

# VARICOOK SLIM

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

10030684



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

---

Sicherheitshinweise 4
Hinweise zu Bedienung und Wartung 5
Funktionsweise 7
Geräteübersicht und Bedienfeld 8
Inbetriebnahme und Bedienung 9
Fehlerbehebung 11
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs 12
Produktdatenblatt 13
Hinweise zur Entsorgung 14
Hersteller & Importeur (UK) 14

<b>English 15</b>
<b>Español 27</b>
<b>Français 39</b>
<b>Italiano 51</b>

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10030684
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung (große Kochplatte + kleine Kochplatte)	3400 W (2000 W + 1400 W)

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### Stromschlagrisiko

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verbindung zu einem 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 Netzkabel 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.

- 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 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 aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Induktionskochfeld vor der Reinigung und Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 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 werden, 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 (z. 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 Benutzung 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.

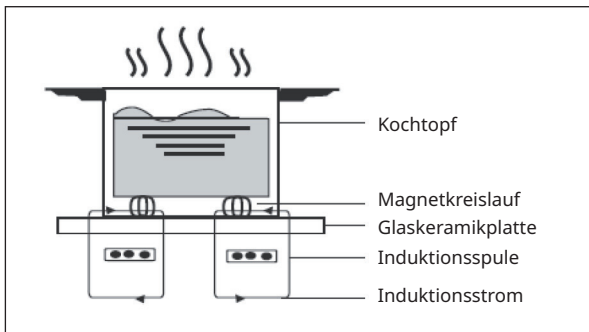
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen 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 Umgebungen vorgesehen, wie z. B. Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

---

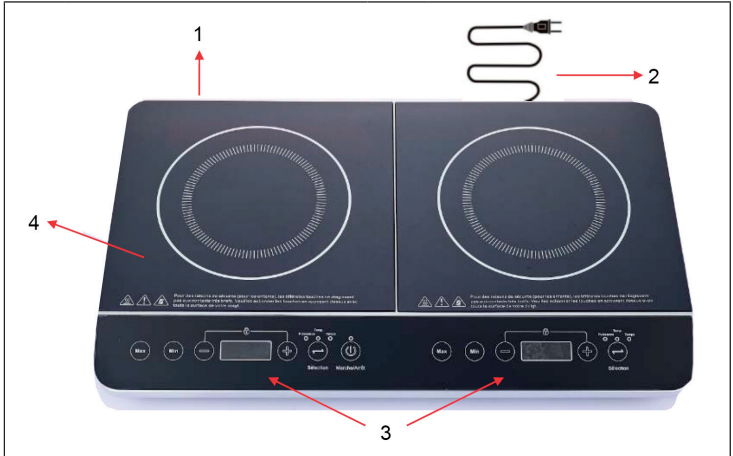
## FUNKTIONSWEISE

---

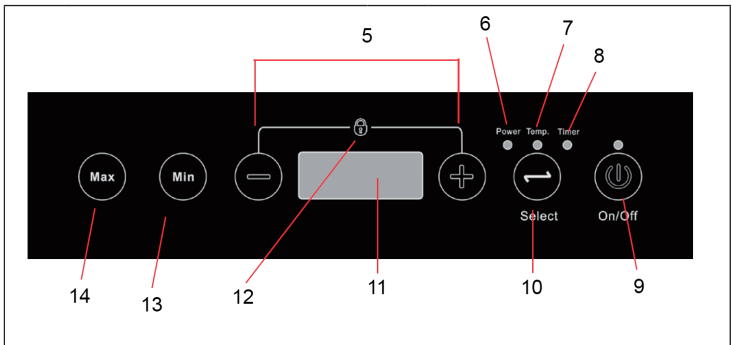
Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es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



## GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD



1	Luftauslass	3	Bedienfeld
2	Netz Kabel	4	Keramikoberfläche



5	[+/-] Tasten	10	Auswahl-Taste
6	Betriebsanzeige	11	Display
7	Temperaturanzeige	12	Kindersicherung
8	Timeranzeige	13	Min-Taste
9	Ein/Aus-Taste	14	Max-Taste



---

## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

---

Nachdem Sie das Gerät eingesteckt haben ertönt ein Piepton und alle Anzeigen blinken einmal, um zu signalisieren, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. HINWEIS: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Sensoroberflächen und achten Sie darauf, dass die Oberflächen immer sauber sind. Sobald Sie mit dem Kochen fertig sind, drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln.

### Kochmodus

Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste. Die Betriebsanzeige blinkt geht an und blinkt, das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie erneut auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder auszuschalten.

### Linke Kochplatte 2000 W

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal auf die SELECT-Taste, um das Gerät einzuschalten. Ein Piepton ertönt und die Betriebsanzeige geht an. Das Display zeigt [1200] an, die voreingestellte Leistung von 1200 W. Benutzen Sie die [+/-] Tasten, um die Leistung anzupassen. Es gibt 10 Leistungsstufen: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W.
- Drücken Sie dreimal auf die SELECT-Taste, um die Temperatur einzustellen. Das Display zeigt [180] an, die voreingestellte Temperatur von 180 °C. Benutzen Sie die [+/-] Tasten, um die Temperatur anzupassen. Es gibt 10 Temperaturstufen: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Drücken Sie auf die MAX-Taste, das Display zeigt [2000] an, und signalisiert damit, dass die maximale Leistung von 2000 W eingestellt ist. Drücken Sie auf die MIN-Taste, das Display zeigt [200] an, und signalisiert damit, dass die minimale Leistung von 200 W eingestellt ist. Die Leistung kann im [Max] oder [Min] Modus mit den Tasten [+] und [-] eingestellt werden.

