

# CUCINATA

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

10034503



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

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



**Sehr geehrter Kunde,**

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




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Produktdatenblatt 4
Sicherheitshinweise 5
Hinweise zu Bedienung und Wartung 6
Funktionsweise 8
Bedienelemente 9
Bedienung der kleinen Kochzone 10
Bedienung der großen Kochzone 11
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs 13
Reinigung und Pflege 14
Fehlerbehebung 15
Hinweise zur Entsorgung 16
Hersteller & Importeur (UK) 16

English 17
Español 31
Français 45
Italiano 59

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10034503
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Stromverbrauch	3100 W (1800 W + 1300 W)
Einstellbare Temperatur	60-240 °C
Timer	1-180 Minuten

## PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10034503		
Art der Kochmulde	Mobile Kochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	Links Rechts	19 19 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	k.A. k.A.	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	Links Rechts	188,0 191,5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	189,8	Wh/kg

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### Stromschlagrisiko

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verbindung zu einen geerdeten Stromanschluss ist erforderlich und vorgeschrieben.
- Veränderungen am Stromanschluss dürfen nur von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.



#### VORSICHT

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

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen demjenigen zur Verfügung, der das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Trennschutzschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das Netzstromkabel muss, wenn es Beschädigungen aufweist, vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.

- Warnung: Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.
- Legen Sie keine Metallobjekte, wie beispielsweise Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss permanent beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein kann und den Ausbruch eines Brandes zur Folge haben kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.



#### **WARNUNG**

Brandgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände außer Töpfen und Pfannen auf den Induktionskochplatten ab.

---

## **HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG**

---

### **Stromschlagrisiko**

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

### **Gesundheitsrisiken**

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

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Während der Verwendung werden die für den Nutzer zugänglichen Geräteteile so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Achten Sie darauf, dass ihr Körper, ihre Kleidung und andere Materialien als Kochutensilien die Kochplatte erst dann berühren dürfen, wenn diese vollständig abgekühlt ist.

- Halten Sie Kinder von der Induktionskochplatte fern.
- Topfgriffe können während der Verwendung so heiß werden, dass Sie diese nicht berühren sollten. Stellen Sie sicher, dass sich die Topfgriffe nicht direkt über eingeschalteten Kochfeldern befinden. Achten Sie darauf, dass sich die Topfgriffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

**WARNUNG**

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

**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um sich aufzuwärmen oder zur Beheizung des Raums.
- Schalten Sie die Kochfelder und die Kochfläche nach der Verwendung, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z.B. durch Verwendung der Touch-Steuerung) aus. Verlassen Sie sich zum Ausschalten nicht auf die Topferkennungsfunktion, wenn Sie die Töpfe wegnehmen.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie im Interesse von Kindern nichts in den Schränken oberhalb des Geräts. Kinder, die heimlich auf das Gerät klettern könnten durch herunterfallende Gegenstände ernsthaft verletzt werden.

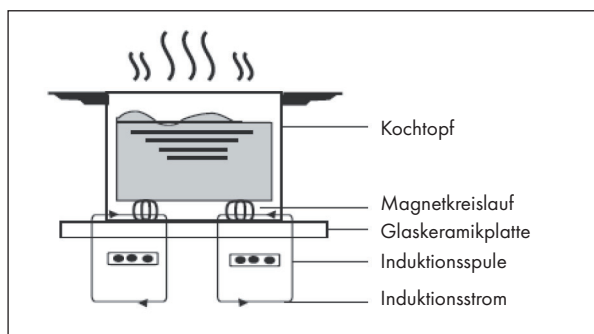
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn dies wird explizit in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen und stellen Sie diese auch nicht dort ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese auch nicht über die Glasoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine Metallbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umfeldern wie beispielsweise Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in Bauernhäusern; von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

---

## FUNKTIONSWEISE

---

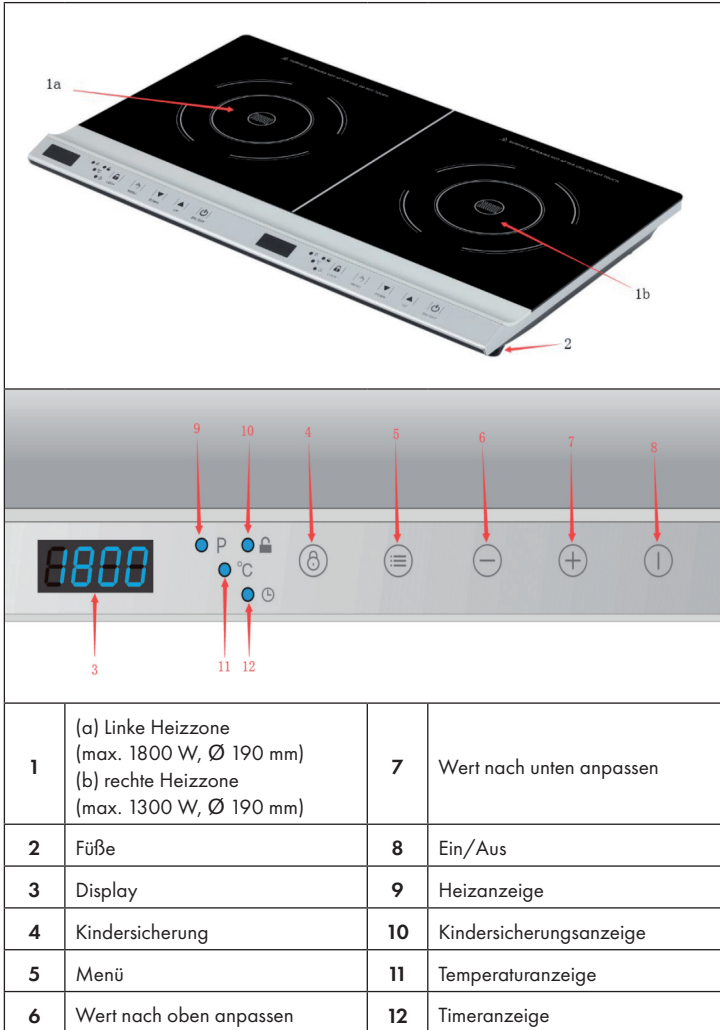
Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es aufwärmt.





## BEDIENELEMENTE

Stellen Sie das Induktionskochfeld so auf eine ebene Fläche, dass die Öffnungen für den Luftein- und -austritt nicht verdeckt sind. Der Abstand zwischen Wand und Induktionskochfeld muss mindestens 10 cm betragen.



---

## BEDIENUNG DER KLEINEN KOCHZONE

---

### (1) Einschalten

1. Nach dem Einstecken des Induktionskochfeldes in die Steckdose hören Sie einen Piepton und [L] erscheint auf dem Display.
2. Drücken Sie die Taste ON/OFF. Auf dem Display erscheint [ON].
3. Das Induktionskochfeld erkennt, ob Sie das richtige Kochgeschirr verwenden. Wenn das der Fall ist, erscheint [ON] auf dem Display. Drücken Sie die Taste MENU und Sie können die Garstufe wählen. Das Kochfeld schaltet sich ein.
4. Falls Sie falsches Kochgeschirr verwenden, können Sie nach dem Drücken der Taste MENU keine Garstufe auszuwählen. Sie hören ein wiederholtes Signal und auf der Anzeige erscheint der Warnhinweis [E0]. Das Induktionskochfeld wechselt nach einigen Sekunden in den Standby-Modus.

### (2) Einstellen der Leistungsstufe

1. Drücken Sie die Taste MENU und die Leuchtanzeige der Stromversorgung [P] leuchtet auf.
2. Nach dem Einschalten wird die Leistungsstufe automatisch auf 1200 W eingestellt.
3. Stellen Sie die gewünschte Leistung mit den Tasten UP/DOWN ein. Die Leistung lässt sich von 200-1300 W in 10 Stufen einstellen.

### (3) Einstellen der Temperatur

1. Drücken Sie die Taste MENU zweimal und die Kontrollleuchte der Temperatur [C] leuchtet auf.
2. Nach dem Einschalten wird die Temperatur automatisch auf 240 °C eingestellt.
3. Stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN die Temperatur ein. Die Temperatur lässt sich von 60-240 °C in 10 Stufen anpassen.

### (4) Einstellen des Timers

Wenn die Leistung eingestellt ist:

1. Drücken Sie die Taste MENU zum dritten Mal, die Leistungsanzeige leuchtet auf und die Zeitsteuerung auf dem Display zeigt [0:00] an.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit im Bereich von 0:01-3:00 Stunden in 1-Minuten-Schritten ein.
3. Warten Sie nach dem Einstellen des Timers, bis auf dem Display die voreingestellte Leistungseinstellung 1200 W angezeigt wird. Stellen Sie dann mit den Tasten UP/DOWN die gewünschte Leistungsstufe ein.

Wenn die Temperatur eingestellt ist:

1. Drücken Sie die Taste MENU zum vierten Mal, die Temperaturanzeige leuchtet und auf dem Display erscheint [0:00].
2. Stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN die gewünschte Zeit im von 0:01-3:00 Stunden in 1-Minuten-Schritten ein.
3. Warten Sie nach dem Einstellen des Timers, bis auf dem Display die voreingestellte Temperatur von 240 °C angezeigt wird. Stellen Sie dann mit den Tasten UP/DOWN die gewünschte Temperatur ein.

