.



Dimensioni e distanze (entrambi i modelli)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50



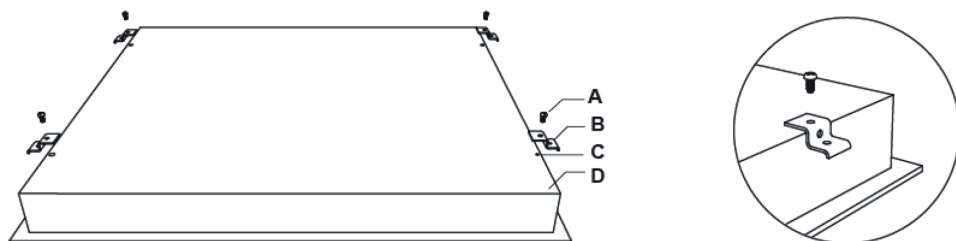
Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che la presa d'aria e lo scarico non siano ostruiti. Assicurarsi inoltre che il piano cottura sia installato correttamente (vedi figura).

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

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (minimo)	20 (minimo)	Ingresso aria	Uscita aria 5 mm

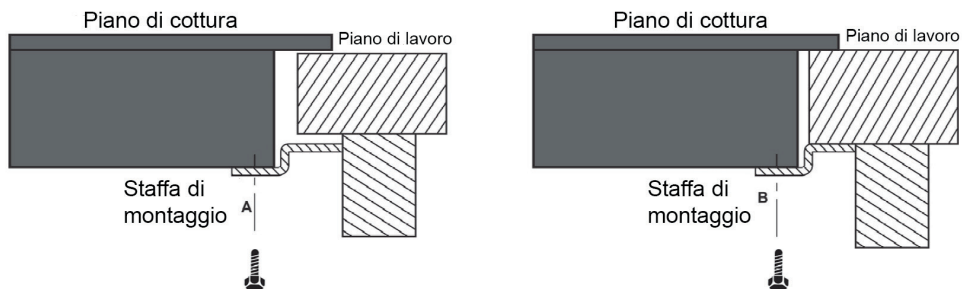
Installare le staffe di montaggio

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



A	B	C	D
Vite	Staffa di montaggio	Foro	Parte inferiore

Scegliere le viti in base allo spessore della superficie di lavoro:

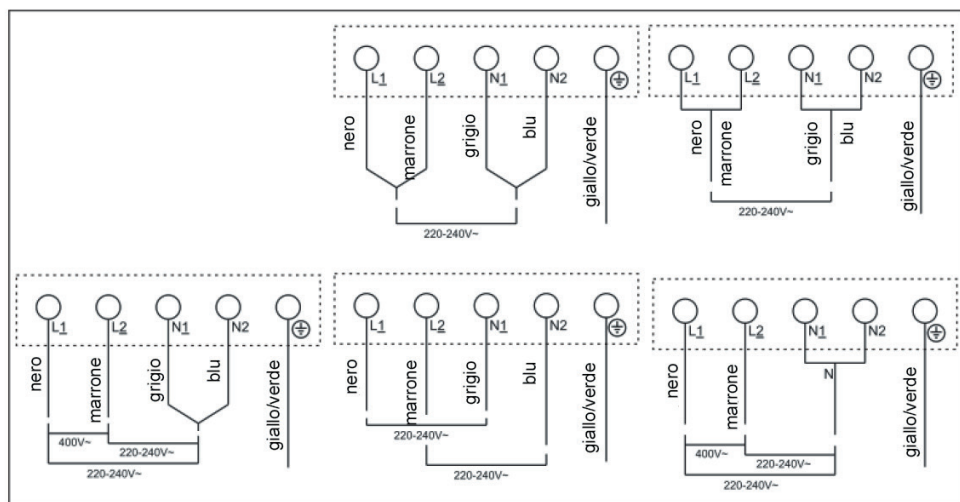


Avvertenze importanti

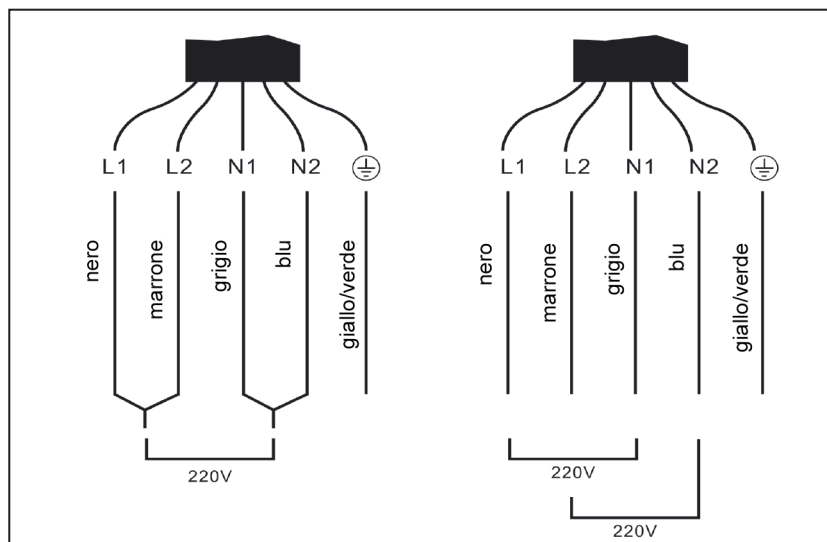
- Il piano di cottura deve essere installato da personale qualificato.
- Non installare il piano di cottura su frigoriferi o lavastoviglie.
- Le pareti circostanti e gli armadietti sopra il piano di cottura devono essere resistenti al calore.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia.

Avvertenze importanti

Collegare il cavo di rete con la morsettieria


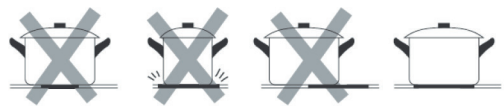
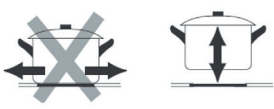


Collegare il cavo di rete con l'alimentazione

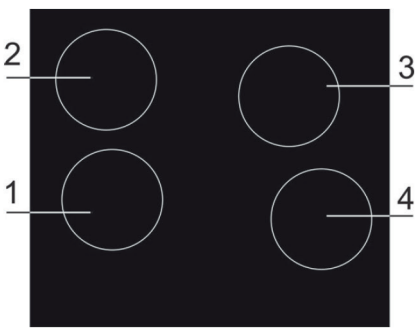
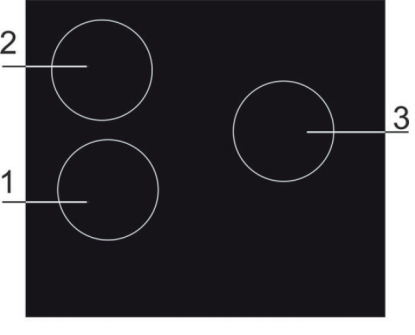


Messa in funzione

Utilizzare le pentole giuste

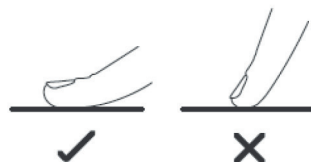
	<p>Non utilizzare pentole con angoli appuntiti o fondi bombati.</p>
	<p>Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, che sia stabile sul piano di cottura e che abbia le stesse dimensioni della piastra. Posizionare sempre la pentola al centro della piastra.</p>
	<p>Sollevare sempre la pentola. Non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

Caratteristiche delle piastre

Modello 10029239	Modello 10029240
	
<p>Piastra 1: 1800 W Piastra 2: 1200 W Piastra 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Piastra 4: 1200 W</p>	<p>Piastra 1: 1800 W Piastra 2: 1200 W Piastra 3: 2300 W / 1600 W / 800 W</p>

Come utilizzare i tasti correttamente

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



Utilizzo modello 10029239

Accendere il dispositivo

1. Premere il tasto on/off. Una volta acceso il dispositivo, il display visualizza „-“ oppure „--“ e indica che il dispositivo è in modalità standby.
2. Mettere la pentola sulla piastra desiderata. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del piano di cottura siano puliti e asciutti.
3. Usare il tasto „+/-“ per selezionare la potenza della piastra selezionata. L'impostazione di base è „5“. Se non si effettua alcuna impostazione entro 1 minuto, il dispositivo passa in modalità standby e si deve tornare alla fase 1. Durante la cottura è possibile modificare la potenza in qualsiasi momento.