## Rechte Kochplatte 1400 W

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal auf die SELECT-Taste, um das Gerät einzuschalten. Ein Piepton ertönt und die Betriebsanzeige geht an. Das Display zeigt [1000] an, die voreingestellte Leistung von 1000 W. Benutzen Sie die [+/-] Tasten, um die Leistung anzupassen. Es gibt 10 Leistungsstufen: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 900 W, 1000 W, 1100 W, 1200 W, 1300 W, 1400 W.
- Drücken Sie dreimal auf die SELECT-Taste, um die Temperatur einzustellen. Das Display zeigt [180] an, die voreingestellte Temperatur von 180 °C. Benutzen Sie die [+/-] Tasten, um die Temperatur anzupassen. Es gibt 10 Temperaturstufen: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Drücken Sie auf die MAX-Taste, das Display zeigt [1400] an, und signalisiert damit, dass die maximale Leistung von 1400 W eingestellt ist. Drücken Sie auf die MIN-Taste, das Display zeigt [200] an, und signalisiert damit, dass die minimale Leistung von 200 W eingestellt ist. Die Leistung kann im [Max] oder [Min] Modus mit den Tasten [+] und [-] eingestellt werden.

## Timer-Funktionen

Wenn ein bestimmter Koch-Modus ausgewählt wurde können Sie den Timer einstellen. Drücken Sie solange auf die SELECT-Taste, bis die Timeranzeige aufleuchtet. Das Display zeigt [0] an. Drücken Sie auf die [+/-] Taste, um den Timer zu stellen. Mit der [+] Taste stellen Sie die Minuten, mit der [-] Taste die Stunden ein. Halten Sie die Tasten 3 Sekunden lang gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen. Die Zeit kann von 0-180 Minuten eingestellt werden. Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie einmal auf die TIMER-Taste, um die Eingabe zu bestätigen und warten Sie bis das Display aufhört zu blinken. Nachdem die Zeit abgelaufen ist ertönt ein Piepeton und das Gerät wechselt automatisch in den Standby-Modus.

## FEHLERBEHEBUNG

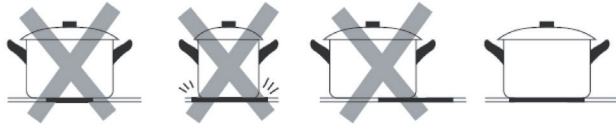
Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben und die Ein-Taste gedrückt haben geht das Gerät nicht an.	Der Strom schwankt.	Versichern Sie sich, dass die richtige Spannung anliegt.
	Die Sicherung ist kaputt.	Wenn sich das Problem nicht lösen lässt, kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Stecker ist nicht richtig eingesteckt.	
im normalen Betrieb wird das Heizen unterbrochen und ein Piepton ertönt.	Inkompatibles Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochplatte.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionsherde geeignet ist.
	Das Kochgeschirr wurde nicht in mittig auf dem Kochfeld platziert.	Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld.
	Das Kochgeschirr ist heiß, wurde aber mehrmals vom Herd genommen.	Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld.
Es passiert nichts, obwohl das Gerät eingeschaltet ist.	Das Kochgeschirr ist leer oder die Temperatur zu hoch.	Verwenden Sie die richtigen Einstellungen.
	Das Lufteinlass/Luftauslass-Ventil ist verstopft.	Reinigen Sie die ventile. Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es erneut.
	Das Gerät läuft seit 2 Stunden, es wurde aber keine Eingabe vorgenommen.	Stellen Sie einen Kochmodus oder den Timer ein.
Fehlercodes		
E0	Internes Problem mit dem Stromkreis	Wenn die Fehlercodes E1, E2 und E7 angezeigt werden, überprüfen Sie ob das Kochgeschirr für Induktionsherde geeignet ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es dann erneut. Wenn die Fehlercodes E0 oder E3-E6 angezeigt werden, kontaktieren Sie einen Fachbetrieb und lassen Sie das Gerät überprüfen.
E1	Inkompatibles Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochplatte.	
E2	Da Gerät ist überhitzt	
E3	Die Stromspannung ist zu hoch.	
E4	Die Stromspannung ist zu niedrig.	
E5	Kurzschluss	
E6	Kurzschluss	
E7	Die Platte sind überhitzt.	

## 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.



## PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10030684		
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	18,5 / 18,5	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	k.A. k.A.	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	188,6 / 192,1	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	190,4	Wh/kg

---

## 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.




---

## CONTENTS

---

Safety Instructions	16
Instructions on Use and Maintenance	17
Operating Principle	19
Product Description and Control Panel	20
Commissioning and Operation	21
Troubleshooting	23
Choosing the Right Cookware	24
Product Data Sheet	25
Disposal Considerations	26
Manufacturer & Importer (UK)	26

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10030684
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption (big zone + small zone)	3400 W (2000 W + 1400 W)

---

## 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, immediately switch off the appliance, unplug the power cord from the wall outlet and contact a qualified technician.
- Switch off the induction hob before cleaning and maintenance and pull out the mains plug.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### Health Hazard

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

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

**General Instructions**

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

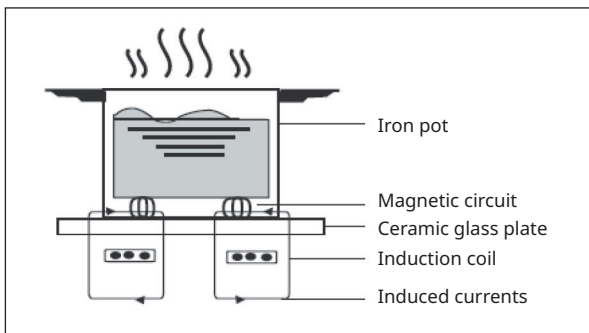
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or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