### **(5) Ausschalten**

1. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das Induktionskochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF aus. Auf dem Display erscheint [H]. Der Ventilator läuft zum Kühlen des Geräts noch eine Weile nach.
2. Wenn der Ventilator aus ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

---

## **BEDIENUNG DER GROSSEN KOCHZONE**

---

### **(1) Einschalten**

1. Nach dem Einstecken des Induktionskochfeldes in die Steckdose hören Sie einen Piepton und [L] erscheint auf dem Display.
2. Drücken Sie die Taste ON/OFF. Auf dem Display erscheint [ON].
3. Das Induktionskochfeld erkennt, ob Sie das richtige Kochgeschirr verwenden. Wenn das der Fall ist, erscheint [ON] auf dem Display. Drücken Sie die Taste MENU und Sie können die Garstufe wählen. Das Kochfeld schaltet sich ein.
4. Falls Sie falsches Kochgeschirr verwenden, können Sie nach dem Drücken der Taste MENU keine Garstufe auszuwählen. Sie hören ein wiederholtes Signal und auf der Anzeige erscheint der Warnhinweis [E0]. Das Induktionskochfeld wechselt nach einigen Sekunden in den Standby-Modus.

### **(2) Einstellen der Leistungsstufe**

1. Drücken Sie die Taste MENU und die Leuchtanzeige der Stromversorgung [P] leuchtet auf.
2. Nach dem Einschalten wird die Leistungsstufe automatisch auf 1600 W eingestellt.
3. Stellen Sie die gewünschte Leistung mit den Tasten UP/DOWN ein. Die Leistung lässt sich von 200-1800 W in 10 Stufen einstellen.

### **(3) Einstellen der Temperatur**

1. Drücken Sie die Taste MENU zweimal und die Kontrollleuchte der Temperatur [C] leuchtet auf.
2. Nach dem Einschalten wird die Temperatur automatisch auf 240 °C eingestellt.
3. Stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN die Temperatur ein. Die Temperatur lässt sich von 60-240 °C in 10 Stufen anpassen.

### **(4) Einstellen des Timers**

Wenn die Leistung eingestellt ist:

1. Drücken Sie die Taste MENU zum dritten Mal, die Leistungsanzeige leuchtet auf und die Zeitsteuerung auf dem Display zeigt [0:00] an.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit im Bereich von 0:01-3:00 Stunden in 1-Minuten-Schritten ein.
3. Warten Sie nach dem Einstellen des Timers, bis auf dem Display die voreingestellte Leistungseinstellung 1600 W angezeigt wird. Stellen Sie dann mit den Tasten UP/DOWN die gewünschte Leistungsstufe ein.

Wenn die Temperatur eingestellt ist:

1. Drücken Sie die Taste MENU zum vierten Mal, die Temperaturanzeige leuchtet und auf dem Display erscheint [0:00].
2. Stellen Sie mit den Tasten UP/DOWN die gewünschte Zeit im von 0:01-3:00 Stunden in 1-Minuten-Schritten ein.
3. Warten Sie nach dem Einstellen des Timers, bis auf dem Display die voreingestellte Temperatur von 240 °C angezeigt wird. Stellen Sie dann mit den Tasten UP/DOWN die gewünschte Temperatur ein.

### **(5) Ausschalten**

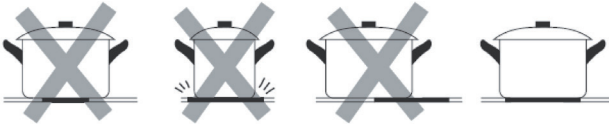
1. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das Induktionskochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF aus. Auf dem Display erscheint [H]. Der Ventilator läuft zum Kühlen des Geräts noch eine Weile nach.
2. Wenn der Ventilator aus ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

## AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

**Hinweis:** Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite. Heben Sie den Topf immer vom Induktionskochfeld herunter. Ziehen Sie nicht am Topf, da das Glas dadurch Kratzer bekommen könnte.



Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite Ihres Topfes eben ist flach auf der Glasoberfläche aufsitzt und die gleiche Größe wie das Kochfeld hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung des Kochfeldes. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie auf dem höchsten Effizienzlevel verbraucht. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten gegebenenfalls nicht vom Induktionskochfeld erkannt werden. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochfeldes.

Sie können zur Überprüfung der Verwendbarkeit einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in die Richtung der Topfunterseite. Wenn der Magnet davon angezogen wird, ist der Topf induktionsgeeignet.



## REINIGUNG UND PFLEGE

**Hinweis:** Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

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"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Sprühen Sie einen Kochplattenreiniger auf, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist.</li> <li>3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Platte mit einem Handtuch ab.</li> <li>4. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist erlischt die „Heiße Oberfläche“ Anzeige, obwohl die Kochplatte noch heiß ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen!</li> <li>• Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Putzmittel für Keramikochplatten geeignet ist.</li> <li>• Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.</li> </ul>
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Weichen Sie die Rückstände ein.</li> <li>3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab.</li> <li>4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.</li> </ol>	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.

Was	Wie	Wichtig!
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"> <li>Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>Halten Sie den Kratzer in einem 30° Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte.</li> <li>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch.</li> <li>Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind.</li> <li>Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.</li> </ul>

## FEHLERBEHEBUNG

Code	Mögliche Ursache	Problemlösung
E0	Falscher Topf	Benutzen Sie einen passenden Topf
E1	Schaltkreis defekt.	Kontaktieren Sie das Fachpersonal
E2	Problem mit dem Temperatursensor	Kontaktieren Sie das Fachpersonal
E3	Überspannung (mehr als 275 V)	Prüfen Sie den Stromkreislauf und finden Sie einen geeigneten Stromanschluss
E4	Unterspannung (weniger als 100 W)	Prüfen Sie den Stromkreislauf und finden Sie einen geeigneten Stromanschluss
E5	Überhitzung des Topfbodens	Lassen Sie das Gerät abkühlen
E6	Der Luftstrom ist unterbrochen	Überprüfen Sie die Luftstromöffnungen, reinigen Sie diese von außen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, Kontaktieren Sie das Fachpersonal

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

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

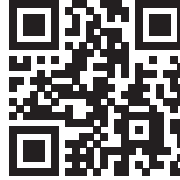
**Importeur für Großbritannien:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom



**Dear Customer,**

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




---

## CONTENT

---

Product Data Sheet	18
Safety Instructions	19
Instructions on Use and Maintenance	20
Operating Principle	22
Operating Elements	23
Operation of the Small Cooking Zone	24
Operation of the Big Cooking Zone	25
Choosing the right Cookware	27
Cleaning and Care	28
Troubleshooting	29
Hints on Disposal	30
Manufacturer & Importer (UK)	30

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10034503
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	3100 W (1800 W + 1300 W)
Temperatur settings	60-240 °C
Timer	1-180 minutes

## PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10034503		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones and/or areas		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	left right	19 19 cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	left right	188,0 191,5 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	189,8	Wh/kg

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### 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.



#### CAUTION

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

### General Instructions

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

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING**

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

---

## INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

---

### Electrical Shock Hazard

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

### Health Hazard

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

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

**General Instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

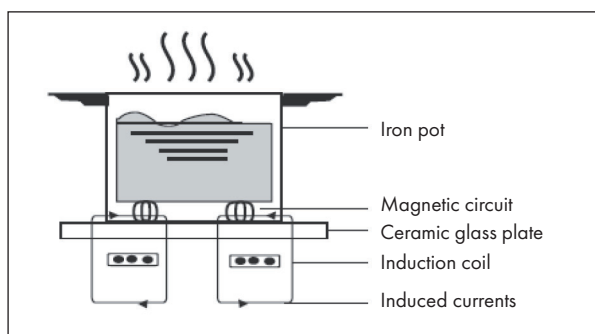
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

---

## OPERATING PRINCIPLE

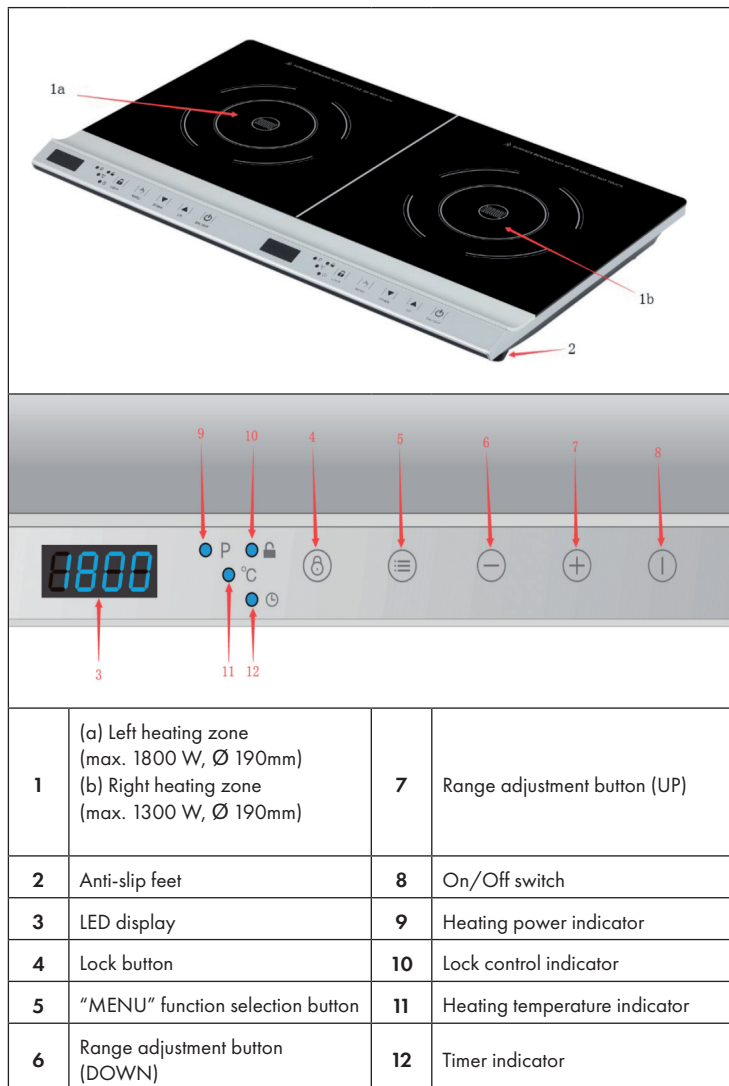
---

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



## OPERATING ELEMENTS

Place the induction hob on a flat surface in such a way that the openings for air intake and outflow are not covered. The distance between the wall and the induction hob must be at least 10 cm.



