

# VARICOOK SINGLE

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

10012195



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	8
Inbetriebnahme und Bedienung	9
Reinigung und Pflege	11
Fehlersuche und Fehlerbehebung	12
Produktdatenblatt	14
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	15
Hinweise zur Entsorgung	17
Hersteller & Importeur (UK)	17

English	19
Español	33
Français	47
Italiano	61

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10012195
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	2000 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, 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.

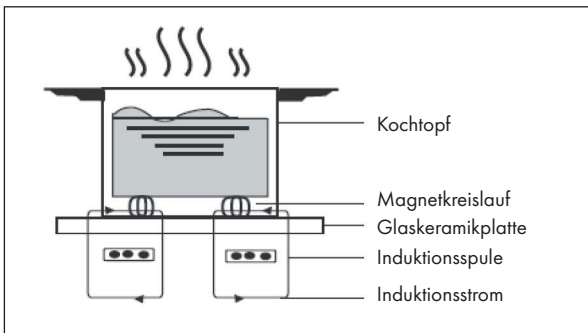
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können, ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen 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.

---

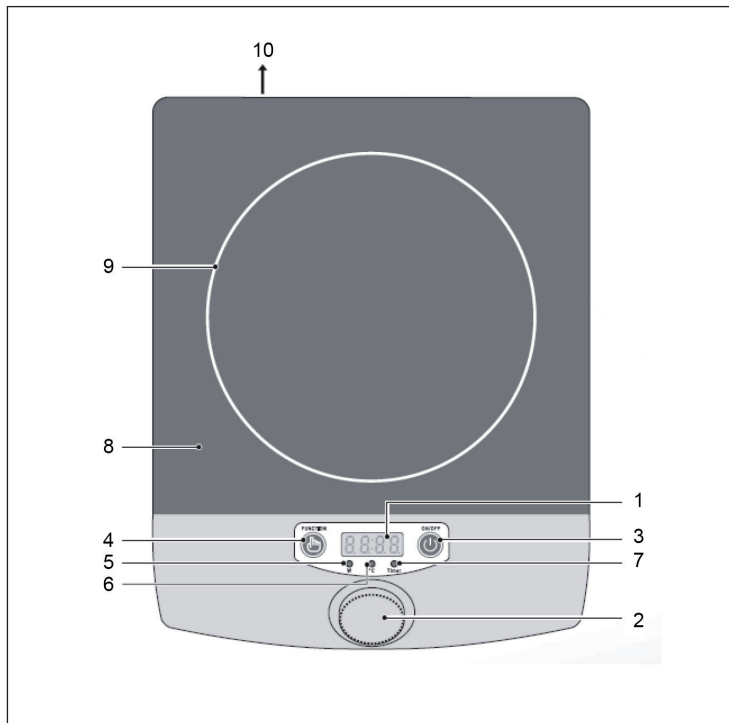
## FUNKTIONSWEISE

---

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



1 Anzeige	6 Temperaturanzeige
2 Einstellrad	7 Timer-Anzeige
3 Ein-/Aus-Taste und Betriebsanzeige	8 Keramikplatte
4 Funktionstaste	9 Kochfeld
5 Leistungsanzeige	10 Belüftungsöffnungen



---

## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

---

Die Induktionskochplatte ist ein Gerät, das Induktionshitze zum Zubereiten von Lebensmitteln verwendet.

### Verwendungshinweise

1. Stecken Sie den Netzstromstecker in die Wandsteckdose. Ein piependes Geräusch wird ertönen und die Anzeige wird einmal aufblincken. Die Ein-/Ausanzeige wird zu blinken beginnen. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr in das Zentrum des Kochfelds.
3. Drücken Sie den Ein-/Ausschalttaste zum Einschalten des Geräts. Die Ein-/Ausanzeige leuchtet nun durchgehend. Die Anzeige zeigt „----“ an.
4. Stellen Sie das Gerät gemäß Ihrer Kochanforderungen ein.
5. Drücken Sie nach der Verwendung des Geräts den Ein-/Ausschalttaste, damit das Gerät in den Standby-Modus wechselt. Die Ein-/Ausanzeige wird zu blinken beginnen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
7. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

### Einstellen der Leistung

- Drücken Sie so lange die Funktionstaste, bis die Leistungsanzeige angeht. Die Anzeige zeigt „1600“ an.
- Drehen Sie zum Erhöhen der Leistung das Einstellrad im Uhrzeigersinn.
- Drehen Sie zum Verringern der Leistung das Einstellrad gegen den Uhrzeigersinn.
- Es gibt 8 einstellbare Leistungsstufen von 300 W bis 2000 W.