---

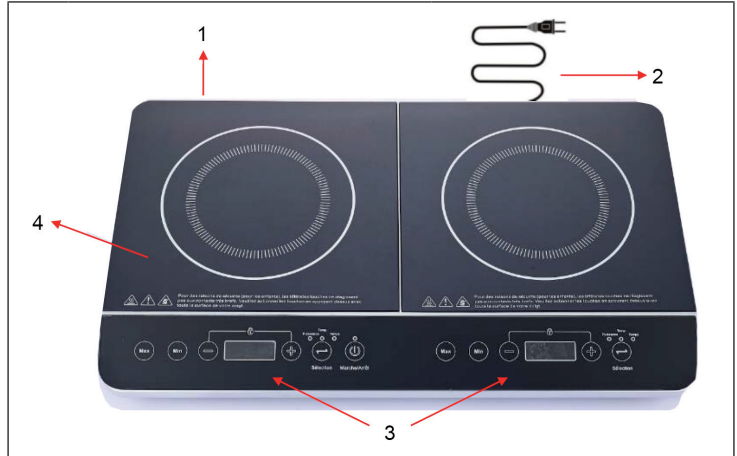
## OPERATING PRINCIPLE

---

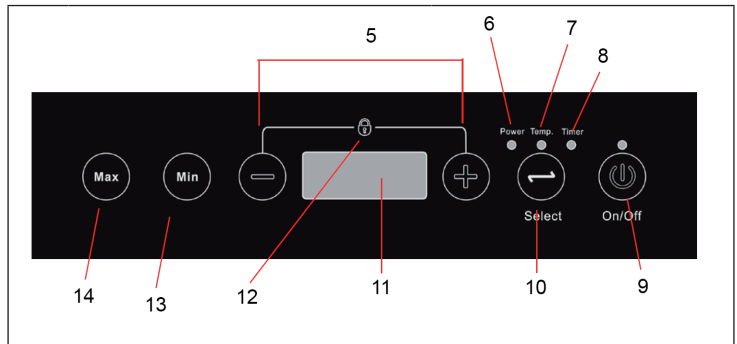
Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## PRODUCT DESCRIPTION AND CONTROL PANEL



1	Exhaust Vent	3	Control Panel
2	Power cord	4	Ceramic Plate



5	[-/+ ] keys	10	Selection key
6	Power indicator	11	Display
7	Temp indicator	12	Child Lock Setting
8	Timer indicator	13	Min key
9	On/Off key	14	Max key

---

## COMMISSIONING AND OPERATION

---

After plugging in the unit, a beep will sound and all indicators will flash once to indicate that the unit is connected to power. NOTE: Do not place any objects on the sensor surfaces and make sure that the surfaces are always clean. Once you are done cooking, press the power button to enter standby mode.

### Cooking mode

Press the on/off button. The power indicator turns on and flashes, the unit is in standby mode. Press the on/off button again to turn the unit off.

### Left hotplate 2000 W

- In standby mode, press the SELECT button once to turn the unit on. A beep sounds and the power indicator turns on. The display shows [1200], the preset power of 1200 W. Use the [+/-] buttons to adjust the power. There are 10 power levels: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W.
- Press the SELECT button three times to set the temperature. The display shows [180], the preset temperature of 180 °C. Use the [+/-] keys to adjust the temperature. There are 10 temperature levels: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Press the MAX button, the display will show [2000], indicating that the maximum power of 2000 W is set. Press the MIN key, the display shows [200], signaling that the minimum power of 200 W is set. The power can be adjusted in [Max] or [Min] mode using the [+] and [-] keys.

### Right hotplate 1400 W

- In standby mode, press the SELECT button once to turn the unit on. A beep sounds and the power indicator turns on. The display shows [1000], the preset power of 1000 W. Use the [+/-] buttons to adjust the power. There are 10 power levels: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 900 W, 1000 W, 1100 W, 1200 W, 1300 W, 1400 W.
- Press the SELECT button three times to set the temperature. The display shows [180], the preset temperature of 180 °C. Use the [+/-] keys to adjust the temperature. There are 10 temperature levels: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Press the MAX button, the display will show [1400], indicating that the maximum power of 1400 W is set. Press the MIN key, the display shows [200], signaling that the minimum power of 200 W is set. The power can be adjusted in [Max] or [Min] mode using the [+] and [-] keys.

### Timer functions

When a specific cooking mode is selected from you can set the timer. Press the SELECT button until the timer indicator lights up. The display will show [0]. Press the [+/-] key to set the timer. Use the [+] button to set the minutes, and the [-] button to set the hours. Press and hold the buttons for 3 seconds to set the time faster. The time can be set from 0-180 minutes. After you have set the time, press the TIMER button once to confirm the entry and wait until the display stops flashing. After the time has elapsed, a beep sounds and the device automatically switches to standby mode.

## TROUBLESHOOTING

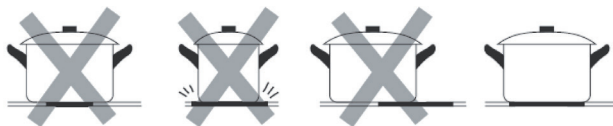
Error	Possible cause	Solution
After plugging in and pressing the on button, the unit does not start.	The current fluctuates.	Make sure that the correct voltage is applied.
	The fuse is blown.	If the problem cannot be solved, contact customer service.
	The plug is not inserted correctly.	
During normal operation, heating is interrupted and a beep sounds.	Incompatible cookware or no cookware on the hotplate.	Only use cookware that is suitable for induction stoves.
	Cookware was not placed in center of hob.	Place the cookware in the center of the hob.
	Cookware is hot but has been removed from the stove several times.	Place the cookware in the center of the hob.
Nothing happens, although the device is switched on.	The cookware is empty or the temperature is too high.	Use the correct settings.
	The air inlet/outlet valve is clogged.	Clean the valves. Allow the unit to cool and restart.
	The unit has been running for 2 hours, but no input has been made.	Set a cooking mode or the timer.
<b>Error codes</b>		
E0	Internal problem with the circuit	If error codes E1, E2 and E7 are displayed, check whether the cookware is suitable for induction stoves. Let the appliance cool down and then restart it. If error codes E0 or E3-E6 are displayed, contact a specialist company and have the appliance checked.
E1	Incompatible cookware or no cookware on the hotplate.	
E2	The unit is overheated	
E3	Power voltage is too high.	
E4	Power voltage is too low.	
E5	Short circuit	
E6	Short circuit	
E7	The board is overheated.	