---

## OPERATION OF THE SMALL COOKING ZONE

---

### (1) Switching on

1. After plugging the induction hob into the socket, you will hear a beep and [L] will appear on the display.
2. Press the ON/OFF button. The display shows [ON].
3. The induction hob will detect whether you are using the correct cookware. If this is the case, [ON] appears on the display. Press the MENU button and you can select the cooking level. The hob turns on.
4. If you are using the wrong cookware, you cannot select a cooking level after pressing the MENU button. You will hear a repeated signal and the [EO] warning will appear on the display. The induction hob switches to standby mode after a few seconds.

### (2) Setting the Power Level

1. Press the MENU button and the power supply indicator [P] will light.
2. After power on, the power level is automatically set to 1200W.
3. Set the desired power level with the UP/DOWN buttons. The power can be set from 200-1300 W in 10 steps.

### (3) Setting the temperature

1. Press the MENU button twice and the temperature control lamp [C] will light up.
2. After switching on, the temperature is automatically set to 240 °C.
3. Use the UP/DOWN buttons to set the temperature. The temperature can be adjusted from 60-240 °C in 10 steps.

### (4) Setting the timer

When the power is set:

1. Press the MENU button for the third time, the power indicator will light and the time control on the display will show [0:00].
2. Set the desired time in the range of 0:01-3:00 hours in 1-minute increments.
3. After setting the timer, wait until the display shows the default 1200W power setting. Then use the UP/DOWN buttons to set the desired power level.



When the temperature is set:

1. Press the MENU button for the fourth time, the temperature indicator will light and the display will show [0:00].
2. Use the UP/DOWN buttons to set the desired time in the range from 0:01-3:00 hours in 1-minute increments.
3. After setting the timer, wait until the display shows the preset temperature of 240 °C. Then use the buttons UP/DOWN to set the desired temperature.

#### **(5) Switch off**

1. When you have finished cooking, turn off the induction hob by pressing the ON/OFF button. The display shows [H]. The fan will continue to run for a while to cool the appliance.
2. When the fan is off, unplug the power cord and allow the unit to cool completely.

---

## **OPERATION OF THE BIG COOKING ZONE**

---

#### **(1) Switching on**

1. After plugging the induction hob into the socket, you will hear a beep and [L] will appear on the display.
2. Press the ON/OFF button. The display shows [ON].
3. The induction hob will detect whether you are using the correct cookware. If this is the case, [ON] appears on the display. Press the MENU button and you can select the cooking level. The hob turns on.
4. If you are using the wrong cookware, you cannot select a cooking level after pressing the MENU button. You will hear a repeated signal and the [EO] warning will appear on the display. The induction hob switches to standby mode after a few seconds.

#### **(2) Setting the Power Level**

1. Press the MENU button and the power supply indicator [P] will light.
2. After power on, the power level is automatically set to 1600W.
3. Set the desired power level with the UP/DOWN buttons. The power can be set from 200-1800 W in 10 steps.

### (3) Setting the temperature

1. Press the MENU button twice and the temperature control lamp [C] will light up.
2. After switching on, the temperature is automatically set to 240 °C.
3. Use the UP/DOWN buttons to set the temperature. The temperature can be adjusted from 60-240 °C in 10 steps.

### (4) Setting the timer

When the power is set:

1. Press the MENU button for the third time, the power indicator will light and the time control on the display will show [0:00].
2. Set the desired time in the range of 0:01-3:00 hours in 1-minute increments.
3. After setting the timer, wait until the display shows the default 1600W power setting. Then use the UP/DOWN buttons to set the desired power level.

When the temperature is set:

1. Press the MENU button for the fourth time, the temperature indicator will light and the display will show [0:00].
2. Use the UP/DOWN buttons to set the desired time in the range from 0:01-3:00 hours in 1-minute increments.
3. After setting the timer, wait until the display shows the preset temperature of 240 °C. Then use the buttons UP/DOWN to set the desired temperature.

### (5) Switch off

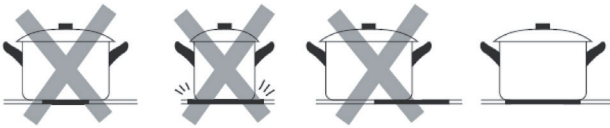
1. When you have finished cooking, turn off the induction hob by pressing the ON/OFF button. The display shows [H]. The fan will continue to run for a while to cool the appliance.
2. When the fan is off, unplug the power cord and allow the unit to cool completely.

## CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

**Note:** Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. Always lift the pot off the induction hob. Do not pull on the pot as this may scratch the glass.

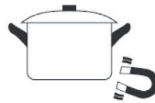


Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

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



## CLEANING AND CARE

**Note:** Before any maintenance or cleaning work is carried out, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliances is completely cool.

What?	How?	Important!
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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<p>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.</p>

What?	How?	Important!
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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

## TROUBLESHOOTING

Code	Possible Cause	Solution
E0	Wrong pot.	Use a suitable pot.
E1	Circuit malfunction.	Contact a professional.
E2	Problem with the temperature sensor.	Contact a professional.
E3	Surge (more than 275 V).	Check the power circuit and find a suitable power supply.
E4	Undervoltage (less than 100 W).	Check the power circuit and find a suitable power supply.
E5	Overheating of the pot bottom.	Let the appliance cool down.
E6	The airflow has been interrupted.	Check the airflow vents and clean them from the outside. If the problem persists, contact a professional.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

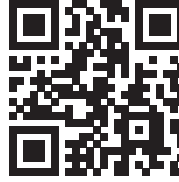
Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

**Estimado cliente:**

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




---

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

Hoja de datos del producto	32
Indicaciones de seguridad	33
Indicaciones de limpieza y mantenimiento	34
Funcionamiento	36
Controles	37
Manejo de la zona de cocción pequeña	38
Manejo de la zona de cocción grande	39
Selección de la batería de cocina	41
Limpieza y cuidado	42
Resolución de problemas	43
Retirada del aparato	44
Fabricante e importador (Reino Unido)	44

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10034503
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energía	3100 W (1800 W + 1300 W)
Temperatura ajustable	60-240 °C
Temporizador	1-180 minutos

## HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10034503		
Tipo de módulo de cocina	Módulo móvil		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de inducción		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø	Izquierda Derecha	19 19 cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	sin información sin información	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	Izquierda Derecha	188,0 191,5 Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	189,8	Wh/kg



## INDICACIONES DE SEGURIDAD

### Riesgo de descarga eléctrica

- Cuando realice reparaciones o mantenimiento en el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Es necesaria una conexión a una conexión eléctrica con toma de tierra.
- Las modificaciones en el sistema eléctrico deberán ser realizadas por un electricista autorizado.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.



#### ATENCIÓN

Riesgo de lesiones. Los cantos de la placa de cocción son muy afilados. Manipúlelos con mucho cuidado, podría cortarse.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso y/o instalación del aparato.
- Nunca coloque materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Ponga esta información a disposición de todos aquellos que monten el aparato, pues así podrá ahorrarse gastos de instalación.
- Este aparato debe instalarse siguiendo este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a una toma de tierra por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito eléctrico que disponga de un conmutador de aislamiento que permita una separación completa del suministro eléctrico.
- Por una instalación deficiente del aparato pueden cancelarse los derechos de garantía.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- Este aparato no es un juguete. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o por una persona igualmente cualificada para evitar daños personales o materiales.
- Apague enseguida el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica si la superficie (superficie de cocción vitrocerámica o material similar que proteja las piezas conductoras) presenta roturas.

- No coloque ningún objeto metálico, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la superficie de cocción, pues estos objetos pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.
- No utilice productos a vapor para la limpieza de la zona de cocción.
- El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo ni una toma de corriente por control remoto.
- El proceso de cocción debe supervisarse. Debe tenerse en cuenta un proceso de cocción corto.
- Durante el proceso de cocción, nunca deje el aparato sin supervisión, pues especialmente la cocción con aceite o grasa pueden ser peligrosos y provocar que se desarrolle un incendio. Nunca intente sofocar con agua un incendio provocado con grasa. En su lugar, apague el aparato y cubra las llamas con una manta ignífuga o la tapa de una olla.

**ADVERTENCIA**

Riesgo de incendio. No coloque ningún objeto sobre la placa de inducción exceptuando ollas y sartenes.

---

## INDICACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

### Riesgo de descarga eléctrica

- En ningún caso utilice la placa si está averiada o rota. Si la superficie de cocción se rompe o presenta brechas, apague inmediatamente el interruptor principal (toma de corriente de pared) y contacte con un técnico cualificado.
- Apague la superficie de cocción antes de limpiarla o de realizar labores de mantenimiento.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.

### Riesgos para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnética
- Las personas que utilicen marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben contactar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse de que este no se verá afectado por el campo electromagnético de la placa de cocción.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar la muerte.



### ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Durante el uso, las piezas accesibles para el usuario alcanzan temperaturas muy elevadas que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, ropa y otros materiales (como utensilios de cocina) toquen la placa de cocción solo cuando esta se haya enfriado por completo.

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Las asas de la olla pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el uso, por lo que no debe tocarlas. Asegúrese de que las asas de las ollas no se coloquen justo encima de la zona de cocción encendida. Asegúrese de que las asas de las ollas se mantengan fuera del alcance de los niños.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.



### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones. La cuchilla afilada de un rascador de vitrocerámica quedará expuesta en cuanto retire la cubierta de seguridad. Preste especial atención durante el uso. Guarde el rascador de vitrocerámica siempre con la tapa puesta y fuera del alcance de los niños. El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar lesiones y cortes.