Se durante l'impostazione sul display appare il simbolo $\cong \sqcup \leq$, ciò significa:

- che la pentola non è posizionata correttamente sul piano di cottura oppure
- che la pentola non è adatta alla piastra oppure
- che la pentola è troppo piccola o non è in posizione al centro della piastra.

Le piastre non si riscaldano se non si utilizzano pentole o padelle adatte oppure se queste non sono posizionate correttamente. Il display si spegne dopo 2 minuti se non si posiziona una pentola sul piano di cottura.

Al termine della cottura

1. Spegnerne il piano di cottura premendo il tasto „-“ e impostare la potenza su „0“.
2. Spegnerne il piano di cottura premendo il tasto on/off.
3. Finché la piastra è ancora calda, il display mostra „H“. Una volta che il piano di cottura si è completamente raffreddato, la spia si spegne. Per risparmiare energia, utilizzare le piastre ancora calde.

Impostare il timer

È possibile utilizzare il timer in 2 modi diversi:

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

Impostazione del timer senza selezionare una piastra

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso. È possibile visualizzare il tempo anche senza selezionare una piastra.
2. Premere il tasto del timer: il display lampeggia e compare „30“.
3. Usare il tasto „+/-“ per visualizzare l'ora. Premere i tasti „+/-“ una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto „+/-“ per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Impostare il tempo su „0“ per spegnere il timer.
4. Dopo aver impostato l'ora, il timer inizia il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi.
5. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico di 30 secondi e sul display viene visualizzato „--“.

Impostare il timer in modo che la piastra si spenga

1. Selezionare una piastra e impostare la potenza con „+/-“: La visualizzazione spia lampeggia e compare „5“.
2. Premere il tasto del timer, il display dei minuti lampeggia e compare „30“.
3. Usare il tasto „+/-“ per impostare il tempo desiderato. Premere il tasto „+/-“ una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto „+/-“ per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Impostare il tempo su „0“ per spegnere il timer.

4. Dopo aver impostato l'ora, il timer inizia a contare i minuti. Il display mostra il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi. Il punto rosso accanto alla spia della potenza indica la piastra selezionata (vedi figura).



5. Una volta trascorso il tempo, le piastre selezionate si spengono automaticamente.

IMPORTANTE: per modificare il tempo, dopo che il timer è stato impostato, è necessario ricominciare dalla fase 1. Le piastre che erano già accese rimangono in funzione.

Se il timer è stato impostato per diverse piastre

1. Se si è impostato il timer per diverse piastre, le piastre selezionate vengono indicate da un punto accanto alla spia relativa alla potenza. Il display mostra i minuti impostati, il punto indica la piastra selezionata.



2. Allo scadere del tempo, la piastra si spegne. In seguito compaiono il nuovo tempo residuo e la piastra corrispondente. La spia della piastra corrispondente lampeggia.



NOTA:

Per interrompere il timer, selezionare la piastra corrispondente e premere il tasto del timer.

Attivare il blocco tasti

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

Bloccare i tasti:

Premere l'icona per il blocco tasti. Sul display appare „Lo“.

Sbloccare i tasti:

Assicurarsi che il dispositivo sia acceso. Tenere premuto per un po' l'icona del blocco tastiera. Ora è possibile utilizzare di nuovo tutti i tasti.

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

Caratteristiche di sicurezza

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

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

Utilizzo modello 10029239

Accendere il dispositivo

1. Premere il tasto on/off. Una volta acceso il dispositivo, il display visualizza „-“ oppure „--“ e indica che il dispositivo è in modalità standby.
2. Mettere la pentola sulla piastra desiderata. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del piano di cottura siano puliti e asciutti.
3. Selezionare la piastra desiderata, la spia corrispondente inizia a lampeggiare.
4. Usare il tasto „+/-“ per selezionare la potenza della piastra selezionata. L'impostazione di base è „5“. Se non si effettua alcuna impostazione entro 1 minuto, il dispositivo passa in modalità standby e si deve tornare alla fase 1. Durante la cottura è possibile modificare la potenza in qualsiasi momento.