## 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.





## PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10030684		
Type of hob	Portable Hob		
Number of cooking zones and/or areas		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	18,5 / 18,5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	188,6 / 192,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	190,4	Wh/kg

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

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

**Importer for Great Britain:**

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




---

## ÍNDICE

---

Indicaciones de seguridad	28
Indicaciones de limpieza y mantenimiento	29
Funcionamiento	31
Descripción del aparato y panel de control	32
Puesta en marcha y uso	33
Resolución de problemas	35
Selección de la batería de cocina	36
Hoja de datos del producto	37
Indicaciones sobre la retirada del aparato	38
Fabricante e importador (Reino Unido)	38

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10030684
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia (zona de cocción grande + zona de cocción pequeña)	3400 W (2000 W + 1400 W)

---

## 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.

### Instrucciones generales de seguridad

- 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 agrieta o se rompe, apague inmediatamente el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Antes de la limpieza y el mantenimiento, apague la placa de inducción y desenchufe el cable de alimentación.
- 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.

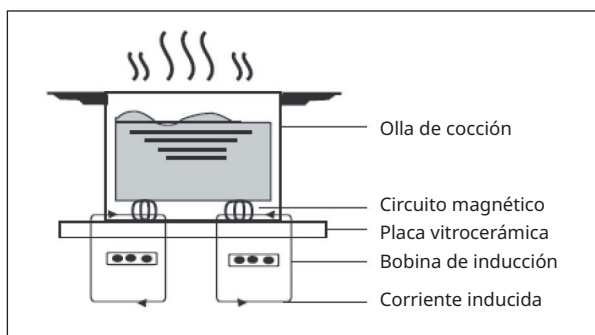
- Los niños y las personas con discapacidades mentales deberán ser instruidas por una persona responsable acerca del uso del aparato para garantizar que pueden manejarlo sin ponerse en peligro a ellos mismos ni a otras personas.
- No repare ni sustituya ninguna pieza a menos que se indique expresamente 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.

---

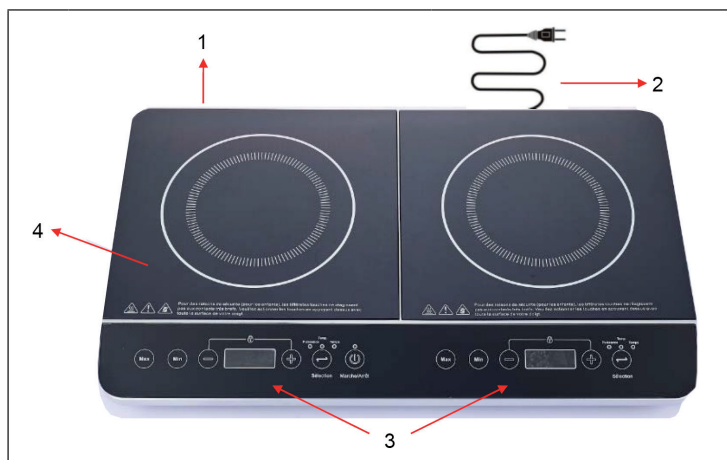
## FUNCIONAMIENTO

---

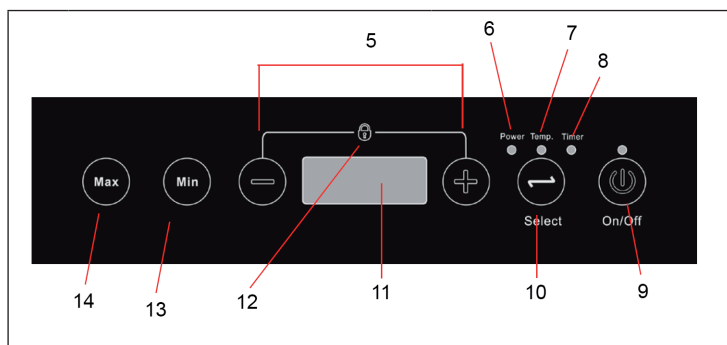
La cocción con inducción consiste en una tecnología de cocción avanzada, eficiente y rentable. Funciona con ayuda de ondas electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarse indirectamente mediante la superficie de cristal. El cristal solo se calienta porque la olla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



## DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y PANEL DE CONTROL



1	Salida de aire	3	Panel de control
2	Cable de alimentación	4	Superficie cerámica



5	Botones [+/-]	10	Botón de selección
6	Indicador de funcionamiento	11	Display
7	Indicador de temperatura	12	Seguro para niños
8	Indicador del temporizador	13	Botón mín
9	Botón on/off	14	Botón máx.



---

## PUESTA EN MARCHA Y USO

---

Cuando haya enchufado el aparato, escuchará un pitido y todos los indicadores parpadearán una vez para señalar que el aparato se encuentra conectado a la red eléctrica. ADVERTENCIA: No coloque ningún objeto sobre las superficies del sensor y asegúrese de que las superficies siempre estén limpias. Cuando haya terminado con el proceso de cocción, pulse el botón on/off para cambiar al modo standby.

### Modo cocción

Pulse el botón on/off. El indicador de funcionamiento parpadea y se enciende; el aparato entrará en modo standby. Pulse de nuevo el botón on/off para apagar el aparato.

### Zona de cocción izquierda 2000 W

- Pulse el botón SELECT con el aparato en modo standby para encenderlo. Escuchará un pitido y el indicador de funcionamiento se enciende. El display muestra [1200], la potencia predeterminada de 1200 W. Utilice los botones [+/-] para ajustar el nivel de potencia como desee. Existen 10 niveles de potencia: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W.
- Pulse tres veces el botón SELECT para configurar la temperatura. El display muestra [180], la temperatura predeterminada de 180 °C. Utilice los botones [+/-] para ajustar la temperatura como desee. Existen 10 niveles de temperatura: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Pulse el botón MAX, el display muestra [2000] para indicar que se ha seleccionado la potencia máxima de 2000 W. Pulse el botón MIN, el display muestra [200] para indicar que se ha seleccionado la potencia mínima de 200 W. Use las teclas [+] y [-] para ajustar la potencia en el modo [Max] o [Min].