### Advertencias generales de seguridad

- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión. Si cuece demasiado un alimento puede provocar que se forme humo y que las salpicaduras de grasa entren en combustión.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenaje.
- Nunca deje objetos ni otros utensilios sobre el aparato.
- No coloque objetos con imán (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (p. ej. ordenador, reproductor MP3) cerca del aparato, pues este puede afectar el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar una estancia.
- Apague la placa y la zona de cocción tras su uso tal y como se describe en este manual (p. ej. tocando el control táctil). Para el apagado, no confíe en la función de detección de recipiente al retirar las ollas.
- No deje que los niños jueguen con el aparato ni se sienten o se suban a él.
- No guarde nada que pueda interesar a los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben al aparato podrían sufrir lesiones graves a causa de los objetos que caigan.

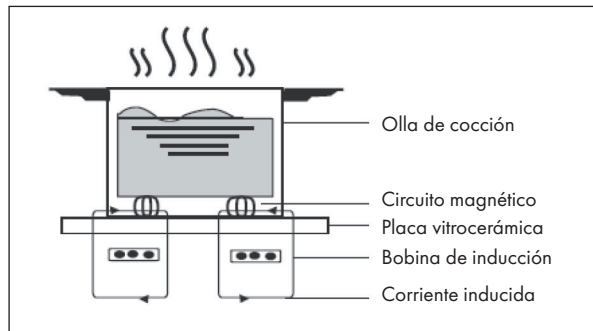
- Los niños y las personas con discapacidades mentales deberán ser instruidas por una persona responsable acerca del uso del aparato para garantizar que pueden manejarlo sin ponerse en peligro a ellos mismos ni a otras personas.
- No repare ni sustituya ninguna pieza a menos que se indique expresamente lo contrario en el manual de instrucciones. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deberán ser realizados por un electricista cualificado.
- No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción ni los deje caer.
- No se suba encima de la placa de cocción.
- No utilice ollas con cantos afilados ni las arrastre por la superficie de cocción para evitar que se rasque.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, pues podría rasarse.
- Este aparato debe utilizarse exclusivamente en entornos domésticos o similares, como cocinas de personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; en granjas; en los hoteles, moteles o alojamientos tipo Bed&Breakfast por parte de los huéspedes.
- Nunca toque la zona de cocción con las manos sin protección mientras esté en funcionamiento.
- Los niños menores de 8 años no deben situarse cerca del aparato.

---

## FUNCIONAMIENTO

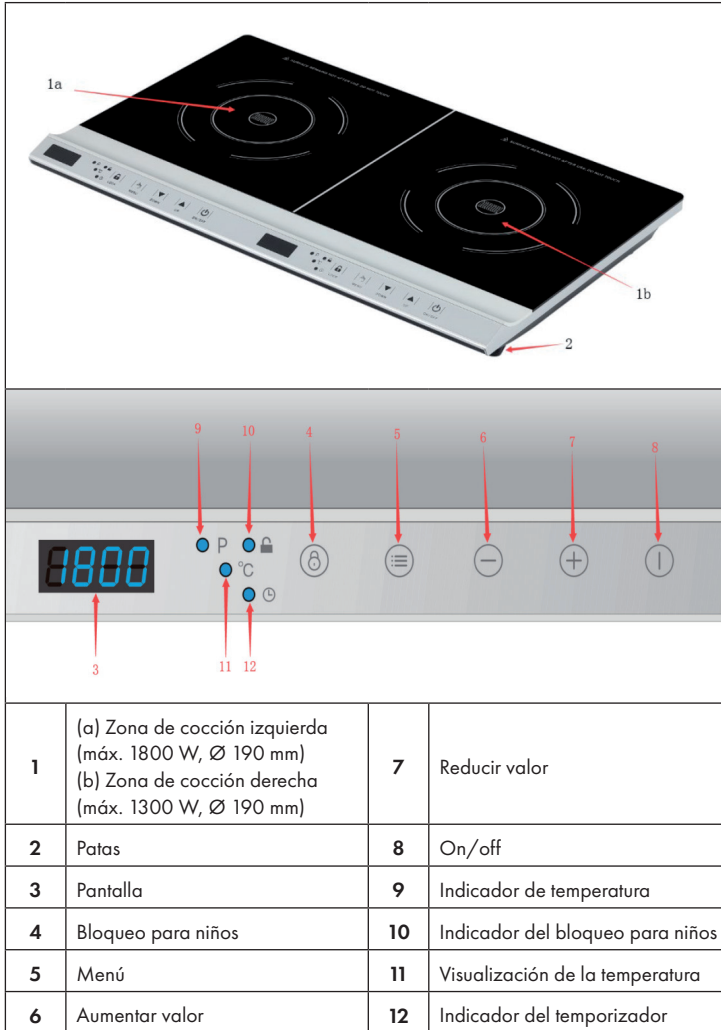
---

La cocción con inducción consiste en una tecnología de cocción avanzada, eficiente y rentable. Funciona con ayuda de ondas electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarse indirectamente mediante la superficie de cristal. El cristal solo se calienta porque la olla está caliente.



## CONTROLES

Coloque la placa de inducción sobre una superficie plana de tal manera que los orificios de entrada y salida de aire no queden cubiertos. La distancia entre la pared y la placa de inducción debe ser de al menos 10 cm.



---

## MANEJO DE LA ZONA DE COCCIÓN PEQUEÑA

---

### (1) Encender

1. Después de haber enchufado la placa de inducción a una toma de corriente, escuchará un pitido y una [L] aparece en el display.
2. Pulse la tecla ON/OFF. En el display aparece [ON].
3. La placa de inducción detecta si ha utilizado el recipiente correcto. Si es así, aparece [ON] en el display. Pulse la tecla para seleccionar el nivel de potencia. La placa de cocción se enciende.
4. Si utiliza un recipiente no compatible, no podrá seleccionar ningún nivel de potencia después de pulsar la tecla MENU. Escuchará una señal varias veces y en el display aparece el código de error [E0]. La placa de inducción cambia al modo standby tras unos segundos.

### (2) Configurar el nivel de potencia

1. Pulse la tecla MENU y el indicador luminoso del suministro eléctrico [P] se ilumina.
2. Tras encender el aparato, el nivel de potencia se establece automáticamente en 1200 W.
3. Ajuste la potencia deseada con los botones UP/DOWN. La potencia se puede regular en 10 niveles, desde 200 a 1300 W.

### (3) Ajuste de la temperatura

1. Pulse dos veces la tecla MENU y el indicador luminoso de la temperatura [C] se ilumina.
2. Tras encender el aparato, la temperatura se ajusta automáticamente a 240 °C.
3. Configure la temperatura con los botones UP/DOWN. La temperatura se puede regular en 10 niveles, desde 60 hasta 240 °C.

### (4) Ajuste del temporizador

Cuando la potencia está programada:

1. Pulse la tecla MENU por tercera vez, el indicador de potencia se ilumina y el control de tiempo del display muestra [0:00].
2. Configure el tiempo deseado en el rango de 0:01 -3:00 horas en intervalos de 1 minuto.
3. Espere tras regular el temporizador hasta que en el display aparezca el ajuste predeterminado de potencia de 1200 W. A continuación, regule el nivel de potencia deseado con las teclas UP/ DOWN.

Cuando la temperatura está programada:

1. Pulse la tecla MENU por cuarta vez, el indicador de temperatura se ilumina y el display muestra [0:00].
2. Configure la temperatura deseada con las teclas UP/DOWN en el rango de 0:01-3:00 horas en intervalos de 1 minuto.
3. Espere tras regular el temporizador hasta que en el display aparezca el ajuste predeterminado de temperatura de 240 °C. Configure la temperatura deseada con los botones UP/DOWN.

### **(5) Apagado**

1. Cuando haya terminado la cocción, apague la placa de inducción pulsando la tecla ON/OFF. En el display aparece [H]. El ventilador continuará encendido un instante más para enfriar el aparato.
2. Cuando el ventilador esté apagado, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo.

---

## **MANEJO DE LA ZONA DE COCCIÓN GRANDE**

---

### **(1) Encender**

1. Después de haber enchufado la placa de inducción a una toma de corriente, escuchará un pitido y una [L] aparece en el display.
2. Pulse la tecla ON/OFF. En el display aparece [ON].
3. La placa de inducción detecta si ha utilizado el recipiente correcto. Si es así, aparece [ON] en el display. Pulse la tecla para seleccionar el nivel de potencia. La placa de cocción se enciende.
4. Si utiliza un recipiente no compatible, no podrá seleccionar ningún nivel de potencia después de pulsar la tecla MENU. Escuchará una señal varias veces y en el display aparece el código de error [E0]. La placa de inducción cambia al modo standby tras unos segundos.

### (3) Ajuste de la temperatura

1. Pulse dos veces la tecla MENU y el indicador luminoso de la temperatura [C] se ilumina.
2. Tras encender el aparato, la temperatura se ajusta automáticamente a 240 °C.
3. Configure la temperatura con los botones UP/DOWN. La temperatura se puede regular en 10 niveles, desde 60 hasta 240 °C.

### (4) Ajuste del temporizador

Cuando la potencia está programada:

1. Pulse la tecla MENU por tercera vez, el indicador de potencia se ilumina y el control de tiempo del display muestra [0:00].
2. Configure el tiempo deseado en el rango de 0:01 -3:00 horas en intervalos de 1 minuto.
3. Espere tras regular el temporizador hasta que en el display aparezca el ajuste predeterminado de potencia de 1600 W. A continuación, regule el nivel de potencia deseado con las teclas UP/ DOWN.

Cuando la temperatura está programada:

1. Pulse la tecla MENU por cuarta vez, el indicador de temperatura se ilumina y el display muestra [0:00].
2. Configure la temperatura deseada con las teclas UP/DOWN en el rango de 0:01 - 3:00 horas en intervalos de 1 minuto.
3. Espere tras regular el temporizador hasta que en el display aparezca el ajuste predeterminado de temperatura de 240 °C. Configure la temperatura deseada con los botones UP/DOWN.