Al termine della cottura

1. Spegnerne il piano di cottura premendo il tasto „-“ e impostare la potenza su „0“.
2. Spegnerne il piano di cottura premendo il tasto on/off.
3. Finché la piastra è ancora calda, il display mostra „H“. Una volta che il piano di cottura si è completamente raffreddato, la spia si spegne. Per risparmiare energia, utilizzare le piastre ancora calde.

Impostare il timer

È possibile utilizzare il timer in 2 modi diversi:

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

Impostazione del timer senza selezionare una piastra

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso. È possibile visualizzare il tempo anche senza selezionare una piastra.
2. Premere il tasto del timer: il display lampeggia e compare „30“.
3. Usare il tasto „+/-“ per visualizzare l'ora. Premere i tasti „+/-“ una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto „+/-“ per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Impostare il tempo su „0“ per spegnere il timer.
4. Dopo aver impostato l'ora, il timer inizia il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi.
5. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico di 30 secondi e sul display viene visualizzato „--“.

Impostare il timer in modo che la piastra si spenga

1. Selezionare una piastra e impostare la potenza con „+/-“. La visualizzazione spia lampeggia e compare „5“.
2. Premere il tasto del timer, il display dei minuti lampeggia e compare „30“.
3. Usare il tasto „+/-“ per impostare il tempo desiderato. Premere il tasto „+/-“ una volta per aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il tasto „+/-“ per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti. Impostare il tempo su „0“ per spegnere il timer.

4. Dopo aver impostato l'ora, il timer inizia a contare i minuti. Il display mostra il tempo rimanente e lampeggia per 5 secondi. Il punto rosso accanto alla spia della potenza indica la piastra selezionata (vedi figura).



5. Una volta trascorso il tempo, le piastre selezionate si spengono automaticamente.

IMPORTANTE: per modificare il tempo, dopo che il timer è stato impostato, è necessario ricominciare dalla fase 1. Le piastre che erano già accese rimangono in funzione.

Se il timer è stato impostato per diverse piastre

1. Se si è impostato il timer per diverse piastre, le piastre selezionate vengono indicate da un punto accanto alla spia relativa alla potenza. Il display mostra i minuti impostati, il punto indica la piastra selezionata.



2. Allo scadere del tempo, la piastra si spegne. In seguito compaiono il nuovo tempo residuo e la piastra corrispondente. La spia della piastra corrispondente lampeggia.



NOTA:

Per interrompere il timer, selezionare la piastra corrispondente e premere il tasto del timer.

Consigli pratici e tabella dei livelli di potenza

ATTENZIONE: prestare molta attenzione quando si riscalda l'olio al livello massimo di potenza. L'olio e il grasso possono incendiarsi ad alte temperature e comportare un elevato rischio d'incendio!

Consigli pratici

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

Cuocere a fuoco lento e cuocere il riso

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

Preparare le bistecche

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

Tabella dei livelli di potenza

Le seguenti impostazioni servono solo come linee guida. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui il tipo di pentola e la quantità degli alimenti. Sperimentare diverse impostazioni e trovare quella più adatta.

Potenza	Utilizzo
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento di piccole quantità di cibo• Sciogliere il cioccolato• Cuocere a fuoco lento• Riscaldare a fuoco lento
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldare• Cuocere rapidamente• Cuocere il riso

Potenza	Utilizzo
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Frittelle
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Rosolare • Cuocere la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Friggere e rosolare • Portare la zuppa a ebollizione • Portare l'acqua a ebollizione

Pulizia e manutenzione

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

Ricerca e risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
La piastra non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che la piastra di cottura sia collegata alla rete e che sia accesa. Controllare i fusibili. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco tasti (vedi "Disattivare il blocco tasti").
I tasti non funzionano correttamente.	È possibile ci sia una sottile pellicola di acqua sui tasti. Premere i tasti con i polpastrelli.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e premerli con i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate pentole appuntite oppure pagliette o abrasivi.	Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Non utilizzare per la pulizia pagliette o abrasivi.
Alcune pentole producono rumori	In base al tipo di pentola, è possibile che vengano prodotti dei rumori, poiché il fondo della pentola spesso è fatto di materiali che si espandono con il calore.	Non si tratta di un malfunzionamento. Tale rumori sono normali.

Smaltimento e dichiarazione di conformità



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)