### Zona de cocción izquierda 1400 W

- Pulse el botón SELECT con el aparato en modo standby para encenderlo. Escuchará un pitido y el indicador de funcionamiento se enciende. El display muestra [1000], la potencia predeterminada de 1000 W. Utilice los botones [+/-] para ajustar el nivel de potencia como desee. Existen 10 niveles de potencia: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 900 W, 1000 W, 1100 W, 1200 W, 1300 W, 1400 W.
- Pulse tres veces el botón SELECT para configurar la temperatura. El display muestra [180], la temperatura predeterminada de 180 °C. Utilice los botones [+/-] para ajustar la temperatura como desee. Existen 10 niveles de temperatura: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Pulse el botón MAX, el display muestra [1400] para indicar que se ha seleccionado la potencia máxima de 1400 W. Pulse el botón MIN, el display muestra [200] para indicar que se ha seleccionado la potencia mínima de 200 W. Use las teclas [+] y [-] para ajustar la potencia en el modo [Max] o [Min].

### Funcionamiento del temporizador

Cuando se selecciona un modo de cocción determinado, puede configurar el temporizador. Pulse el botón SELECT hasta que se ilumine el indicador del temporizador. El display muestra [0]. Pulse el botón [+/-] para ajustar el temporizador. Con el botón [+] puede ajustar los minutos, mientras que el botón [-] se utiliza para ajustar las horas. Mantenga el botón pulsado durante 3 segundos para configurar el tiempo más rápidamente. El tiempo puede configurarse de 0 a 180 minutos. Cuando haya ajustado el tiempo, pulse una vez el botón TI- MER para confirmar la información y espere hasta que el display deje de parpadear. Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato emite un pitido y entra automáticamente en modo standby.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

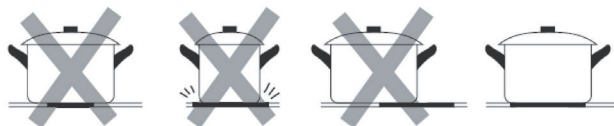
Problema	Posible causa	Solución
Tras enchufar el aparato y haber pulsado el botón On, el aparato no se enciende.	Fallo en el suministro eléctrico.	Asegúrese de que el suministro proporciona la tensión adecuada.
	El fusible está fundido.	Si no puede solucionar el problema, contacte con el servicio de atención al cliente.
	El enchufe no está conectado.	
En un funcionamiento normal, el calentamiento se interrumpe y se produce un pitido.	Batería de cocina incompatible o zona de cocción funcionando sin batería.	Utilice solamente batería de cocina apta para placas de inducción.
	La batería de cocina no se ha colocado en el centro de la zona de cocción.	Coloque la batería de cocina en el centro de la zona de cocción.
	La batería de cocina se encuentra a temperatura elevada pero se ha sacado varias veces de la zona de cocción.	Coloque la batería de cocina en el centro de la zona de cocción.
No pasa nada aunque el aparato esté encendido.	La batería de cocina está vacía o la temperatura es demasiado alta.	Utilice la configuración adecuada.
	La válvula de salida/entrada de aire está obstruida.	Limpie las válvulas. Deje que el aparato se enfríe por completo y reinícielo.
	El aparato ha estado funcionando desde hace 2 horas, pero no se ha seleccionado ningún ajuste.	Ajuste un modo de cocción o el temporizador.
Código de error		
E0	Problema interno con el circuito eléctrico	Si aparecen los códigos de error E1, E2 y E7, compruebe si la batería de cocina es apta para la placa de inducción. Deje que el aparato se enfríe por completo y reinícielo. Si aparecen los códigos de error E0 o E3-E6, contacte con un servicio técnico para que examine el aparato.
E1	Batería de cocina incompatible o zona de cocción funcionando sin batería.	
E2	El aparato se ha sobrecalentado.	
E3	La tensión es demasiado alta.	
E4	La tensión es demasiado baja.	
E5	Cortocircuito.	
E6	Cortocircuito.	
E7	Las placas están sobrecalentadas.	

## SELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA

**Nota:** 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.



## HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10030684		
Tipo de módulo de cocina	Placa 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 cocción por 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	18,5 / 18,5	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	sin información sin información	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	188,6 / 192,1	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	190,4	Wh/kg

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para Gran Bretaña:**

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

**Chère cliente, cher client,**

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




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	40
Remarque sur le fonctionnement et mise en garde	41
Fonctionnement	43
Aperçu de l'appareil et panneau de commande	44
Mise en marche et utilisation	45
Resolución de problemas	47
Choix des ustensiles de cuisson	48
Fiche de données produit	49
Informations sur le recyclage	50
Fabricant et importateur (UK)	50

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10030684
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance (grande plaque de cuisson + petite plaque de cuisson)	3400 W (2000 W + 1400 W)

## 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 fissure ou se brise, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, éteignez la plaque à induction et débranchez le cordon d'alimentation
- 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.

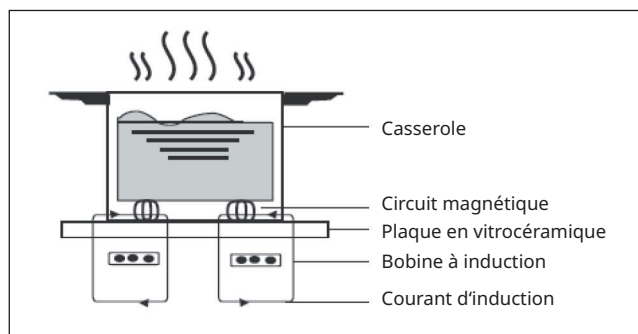
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être guidés par une personne responsable de leur sécurité avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, 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.