### (5) Apagado

1. Cuando haya terminado la cocción, apague la placa de inducción pulsando la tecla ON/OFF. En el display aparece [H]. El ventilador continuará encendido un instante más para enfriar el aparato.
2. Cuando el ventilador esté apagado, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo.

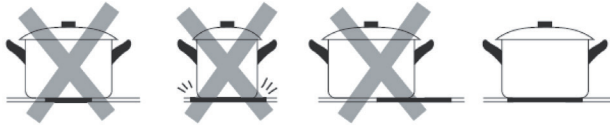


## SELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA

**Advertencia:** Utilice únicamente batería de cocina apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la olla. Levante la olla desde la placa de inducción. No la arrastre, podría provocar arañazos en la placa.

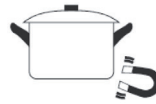


La batería de cocina que esté fabricada en los siguientes materiales no podrá utilizarse: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin fondo magnético, cristal, madera, porcelana, cerámica o latón. No utilice ningún recipiente con cantos afilados ni que presente un fondo abombado.



Asegúrese de que el fondo de la olla sea plano y que se asiente sobre la superficie de cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice exclusivamente ollas cuyo diámetro tenga el mismo tamaño que la marca de la zona de cocción. Si utiliza una olla algo superior, se consumirá la energía al nivel máxima de eficiencia. Si se utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Las ollas con un diámetro inferior a 140 mm podrían no ser reconocidas por la placa de inducción. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.

Para comprobar su idoneidad, puede realizar una prueba magnética. Mueva un imán en dirección a la parte inferior de la olla. Si el imán se queda pegado, el recipiente será apto para inducción.



## LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
<p>Suciedad diaria en la placa (marcas de dedos y manchas causadas por comida y líquidos sin contenido en azúcar).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Apague la placa.</li> <li>2 Vierta un poco de limpiador para vitrocerámicas cuando la placa todavía no se haya enfriado por completo (pero sí haya perdido temperatura).</li> <li>3 Limpie la placa con un paño húmedo y séquela con papel de cocina.</li> <li>4 Vuelva a encender la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Retire todos los restos del limpiador para evitar que la placa se empañe.</li> </ul>
<p>Líquidos y alimentos que hayan rebosado sobre las teclas de función.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Apague la placa de cocción.</li> <li>2 Ponga a remojo los restos.</li> <li>3 Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave y un paño de cocina.</li> <li>4 Repita los pasos 2-4 de la sección „Suciedad diaria“.</li> </ol>	<p>Puede ocurrir que la placa pite, se apague automáticamente y las teclas no funcionen mientras haya líquido encima. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender al placa.</p>

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
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"> <li>1 Apague la placa.</li> <li>2 Oriente el rascador en un ángulo de 30° con respecto a la placa y rasque la suciedad.</li> <li>3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina.</li> <li>4 Siga los pasos 2-4 del apartado anterior.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las marcas y salpicaduras inmediatamente, pues serán más difíciles de retirar cuando se enfríen.</li> <li>• Advertencia: riesgo de lesiones. Cuando haya retirado la tapa del rascador, la cuchilla estará a la vista. Tenga cuidado para no cortarse.</li> </ul>

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código	Posible causa	Solución del problema
E0	Recipiente no compatible	Utilice un recipiente compatible
E1	Circuito eléctrico defectuoso.	Contacte con personal especializado
E2	Problema con el sensor de temperatura	Contacte con personal especializado
E3	Sobretensión (más de 275 V)	Compruebe el circuito eléctrico y encuentre una conexión eléctrica adecuada
E4	Tensión insuficiente (inferior a 100 W)	Compruebe el circuito eléctrico y encuentre una conexión eléctrica adecuada
E5	Sobrecalentamiento de la base de la olla	Deje que el aparato se enfríe
E6	Se ha interrumpido la corriente de aire	Compruebe los orificios de ventilación y límpielos desde fuera. Si el problema persiste, contacte con personal especializado

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

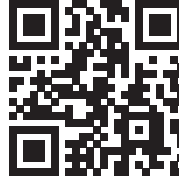
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

**Importador para Gran Bretaña:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

**Cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit:




---

## SOMMAIRE

---

Fiche de données produit	46
Consignes de sécurité	47
Remarque sur le fonctionnement et mise en garde	48
Fonctionnement	50
Éléments de commande	51
Utilisation des petites zones de cuisson	52
Utilisation des grandes zones de cuisson	53
Choix des ustensiles de cuisson	55
Nettoyage et entretien	56
Résolution des problèmes	57
Conseils pour le recyclage	58
Fabricant et importateur (UK)	58

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10034503
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance consommée	3100 W (1800 W + 1300 W)
Températures réglables	60-240 °C
Minuterie	1-180 minutes

## FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur		Unité
Référence (s) du modèle	10034503			
Type de table de cuisson	Table de cuisson mobile			
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		2		
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction			
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	∅	gauche droite	19 19	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	n.c. n.c.		cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	gauche droite	188,0 191,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	189,8		Wh/kg

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'en effectuer l'entretien ou la réparation.
- Le branchement sur une ligne électrique avec mise à la terre est nécessaire et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage électrique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique voire la mort.



#### ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords de la table cuisson sont coupants. Soyez prudent afin de ne pas vous couper.

### Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de matériaux ou de produits inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne qui installe l'appareil, car cela pourrait vous faire économiser des frais d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément à ce manuel pour éviter les dommages matériels et corporels.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être branché sur un circuit muni d'un disjoncteur pour permettre une isolation complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil vous faire perdre la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson ne doivent jamais être effectués par des enfants seuls.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification équivalente afin d'éviter des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

- Afin de réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface présente des fissures (surface en vitrocéramique ou matériau similaire protégeant les éléments conducteurs).
- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des casseroles sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Vous devez surveiller la cuisson. Une cuisson rapide doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car chauffer de l'huile ou de la graisse en particulier peut se révéler dangereux et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Dans une telle situation, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de marmite.



#### MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! ne posez aucun objet autre que des casseroles et des poêles sur la table de cuisson à induction.

## REMARQUE SUR LE FONCTIONNEMENT ET MISE EN GARDE

### Risque de choc électrique

- Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil par son interrupteur principal (prise murale) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la surface de cuisson avant le nettoyage ou la maintenance.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (comme les pompes à insuline) doivent contacter leur médecin ou leur fabricant avant d'utiliser l'appareil pour s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique de la plaque de cuisson.
- Le non-respect des instructions peut entraîner la mort.





### ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les parties accessibles à l'utilisateur deviennent chaudes au point qu'elles peuvent causer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et tous objets autres que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque de cuisson tant qu'elle ne s'est pas complètement refroidie.

- Tenez les enfants à l'écart de la table de cuisson à induction.
- Pendant le fonctionnement, les poignées de casseroles peuvent devenir trop chaudes pour que vous les touchiez. Assurez-vous que les poignées de la casserole ne sont pas directement au-dessus des plaques chauffantes. Assurez-vous que les poignées de la casserole sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures.



### MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame au tranchant de rasoir du grattoir pour table de cuisson est exposée dès que vous retirez le cache de sécurité. Faites preuve d'une extrême prudence et rangez toujours le grattoir de la table de cuisson avec le cache de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

## Consignes de sécurité générales

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme espace de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'autres ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas d'objets magnétisables (tels que des cartes de crédit, des cartes mémoire) ou des appareils électroniques (par exemple un ordinateur, un lecteur MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Éteignez les plaques de cuisson et la table de cuisson après utilisation, comme décrit dans ce manuel (par exemple, en utilisant la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Dans l'intérêt des enfants, ne rangez rien dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui monteraient sur l'appareil en cachette pourraient être sérieusement blessés par la chute d'objets.

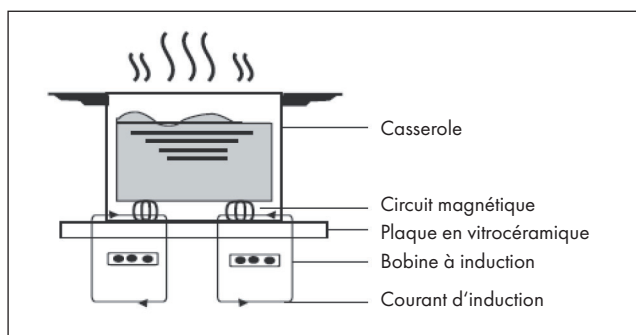
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être guidés par une personne responsable de leur sécurité avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Toutes les autres réparations et l'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson et ne les y posez pas non plus.
- Ne montez pas sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à arêtes vives et ne les faites pas glisser sur la surface vitrée de la table à induction car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique et similaire seulement, comme par exemple les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les auberges ; les chambres d'hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais la table de cuisson en marche à mains nues.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil.