---

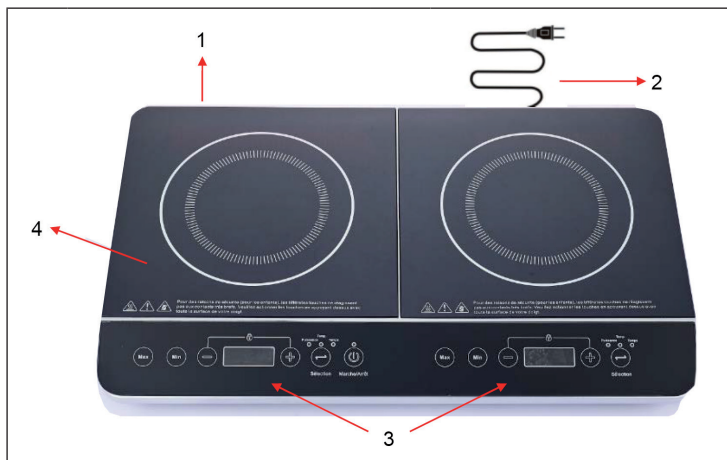
## FUNCTIONNEMENT

---

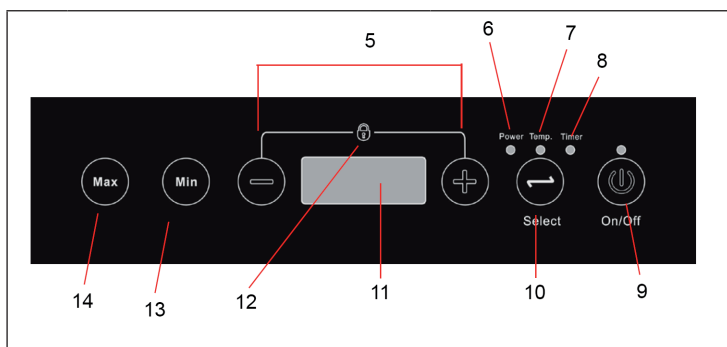
L'induction est une méthode de cuisson avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre chauffe uniquement par contact avec la casserole.



## APERÇU DE L'APPAREIL ET PANNEAU DE COMMANDE



1	Sortie d'air	3	Panneau de commande
2	Cordon d'alimentation	4	Surface en vitrocéramique



5	Touches [+/-]	10	Touche de sélection
6	Voyant de marche	11	Afficheur
7	Voyant de température	12	Sécurité enfants
8	Voyant du minuteur	13	Touche min
9	Touche marche/arrêt	14	Touche max

---

## MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

---

Une fois branché, l'appareil émet un bip sonore et tous les voyants clignotent une fois pour indiquer que l'appareil est alimenté en électricité. REMARQUE : ne pas poser d'objet sur la surface du capteur et veiller à maintenir les surfaces propres. Après la cuisson, appuyer sur la touche marche/arrêt pour passer en mode veille.

### Mode de cuisson

Appuyer sur la touche marche/arrêt. Le voyant de marche s'allume et clignote, l'appareil se trouve en mode veille. Appuyer de nouveau sur la touche marche/arrêt pour éteindre de nouveau l'appareil.

### Plaque de cuisson de gauche 2 000 W

- Appuyer une fois sur la touche SELECT pour allumer l'appareil. Un bip sonore retentit et le voyant de marche s'allume. L'afficheur indique [1200], à savoir la puissance par défaut qui est de 1 200 W. Utiliser les touches [+/-] pour modifier la puissance. Il y a 10 niveaux de puissance : 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1 000 W, 1 200 W, 1 400 W, 1 600 W, 1 800 W, 2 000 W.
- Appuyer trois fois sur la touche SELECT pour régler la température. L'afficheur indique [180], à savoir la température par défaut qui est de 180 °C. Utiliser les touches [+/-] pour modifier la température. Il y a 10 niveaux de température : 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Appuyer sur la touche MAX, l'afficheur indique [2000] pour indiquer que l'appareil est réglé sur la puissance maximale de 2 000 W. Appuyer sur la touche MIN, l'afficheur indique [200] pour indiquer que l'appareil est réglé sur la puissance minimale de 200 W. Utilisez les boutons [+] et [-] pour ajuster la puissance en mode [Max] ou [Min].

### Zona de cocción izquierda 1400 W

- Pulse el botón SELECT con el aparato en modo standby para encenderlo. Escuchará un pitido y el indicador de funcionamiento se enciende. El display muestra [1000], la potencia predeterminada de 1000 W. Utilice los botones [+/-] para ajustar el nivel de potencia como desee. Existen 10 niveles de potencia: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 900 W, 1000 W, 1100 W, 1200 W, 1300 W, 1400 W.
- Pulse tres veces el botón SELECT para configurar la temperatura. El display muestra [180], la temperatura predeterminada de 180 °C. Utilice los botones [+/-] para ajustar la temperatura como desee. Existen 10 niveles de temperatura: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Pulse el botón MAX, el display muestra [1400] para indicar que se ha seleccionado la potencia máxima de 1400 W. Pulse el botón MIN, el display muestra [200] para indicar que se ha seleccionado la potencia mínima de 200 W. Use las teclas [+] y [-] para ajustar la potencia en el modo [Max] o [Min].

### Funcionamiento del temporizador

Cuando se selecciona un modo de cocción determinado, puede configurar el temporizador. Pulse el botón SELECT hasta que se ilumine el indicador del temporizador. El display muestra [0]. Pulse el botón [+/-] para ajustar el temporizador. Con el botón [+] puede ajustar los minutos, mientras que el botón [-] se utiliza para ajustar las horas. Mantenga el botón pulsado durante 3 segundos para configurar el tiempo más rápidamente. El tiempo puede configurarse de 0 a 180 minutos. Cuando haya ajustado el tiempo, pulse una vez el botón TIMER para confirmar la información y espere hasta que el display deje de parpadear. Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato emite un pitido y entra automáticamente en modo standby.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

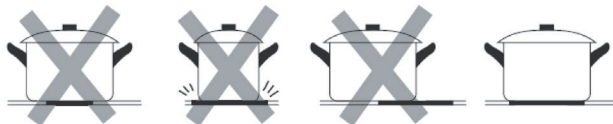
Problema	Posible causa	Solución
Tras enchufar el aparato y haber pulsado el botón On, el aparato no se enciende.	Fallo en el suministro eléctrico.	Asegúrese de que el suministro proporciona la tensión adecuada.
	El fusible está fundido.	Si no puede solucionar el problema, contacte con el servicio de atención al cliente.
	El enchufe no está conectado.	
En un funcionamiento normal, el calentamiento se interrumpe y se produce un pitido.	Batería de cocina incompatible o zona de cocción funcionando sin batería.	Utilice solamente batería de cocina apta para placas de inducción.
	La batería de cocina no se ha colocado en el centro de la zona de cocción.	Coloque la batería de cocina en el centro de la zona de cocción.
	La batería de cocina se encuentra a temperatura elevada pero se ha sacado varias veces de la zona de cocción.	Coloque la batería de cocina en el centro de la zona de cocción.
No pasa nada aunque el aparato esté encendido.	La batería de cocina está vacía o la temperatura es demasiado alta.	Utilice la configuración adecuada.
	La válvula de salida/entrada de aire está obstruida.	Limpie las válvulas. Deje que el aparato se enfríe por completo y reinícielo.
	El aparato ha estado funcionando desde hace 2 horas, pero no se ha seleccionado ningún ajuste.	Ajuste un modo de cocción o el temporizador.
Código de error		
E0	Problema interno con el circuito eléctrico	Si aparecen los códigos de error E1, E2 y E7, compruebe si la batería de cocina es apta para la placa de inducción. Deje que el aparato se enfríe por completo y reinícielo. Si aparecen los códigos de error E0 o E3-E6, contacte con un servicio técnico para que examine el aparato.
E1	Batería de cocina incompatible o zona de cocción funcionando sin batería.	
E2	El aparato se ha sobrecalentado.	
E3	La tensión es demasiado alta.	
E4	La tensión es demasiado baja.	
E5	Cortocircuito.	
E6	Cortocircuito.	
E7	Las placas están sobrecalentadas.	

## CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON

**Remarque :** 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.





## FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10030684		
Type de table de cuisson	Plaque 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.	Ø	18,5 / 18,5	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	n.c. n.c.	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	188,6 / 192,1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	190,4	Wh/kg

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

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

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

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. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.




---

## INDICE

---

Avvertenze di sicurezza	52
Note sull'utilizzo e sulla manutenzione	53
Funzionamento	55
Descrizione del prodotto e pannello dei comandi	56
Messa in funzione e utilizzo	57
Risoluzione dei problemi	59
Scelta delle stoviglie	60
Scheda informativa del prodotto	61
Avviso di smaltimento	62
Produttore e importatore (UK)	62

---

## DATI TECNICI

---

Articolo numero	10030684
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza (piastra grande + piastra piccola)	3400 W (2000 W + 1400 W)

---

## 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 a 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. Se il piano cottura dovesse rompersi, spegnere immediatamente il dispositivo, staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare un tecnico qualificato.
- Prima della pulizia e della manutenzione, spegnere il piano cottura a induzione e staccare il cavo di alimentazione.
- 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.

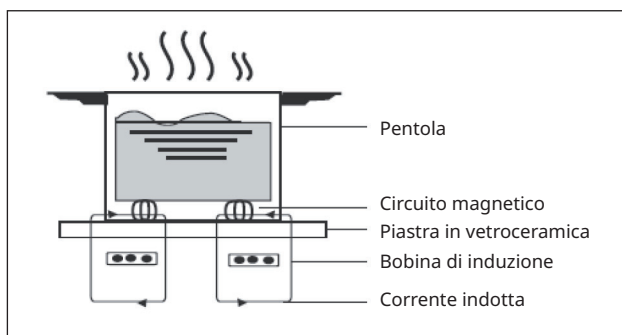
- I bambini o le persone con capacità mentali ridotte devono essere istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso del dispositivo per essere certi che utilizzino il dispositivo senza mettere in pericolo se stessi o gli altri.
- Non riparare o sostituire nessuno dei 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.

---

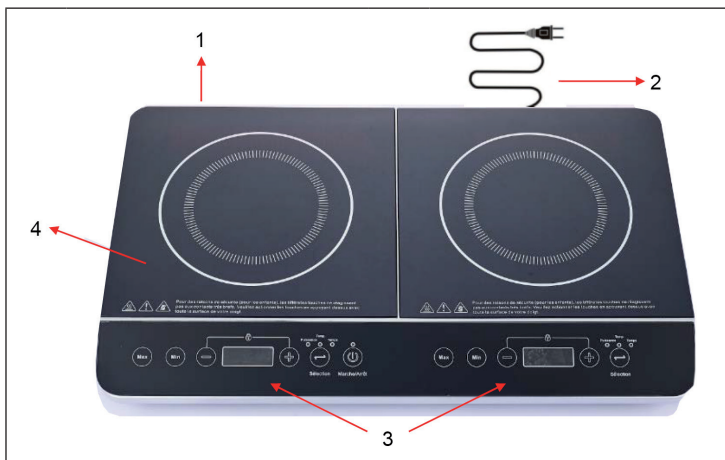
## FUNZIONAMENTO

---

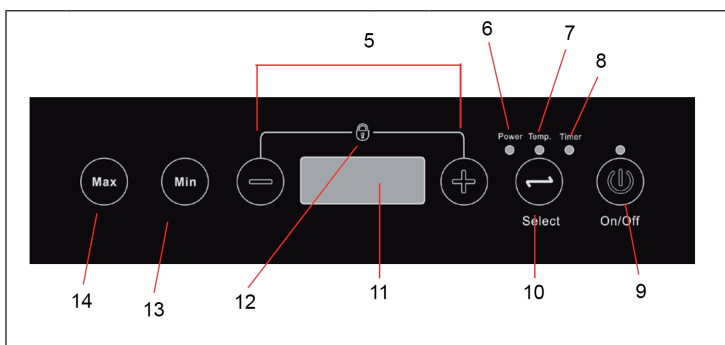
La cottura a induzione è una tecnologia di cottura avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a oscillazioni elettromagnetiche e trasferisce il calore direttamente alla pentola anziché riscaldarla indirettamente tramite la superficie in vetro. Il vetro diventa caldo perché la pentola lo riscalda.