---

## FONCTIONNEMENT

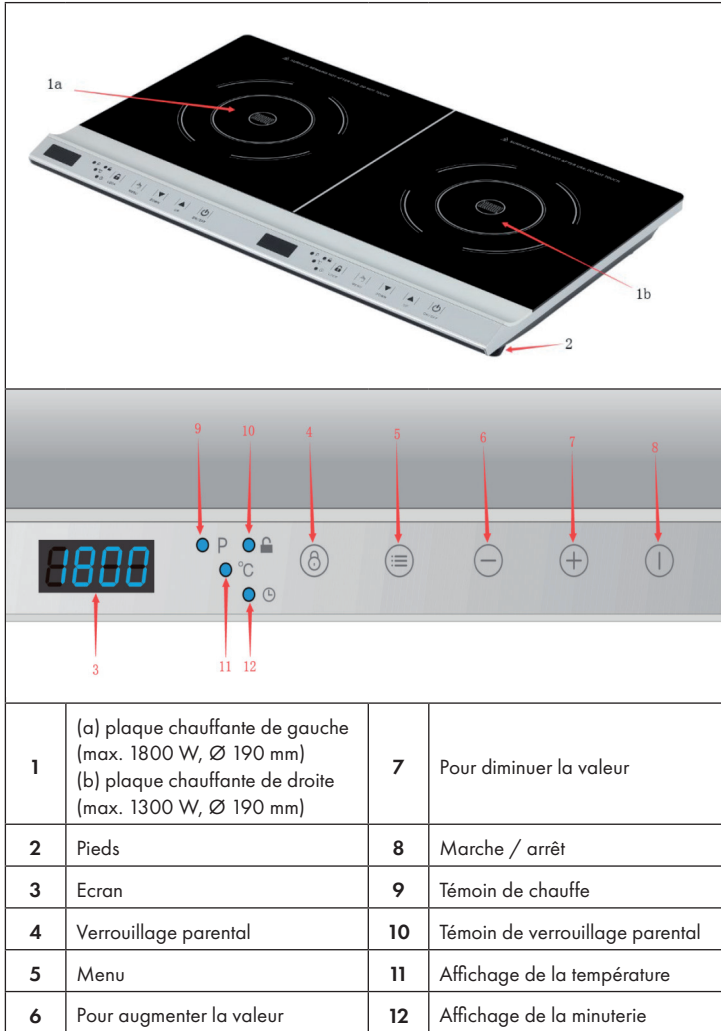
---

L'induction est une méthode de cuisson avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre chauffe uniquement par contact avec la casserole.



## ÉLÉMENTS DE COMMANDE

Placez la table de cuisson à induction sur une surface plane sans obstruer les ouvertures d'entrée et de sortie d'air. La distance entre le mur et la table à induction doit être d'au moins 10 cm.



---

## UTILISATION DES PETITES ZONES DE CUISSON

---

### (1) Pour allumer

1. Lorsque vous branchez la table à induction dans la prise, un bip retentit et [L] apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche ON / OFF. L'écran affiche [ON].
3. La table de cuisson à induction détecte si vous utilisez les ustensiles de cuisine appropriés. Si tel est le cas, [ON] apparaît à l'écran. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le niveau de cuisson. La table de cuisson s'allume.
4. Si vous utilisez un ustensile de cuisine incorrect, vous ne pouvez pas sélectionner un niveau de cuisson après avoir appuyé sur la touche MENU. Vous entendez alors un signal répété et le message d'avertissement [E0] apparaît sur l'écran. La table de cuisson à induction se met en veille au bout de quelques secondes.

### (2) Réglage des niveaux de puissance

1. Appuyez sur la touche MENU, le voyant d'alimentation [P] s'allume.
2. A la mise sous tension, le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 1200 W.
3. Réglez la puissance souhaitée avec les boutons UP / DOWN. La puissance peut être réglée de 200 à 1300 W en 10 niveaux.

### (3) Réglage de la température

1. Appuyez deux fois sur la touche MENU, le voyant d'alarme de température [C] s'allume.
2. A la mise en marche, la température est automatiquement réglée sur 240 °C.
3. Réglez la température avec les touches UP / DOWN. La température peut être ajustée de 60 à 240 °C en 10 niveaux.

### (4) Réglage de la minuterie

Après avoir réglé le niveau de puissance :

1. Appuyez pour la troisième fois sur la touche MENU, le témoin d'alimentation s'allume et la minuterie sur l'écran affiche [0:00].
2. Réglez la durée souhaitée dans une plage de 0: 01 à 3: 00 heures, par incréments d'une minute.
3. Après avoir réglé la minuterie, attendez que l'écran indique le réglage de puissance par défaut de 1200 W. Ensuite, réglez le niveau de puissance souhaité avec les touches UP / DOWN.

Après avoir réglé la température :

1. Appuyez une quatrième fois sur la touche MENU, l'affichage de la température s'allume et l'écran affiche [0:00].
2. Utilisez les touches UP / DOWN pour régler la durée souhaitée entre 0: 01 et 3: 00 heures, par incréments d'une minute.
3. Après avoir réglé la minuterie, attendez que l'écran affiche la température pré-réglée de 240 °C. Puis réglez la température désirée avec les touches UP / DOWN.

#### **(5) Pour éteindre**

1. Une fois la cuisson terminée, éteignez la table à induction en appuyant sur la touche ON / OFF. L'écran affiche [H]. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un moment pour refroidir l'appareil.
2. Lorsque le ventilateur est éteint, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.

---

## **UTILISATION DES GRANDES ZONES DE CUISSON**

---

#### **(1) Pour allumer**

1. Lorsque vous branchez la table à induction, un bip retentit et [L] apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche ON / OFF. L'écran affiche [ON].
3. La table de cuisson à induction détecte si vous utilisez un ustensile de cuisine appropriée. Si tel est le cas, [ON] apparaît à l'écran. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le niveau de cuisson. La table de cuisson s'allume.
4. Si vous utilisez un ustensile de cuisine incorrect, vous ne pouvez pas sélectionner le niveau de cuisson après avoir appuyé sur la touche MENU. Vous entendez alors un signal répété et le message d'avertissement [E0] apparaît sur l'écran. La table de cuisson à induction se met en veille au bout de quelques secondes.

#### **(2) Réglage des niveaux de puissance**

1. Appuyez sur la touche MENU et le voyant d'alimentation [P] s'allume.
2. A la mise sous tension, le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 1600W.
3. Réglez la puissance souhaitée avec les touches UP / DOWN. Vous pouvez régler la puissance entre 200-1800 W en 10 niveaux.

### (3) Réglage de la température

1. Appuyez deux fois sur la touche MENU, le voyant de température [C] s'allume.
2. A la mise en marche, la température est automatiquement réglée sur 240 °C.
3. Réglez la température avec les touches UP / DOWN. Vous pouvez régler la température entre 60 à 240° C en 10 niveaux.

### (4) Réglage de la minuterie

Après avoir réglé la puissance :

1. Appuyez une troisième fois sur la touche MENU, le témoin d'alimentation s'allume et la minuterie sur l'écran affiche [0:00].
2. Réglez la durée souhaitée dans une plage de 0:01 à 3:00 heures par incréments d'une minute.
3. Après avoir réglé la minuterie, attendez que la puissance pré-réglée de 1600 W apparaisse à l'écran. Ensuite, réglez le niveau de puissance souhaité avec les touches UP / DOWN.

Après avoir réglé la température :

1. Appuyez une quatrième fois sur la touche MENU, l'affichage de la température s'allume et l'écran affiche [0:00].
2. Utilisez les touches UP / DOWN pour régler la durée souhaitée entre 0:01 et 3:00 heures, par incréments d'une minute.
3. Après avoir réglé la minuterie, attendez que l'écran affiche la température pré-réglée de 240 °C. Puis réglez la température désirée avec les touches UP / DOWN.

### (5) Pour éteindre

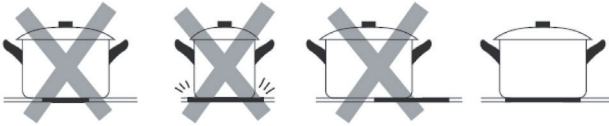
1. Une fois la cuisson terminée, éteignez la table à induction en appuyant sur la touche ON / OFF. L'écran affiche [H]. Le ventilateur continue de fonctionner pendant un moment pour refroidir l'appareil.
2. Lorsque le ventilateur est éteint, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.

## CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON

**Conseil :** Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole. Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction. Ne la faites pas glisser car cela pourrait rayer la vitre.

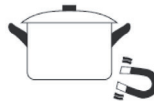


Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ayant des bords tranchants ou un fond arrondi.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est posé bien à plat sur la vitre et est de la même taille que le foyer de cuisson. Utilisez uniquement des casseroles dont le diamètre est le même que la marque sur la plaque de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie sera utilisée avec un maximum d'efficacité. Si vous prenez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être plus faible que prévu. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table à induction. Placez toujours la casserole au milieu du foyer de cuisson.

Vous pouvez effectuer un test de l'aimant pour vérifier la compatibilité de votre ustensile. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole est compatible avec l'induction.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez l'appareil refroidir.

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"> <li>1 Éteindre la table de cuisson.</li> <li>2 Asperger la table de cuisson avec un produit d'entretien adapté, lorsque la plaque est encore tiède mais non brûlante.</li> <li>3 Puis essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un torchon. 3.</li> <li>4 Rallumer la table de cuisson.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 !</li> <li>• 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.</li> <li>• Ne pas laisser de produit sur la plaque pour ne pas la tacher.</li> </ul>
Résidus de nourriture ou de liquide ayant débordé sur les touches de commande	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Éteindre la table de cuisson.</li> <li>2 Ramollir les résidus en les imbibant d'eau.</li> <li>3 Essuyer les touches avec une éponge humide, une éponge souple ou un torchon.</li> <li>4 Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 recouvrent. S'assurer que les touches sont propres et sèches avant de rallumer les plaques.</li> </ul>



Quoi ?	Comment ?	Important !
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"> <li>1 Éteindre la table de cuisson.</li> <li>2 Tenir le grattoir à un angle de 30 °C et gratter la saleté d'une zone refroidie de la plaque de cuisson.</li> <li>3 Enlever la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un torchon.</li> <li>4 Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code	Cause possible	Solution du problème
E0	Casserole inadaptée	Utilisez une casserole adaptée
E1	Circuit défectueux.	Contactez un professionnel
E2	Problème de capteur de température	Contactez un professionnel
E3	Surtension (plus de 275 V)	Vérifiez le circuit et trouvez une connexion électrique appropriée
E4	Sous-tension (moins de 100 W)	Vérifiez le circuit et trouvez une connexion électrique appropriée
E5	Surchauffe du fond de la casserole	Laissez l'appareil refroidir
E6	Le flux d'air est interrompu	Vérifiez les ouvertures d'aération, nettoyez-les de l'extérieur. Si le problème persiste, contactez le service de maintenance.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