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E PANNELLO DEI COMANDI



1	Scarico aria	3	Pannello dei comandi
2	Cavo di alimentazione	4	Superficie in ceramica



5	Tasti [+/-]	10	Tasto selezione
6	Spia operatività	11	Display
7	Spia temperatura	12	Sicurezza per bambini
8	Spia timer	13	Tasto Min
9	Tasto on/off	14	Tasto Max



---

## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

---

Dopo aver inserito la spina nella presa, il dispositivo emette un segnale acustico e tutte le spie lampeggiano per indicare che il dispositivo è collegato alla corrente.

NOTA: non poggiare oggetti sulla superficie dei sensori e assicurarsi che le superfici siano sempre pulite. Al termine della cottura, premere il tasto on/off per passare alla modalità standby.

### Modalità cottura

Premere il tasto on/off. La spia di operatività si accende e il dispositivo si trova in modalità standby. Premere di nuovo il tasto on/off per spegnere il dispositivo.

### Piastra sinistra 2000 W

- In modalità standby, premere una volta il tasto SELECT per accendere il dispositivo. Il dispositivo emette un segnale acustico e la spia di operatività si accende. Sul display compare [1200] ovvero la potenza predefinita di 1200 W. Utilizzare i tasti [+/-] per regolare la potenza. Sono disponibili 10 livelli di potenza: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W.
- Premere tre volte il tasto SELECT per impostare la temperatura. Il display indica [180] ovvero la temperatura predefinita di 180°C. Utilizzare i tasti [+/-] per regolare la temperatura. Sono disponibili 10 diverse temperature: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Premere il tasto MAX: sul display compare [2000] e indica che è impostata la potenza massima di 2000 W. Premere il tasto MAX: sul display compare [200] e segnala che è impostata la potenza minima di 200 W. Utilizzare i pulsanti [+] e [-] per regolare la potenza in modalità [Max] o [Min].

### Piastra destra 1400 W

- In modalità standby, premere il tasto SELECT per accendere il dispositivo. Il dispositivo emette un segnale acustico e la spia di operatività si accende. Il display indica [1000] ovvero la potenza predefinita di 1000 W. Utilizzare i tasti [+/-] per regolare la potenza. Sono disponibili 10 livelli di potenza: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 900 W, 1000 W, 1100 W, 1200 W, 1300 W, 1400 W.
- Premere tre volte il tasto SELECT per impostare la temperatura. Sul display compare [180] ovvero la temperatura predefinita di 180 W. Utilizzare i tasti [+/-] per regolare la temperatura. Sono disponibili 10 diverse temperature: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
- Premere il tasto MAX, sul display compare [1400] e indica che è impostata la potenza massima di 1400

W. Premere il tasto MIN, sul display compare [200] e indica che è impostata la potenza minima di 200 W. Utilizzare il pulsanti [+] e [-] per regolare la potenza in modalità [Max] o [Min].

### Funzioni del timer

Dopo aver selezionato una modalità, è possibile impostare il timer. Tenere premuto il tasto SELECT fino a quando si accende la spia del timer. Sul display compare [0]. Premere il tasto [+/-] per impostare il timer. Impostare i minuti con il tasto [+], impostare le ore con il tasto [-]. Tenere premuti i tasti per 3 secondi per una impostazione rapida. Il tempo impostabile è compreso tra 0 e 180 minuti. Dopo aver impostato il tempo, premere una volta il tasto TIMER per confermare la selezione e attendere che il display non lampeggi più. Allo scattare del tempo, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

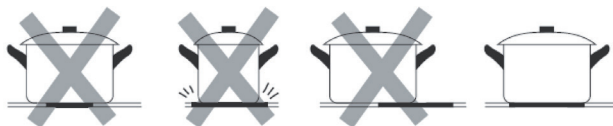
Problema	Causa possibile	Soluzione
Dopo aver inserito la spina nella presa e aver premuto il tasto On, il dispositivo non si accende.	Assenza di corrente.	Assicurarsi che ci sia corrente.
	Il fusibile è guasto.	Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
	La spina non è inserita correttamente nella presa.	
Il riscaldamento delle piastre si interrompe mentre il dispositivo è in uso e viene emesso un segnale acustico.	Le pentole o padelle non sono idonee oppure non ci sono pentole o padelle sulla piastra.	Utilizzare solo pentole e padelle adatte a piani cottura a induzione.
	La pentola non è collocata al centro della piastra.	Posizionare la pentola al centro della piastra.
	La pentola è stata rimossa in continuazione dalla piastra?	Posizionare la pentola al centro della piastra.
Il dispositivo è acceso ma non accade nulla.	La pentola è vuota oppure la temperatura è elevata.	Utilizzare le giuste impostazioni.
	Lo scarico dell'aria è ostruito.	Pulire lo scarico dell'aria. Far raffreddare il dispositivo e riavviarlo.
	Il dispositivo è in funzione da più di due ore senza impostazioni?	Impostare una modalità o il timer.
Codici di errore		
E0	Problema interno con il circuito elettrico.	Se appaiono i codici di errore E1, E2 e E7, controllare che la pentola utilizzata sia idonea per piani cottura a induzione. Far raffreddare il dispositivo e avviarlo di nuovo. Se compaiono i codici di errore E0 oppure E3-E6, contattare un tecnico competente e far controllare il dispositivo.
E1	Pentola incompatibile o nessuna pentola sulla piastra.	
E2	Surriscaldamento del dispositivo.	
E3	La tensione domestica è troppo elevata.	
E4	La tensione domestica è troppo bassa.	
E5	Corto circuito	
E6	Corto circuito	
E7	Surriscaldamento della piastra.	

## 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.

É 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.



## SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10030684		
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	18,5 / 18,5	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	N/D N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	188,6 / 192,1	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	190,4	Wh/kg

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

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





**KLARSTEIN**