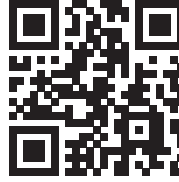
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

**Gentile cliente,**

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




---

**INDICE**


---

Scheda informativa del prodotto	60
Avvertenze di sicurezza	61
Note sull' utilizzo e sulla manutenzione	62
Funzionamento	64
Elementi di controllo	65
Utilizzare la zona di cottura piccola	66
Utilizzare la zona di cottura grande	67
Scelta delle stoviglie	69
Pulizia e manutenzione	70
Correzione degli errori	71
Smaltimento	72
Produttore e importatore (UK)	72

---

**DATI TECNICI**


---

Numero articolo	10034503
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo energetico	3100 W ( 1800 W + 1300 W)
Temperatura impostabile	60-240 °C
Timer	1-180 minuti

## SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità	
Numero di riconoscimento del modello	10034503			
Tipo di piano cottura	Piano cottura mobile			
Numero di zone e/o aree di cottura		2		
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)	Piano di cottura a induzione			
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	Sinistra Destra	19 19	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	N/D N/D		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	Sinistra Destra	188,0 191,5	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	189,8		Wh/kg

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### Pericolo di scosse elettriche

- Staccare la spina dalla presa prima di effettuare la riparazione o la manutenzione.
- La connessione a un impianto di messa a terra è obbligatoria e necessaria.
- Le modifiche al sistema di cablaggio elettrico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.



#### ATTENZIONE

Pericolo di infortuni! I bordi del piano cottura sono affilati. Prestare la massima attenzione per evitare il pericolo di infortuni.

### Avvertenze generali di sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima di installare e / o di utilizzare il dispositivo.
- Non posizionare mai materiali o prodotti infiammabili sul piano cottura.
- Consegnare il manuale alla persona che installa il dispositivo in quanto ciò potrebbe far risparmiare i costi di installazione.
- Questo dispositivo deve essere installato in conformità con le istruzioni di questo manuale per evitare danni a cose e persone.
- Questo dispositivo deve essere installato e collegato a terra da un tecnico qualificato.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che consente la disconnessione completa dall'alimentazione elettrica.
- L'installazione errata del dispositivo comporta la perdita della garanzia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono mai essere eseguite dai bambini senza essere sorvegliati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da un tecnico qualificato per evitare danni alle cose e / o alle persone.

- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie (superficie del piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti conduttrici) presenta delle crepe.
- Non posizionare sul piano cottura oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai e pentole, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso. Anche in caso di un breve utilizzo, il dispositivo deve essere sorvegliato in modo permanente.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso in particolar modo in caso di cottura con olio o grasso poiché ciò può comportare il pericolo di incendio. Non tentare mai di spegnere il fuoco con acqua! Spegnere il dispositivo e coprire le fiamme con una coperta antifiama o con un coperchio.



#### AVVERTENZA

Pericolo di incendio! Non posizionare oggetti sul piano cottura ad induzione ad eccezione di pentole e padelle.

## NOTE SULL'UTILIZZO E SULLA MANUTENZIONE

### Pericolo di scosse elettriche

- Non utilizzare mai un piano cottura rotto o con crepe. Nel caso in cui la superficie del piano cottura si danneggiasse (crepe o rottura), spegnerlo immediatamente tramite l'interruttore principale (presa a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere sempre il piano cottura prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare il pericolo di scosse elettriche o la morte.

### Rischi per la salute

- Questo dispositivo è conforme agli standard per la sicurezza elettromagnetica.
- Le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come ad esempio le pompe per insulina) devono rivolgersi al proprio medico o al produttore dell'impianto prima di utilizzare il dispositivo per assicurarsi che i loro impianti non interferiscano con il campo elettromagnetico del piano cottura.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare la morte.



### ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Durante l'uso i componenti accessibili all'utente diventano molto caldi e possono causare ustioni. Prestare attenzione che nessuna parte del corpo, indumenti o altri materiali, ad eccezione degli utensili da cucina, non vengano a contatto con la piastra fino a quando questa non si è completamente raffreddata.

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura a induzione.
- Le impugnature della pentola possono diventare molto calde durante l'uso: non toccarle. Assicurarsi inoltre che le impugnature non si trovino direttamente sopra la piastra accesa e che siano fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare ustioni e scottature.



### AVVERTENZA

Pericolo di infortuni! Prestare attenzione alla lama affilata del raschietto del piano cottura quando si rimuove il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione durante l'uso. Conservare sempre il raschietto del piano cottura con il coperchio di sicurezza inserito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza delle istruzioni può provocare infortuni e tagli.

### Avvertenze di sicurezza generali

- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso. Tenere presente che cuocere gli alimenti a lungo può comportare la formazione di fumo e che gli schizzi di grasso potrebbero incendiarsi.
- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro e non poggiare oggetti su di esso.
- Non lasciare mai oggetti o altri utensili sul dispositivo.
- Non posizionare oggetti magnetizzabili (come carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldarsi o come riscaldamento per la stanza.
- Spegnerle le piastre e il piano cottura dopo l'uso come descritto in questo manuale (ad esempio, utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento della pentola.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo, che non si siedano e non si arrampichino su di esso.
- Per motivi di sicurezza, non conservare oggetti nei pensili sopra il dispositivo. I bambini potrebbero arrampicarsi di nascosto sul dispositivo e infortunarsi seriamente a causa della caduta di oggetti.

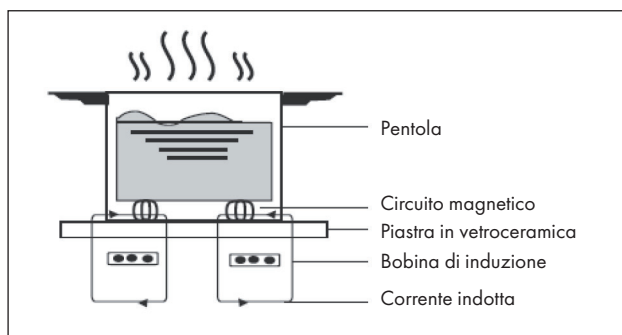
- I bambini o le persone con capacità mentali ridotte devono essere istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso del dispositivo per essere certi che utilizzino il dispositivo senza mettere in pericolo se stessi o gli altri.
- Non riparare o sostituire nessuno dei componenti del dispositivo, a meno che ciò non sia esplicitamente menzionato nel presente manuale. Tutti gli altri lavori di riparazione e di manutenzione devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Non far cadere oggetti pesanti sul piano cottura e non poggiare oggetti pesanti su di esso.
- Non appoggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con angoli appuntiti. Inoltre sollevare sempre la pentola per evitare di graffiare il piano cottura.
- Non usare spazzole metalliche o detergenti aggressivi per evitare di graffiare il piano cottura.
- Questo dispositivo è per un uso in ambienti domestici e simili, come ad esempio le cucine per il personale di negozi, uffici e di altri ambienti di lavoro e per gli ospiti di hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare mai le piastre a mani nude durante l'uso.
- I bambini di età inferiore a 8 anni non devono avvicinarsi al dispositivo.

---

## FUNZIONAMENTO

---

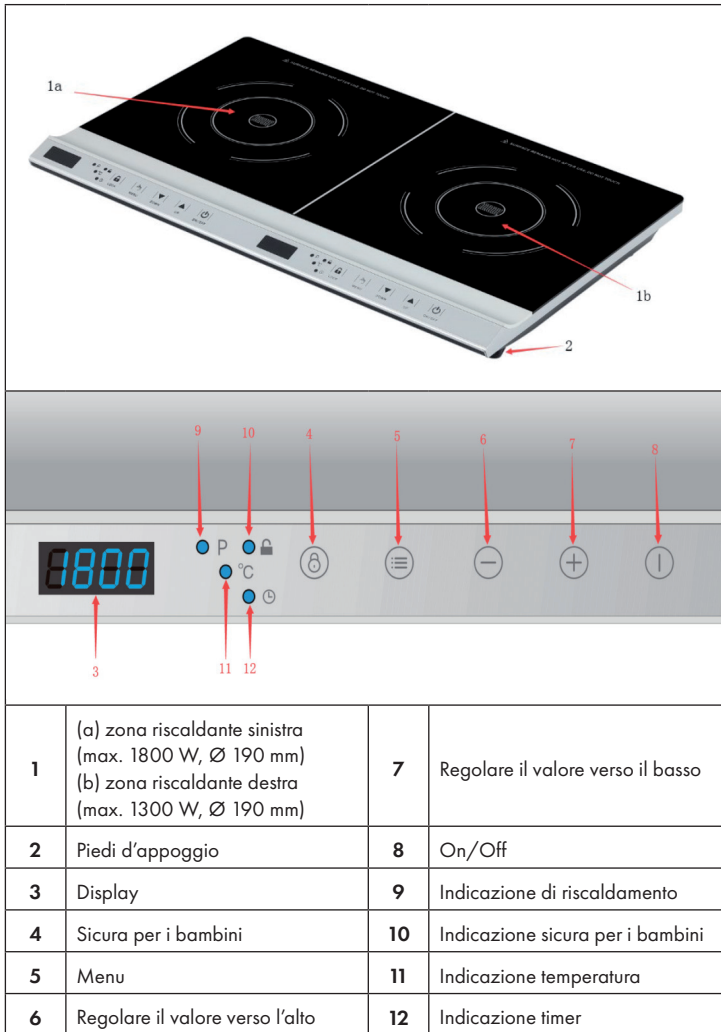
La cottura a induzione è una tecnologia di cottura avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a oscillazioni elettromagnetiche e trasferisce il calore direttamente alla pentola anziché riscaldarla indirettamente tramite la superficie in vetro. Il vetro diventa caldo perché la pentola lo riscalda.





## ELEMENTI DI CONTROLLO

Posizionare il piano cottura a induzione su una superficie piana, in modo che i punti di accesso ed emissione dell'aria non siano coperti. La distanza tra piano di cottura e parete deve essere di almeno 10 cm.



---

## UTILIZZARE LA ZONA DI COTTURA PICCOLA

---

### (1) Accendere

1. Dopo aver inserito la spina del piano cottura nella presa, viene emesso un segnale acustico e sul display compare (L).
2. Premere ON/OFF. Sul display compare (ON).
3. Il piano cottura rileva se sono in utilizzo stoviglie adatte. Se è così, compare (ON) sul display. Premere MENU per selezionare il livello di cottura. Il piano cottura si accende.
4. Se si utilizzano stoviglie non adatte, non è possibile selezionare il livello di cottura dopo aver premuto MENU. Viene ripetuto un segnale acustico e sullo schermo compare l'avvertimento (EO). Il piano cottura passa in standby dopo pochi secondi.

### (2) Impostare il livello di potenza

1. Premere MENU e l'indicazione luminosa dell'alimentazione (P) si illumina.
2. Dopo l'accensione, il livello di potenza viene impostato automaticamente su 1200 W.
3. Impostare la temperatura desiderata con UP/DOWN. La potenza è regolabile su 10 livelli, tra 200 e 1300 Watt.

### (3) Impostare la temperatura

1. Premere MENU due volte e la spia di controllo della temperatura (C) si illumina.
2. Dopo l'accensione, la temperatura viene regolata automaticamente su 240 °C.
3. Impostare la temperatura con UP/DOWN. La temperatura è regolabile su 10 livelli, tra 60 e 240 °C.

### (4) Impostare il timer

Quando la potenza è impostata:

1. Premere MENU per la terza volta, l'indicazione della potenza si illumina e il controllo del tempo sul display mostra (0:00).
2. Impostare il tempo desiderato tra 0:01-3:00 ore, in intervalli di 1 minuto.
3. Dopo aver impostato il tempo, attendere fino a quando sullo schermo compare l'impostazione di potenza 1200 W. Impostare dunque la potenza desiderata con UP/DOWN.

Quando la temperatura è impostata:

1. Premere MENU per la quarta volta, l'indicazione della temperatura si illumina e il display mostra (0:00).
2. Impostare il tempo desiderato con UP/DOWN tra 0:01-3:00 ore, in intervalli di 1 minuto.
3. Dopo aver impostato il tempo, attendere fino a quando sullo schermo compare la temperatura predefinita di 240 °C. Impostare dunque la temperatura desiderata con UP/DOWN.

### **(5) Spegnerne**

1. Finito di cucinare, spegnere il piano cottura con ON/OFF. Sul display compare (H). La ventola continua a funzionare per raffreddare il dispositivo.
2. Quando la ventola è spenta, staccare la spina e lasciare raffreddare completamente il dispositivo.

---

## **UTILIZZARE LA ZONA DI COTTURA GRANDE**

---

### **(1) Accendere**

1. Dopo aver inserito la spina del piano cottura nella presa, viene emesso un segnale acustico e sul display compare (L).
2. Premere ON/OFF. Sul display compare (ON).
3. Il piano cottura rileva se sono in utilizzo stoviglie adatte. Se è così, compare (ON) sul display. Premere MENU per selezionare il livello di cottura. Il piano cottura si accende.
4. Se si utilizzano stoviglie non adatte, non è possibile selezionare il livello di cottura dopo aver premuto MENU. Viene ripetuto un segnale acustico e sullo schermo compare l'avvertimento (E0). Il piano cottura passa in standby dopo pochi secondi.

### **(2) Impostare il livello di potenza**

1. Premere MENU e l'indicazione luminosa dell'alimentazione (P) si illumina.
2. Dopo l'accensione, il livello di potenza viene impostato automaticamente su 1600 W.
3. Impostare la temperatura desiderata con UP/DOWN. La potenza è regolabile su 10 livelli, tra 200 e 1800 Watt.

### **(3) Impostare la temperatura**

1. Premere MENU due volte e la spia di controllo della temperatura (C) si illumina.
2. Dopo l'accensione, la temperatura viene regolata automaticamente su 240 °C.
3. Impostare la temperatura con UP/DOWN. La temperatura è regolabile su 10 livelli, tra 60 e 240 °C.

### **(4) Impostare il timer**

Quando la potenza è impostata:

1. Premere MENU per la terza volta, l'indicazione della potenza si illumina e il controllo del tempo sul display mostra (0:00).
2. Impostare il tempo desiderato tra 0:01-3:00 ore, in intervalli di 1 minuto.
3. Dopo aver impostato il tempo, attendere fino a quando sullo schermo compare l'impostazione di potenza 1600 W. Impostare dunque la potenza desiderata con UP/DOWN.

Quando la temperatura è impostata:

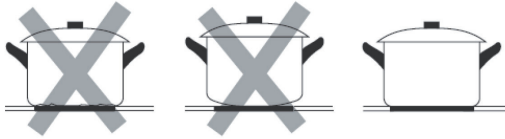
1. Premere MENU per la quarta volta, l'indicazione della temperatura si illumina e il display mostra (0:00).
2. Impostare il tempo desiderato con UP/DOWN tra 0:01-3:00 ore, in intervalli di 1 minuto.
3. Dopo aver impostato il tempo, attendere fino a quando sullo schermo compare la temperatura predefinita di 240 °C. Impostare dunque la temperatura desiderata con UP/DOWN.

### **(5) Spegnerne**

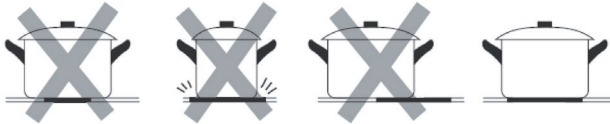
1. Finito di cucinare, spegnere il piano cottura con ON/OFF. Sul display compare (H). La ventola continua a funzionare per raffreddare il dispositivo.
2. Quando la ventola è spenta, staccare la spina e lasciare raffreddare completamente il dispositivo.

## SCELTA DELLE STOVIGLIE

**Nota:** utilizzare solo stoviglie idonee al piano cottura a induzione. Sulla confezione o sulla parte inferiore della pentola è riportato il simbolo corrispondente. Sollevare sempre la pentola dal piano cottura a induzione. Non tirare la pentola per evitare di graffiare il piano cottura.

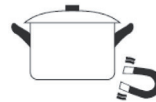


Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi affilati o con la parte inferiore arrotondata.



Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, che aderisca alla piastra e che abbia le stesse dimensioni della piastra. Utilizzare solo pentole il cui diametro è uguale al segno sulla piastra. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia viene consumata al massimo livello di efficienza. Se si usa una pentola più piccola, il livello di efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Le pentole con un diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere riconosciute dal piano cottura a induzione. Posizionare sempre la pentola al centro della piastra.

È possibile eseguire un test per verificare l'idoneità della pentola. Muovere un magnete in direzione della parte inferiore della pentola. Se il magnete viene attratto, la pentola è idonea al piano cottura a induzione.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante: prima di eseguire la pulizia, staccare la spina dalla presa e far raffreddare il dispositivo.

Cosa?	Come?	Importante!
<p>Impurità quotidiane sul vetro (impronte digitali, impronte e macchie, causate da alimenti e liquidi)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Spegnerne la piastra.</li> <li>2 Utilizzare un detergente adatto per la pulizia delle piastre quando la piastra non è più calda.</li> <li>3 Pulire con un panno umido e asciugare la piastra con un asciugamano.</li> <li>4 Accendere di nuovo la piastra.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando la piastra è spenta, la spia „superficie calda“ sul display si spegne, sebbene la piastra sia ancora calda. Prestare attenzione a non scottarsi!</li> <li>• 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.</li> <li>• Non lasciare residui di detergente sulla piastra che potrebbero gocciolare.</li> </ul>
<p>Residui di cibo o liquidi sui tasti funzione.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Spegnerne la piastra.</li> <li>2 Pulire i tasti con un panno umido.</li> <li>3 Utilizzare un panno morbido, una spugna morbida o carta da cucina.</li> <li>4 Seguire i passi 2-4 „Impurità quotidiane“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

Cosa?	Come?	Importante!
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"> <li>1 Spegnere la piastra.</li> <li>2 Servirsi del raschietto per rimuovere lo sporco dalla piastra quando questo si è raffreddata.</li> <li>3 Infine utilizzare carta da cucina per pulire la piastra.</li> <li>4 Seguire i passaggi 2-4 „Impurità quotidiane“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere macchie e schizzi immediatamente: in seguito la loro rimozione diventa più difficile.</li> <li>• Attenzione: rischio di lesioni! Una volta rimosso il coperchio di sicurezza, la lama del raschietto fuoriesce. Fare attenzione in modo da evitare infortuni.</li> </ul>

## CORREZIONE DEGLI ERRORI

Codice	Possibile causa	Soluzione
E0	Pentola non adatta	Utilizzare una pentola adatta
E1	Circuito guasto	Contattare personale tecnico
E2	Problema con il sensore di temperatura	Contattare personale tecnico
E3	Sovratensione (oltre 275 V)	Controllare il circuito elettrico e trovare una connessione elettrica adatta
E4	Sottotensione (meno di 100 V)	Controllare il circuito elettrico e trovare una connessione elettrica adatta
E5	Surriscaldamento del fondo della pentola	Lasciare raffreddare il dispositivo
E6	Flusso d'aria interrotto	Controllare le aperture di ventilazione e pulirle dall'esterno. Se il problema persiste, contattare personale tecnico

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom











**KLARSTEIN**