### Einstellen der Temperatur

- Drücken Sie so lange die Funktionstaste, bis die Temperaturanzeige angeht. Die Anzeige zeigt „200“ an.
- Drehen Sie zum Erhöhen der Temperatur das Einstellrad im Uhrzeigersinn.
- Drehen Sie zum Verringern der Temperatur das Einstellrad gegen den Uhrzeigersinn.
- Es gibt 8 einstellbare Temperaturstufen von 60°C bis 200°C.

### Einstellen der Timer-Funktion

- Drücken Sie so lange die Funktionstaste, bis die Timeranzeige angeht. Die Anzeige zeigt „00:00“ an.
- Drehen Sie zum Einstellen der Stunde das Einstellrad im Uhrzeigersinn.
- Drehen Sie zum Einstellen der Minuten (1-Minuten-Schritte) das Einstellrad gegen den Uhrzeigersinn.
- Sie können den Timer von 00:00 bis 02:59 einstellen.
- Bitte warten Sie nach der Einstellung des Timers, bis die Anzeige zu blinken aufhört.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein piependes Geräusch ertönen und das Gerät wird automatisch in den Standby-Modus wechseln.

### Abbrechen der Timer-Funktion

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalttaste, um in den Standby-Modus zu wechseln. Die Timeranzeige geht aus.
- Drücken und halten Sie die Funktionstaste, um den Betrieb mit der eingestellten Leistung-/Temperatureinstellung wieder aufzunehmen. Die Timeranzeige wird ausgehen.

### Auswahl des Kochgeschirrs

- Stahl, Gusseisen, emailliertes Gusseisen, Edelstahl, flache Pfannen/Töpfe mit einem Bodendurchmesser von 12cm-26cm.
- Bitte verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und versuchen Sie nicht, andere Töpfe zu verwenden (insbesondere keine Drucksensorgefäße).

				
Edelstahl- kochtopf	Gusseisen- pfanne	Magnetische Edelstahl- pfanne	Magnetische Gusseisen- pfanne	Gusseiserne Schwenk- pfanne

Das Kochgeschirr sollte folgende Anforderungen erfüllen:

- Pfanne/Topf muss induktionsgeeignet sein.
- Pfanne/Topf sollte vor dem Kochen ausprobiert werden, um zu sehen, ob ungewöhnliche Ereignisse auftreten.
- Pfanne/Topf sollte einen Deckel mit Belüftungsöffnung haben.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstromstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie die Oberflächen erst, wenn sich das Gerät abgekühlt hat.
2. **Glasplatte, Bedienfeld und Gehäuse:**  
Verwenden Sie bei leichten Verschmutzungen einen weichen Lappen.  
Verwenden Sie bei stärkeren Verschmutzungen wie Fettablagerungen etc. einen sauberen, feuchten Lappen mit etwas neutralem Spülmittel.
3. Der Kühlventilator des Geräts zieht während der Verwendung Staub und Schmutz an. Bitte reinigen Sie diesen regelmäßig mit einer Bürste oder einem Wattestäbchen.
4. Waschen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser ab, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
5. Überprüfen Sie zur Gewährleistung der Geräteleistung vor der Verwendung des Geräts, ob der Netzstromstecker des Geräts richtig mit der Wandsteckdose verbunden ist.
6. Ziehen Sie das Netzstromkabel nicht aus der Steckdose, während das Gerät eingeschaltet ist. Drücken Sie zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts zunächst die Ein-/Ausschalttaste und ziehen Sie erst anschließend den Netzstecker heraus.
7. Ziehen Sie den Netzstecker erst aus der Steckdose, wenn der Kühlventilator ausgegangen ist und das Gerät vollständig abgekühlt hat.
8. Ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose und verstauen Sie das Gerät an einem trockenen, sicheren Ort, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.
9. Einige Modelle beinhalten einen Schutz gegen Schaben. Falls notwendig, können Sie beispielsweise Mottenkugeln verwenden, um die Schaben zu vertreiben.

## FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät reagiert nicht, obwohl der Netzstecker mit der Wandsteckdose verbunden und die Ein-/Ausschalttaste gedrückt wurde.	Der Strom ist ausgefallen.	Verwenden Sie das Gerät, sobald der Strom wieder da ist.
	Die Sicherung ist herausgesprungen.	Überprüfen Sie sorgfältig die Ursache. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte für die Wartung und Reparatur an den Kundendienst.
	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	
Das Aufheizen wird während der üblichen Verwendung unterbrochen und ein Piepton ist zu hören.	Inkompatibles Kochgeschirr wird verwendet oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld.	Überprüfen Sie, ob das Gerät fehlerverwendet wird.
	Das Kochgeschirr steht nicht im Zentrum des Kochfeldes.	Entfernen Sie die Ursache der Blockade. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem es abgekühlt ist.
	Das Kochgeschirr wird erhitzt, wird aber regelmäßig vom Kochfeld genommen.	Setzen Sie die Kochmodi oder die Timer-Funktion zurück.
Das Gerät lässt sich während des Erhitzens nicht bedienen.	Das Kochgeschirr ist leer oder die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	Überprüfen Sie, ob das Gerät fehlerverwendet wird.
	Der Luftein-/auslass ist blockiert oder Schmutz hat sich dort angesammelt.	Entfernen Sie die Ursache der Blockade. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem es abgekühlt ist.
	Das Gerät läuft bereits über 2 Stunden ohne externe Anweisungen.	Setzen Sie die Kochmodi oder die Timer-Funktion zurück.

## Fehlermeldungen

<b>E0</b>	Interner Schaltungsfehler	Wenn die Fehlermeldung E1, E2 und E7 erscheinen, überprüfen Sie bitte, ob das Kochgeschirr ungeeignet ist oder schalten Sie das Gerät nach dem Abkühlen erneut ein. Wenn die Anzeige E0, E3-E6 anzeigt, kontaktieren Sie für Wartung und Reparatur bitte den Kundendienst.
<b>E1</b>	Kein Kochgeschirr oder inkompatibles Kochgeschirr wird verwendet	
<b>E2</b>	Interne Überhitzung	
<b>E3</b>	Überspannung	
<b>E4</b>	Unterspannung	
<b>E5</b>	Oberplattensensorkreislauf ist offen/ Kurzschluss	
<b>E6</b>	IGBT Sensorplattenkreislauf ist offen/ Kurzschluss	
<b>E7</b>	Oberplatte ist überhitzt	


Wenn durch die genannten Lösungen das Problem nicht behoben werden kann, stecken Sie das Gerät sofort aus, notieren Sie die Fehlermeldung und kontaktieren Sie den Kundendienst für Wartung und Reparatur. Bitte versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinander zu bauen oder zu reparieren, um Personenschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden.

## PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10012195		
Art der Kochmulde	Mobile Kochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		1	
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	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	191,8	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	191,8	Wh/kg

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

#### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

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



---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

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

**Importeur für Großbritannien:**

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



**Dear Customer,**

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




---

## CONTENTS

---

Safety Instructions	20
Instructions on Use and Maintenance	21
Operating Principle	23
Product Configuration	24
Use and operation	25
Care and Cleaning	27
Troubleshooting	28
Product Data Sheet	30
Disposal Considerations	31
Manufacturer & Importer (UK)	31

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10012195
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2000 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.

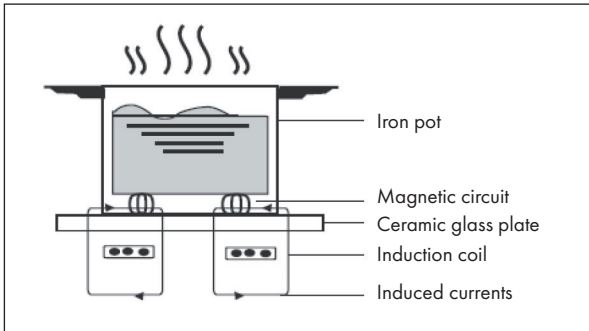
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or 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.

---

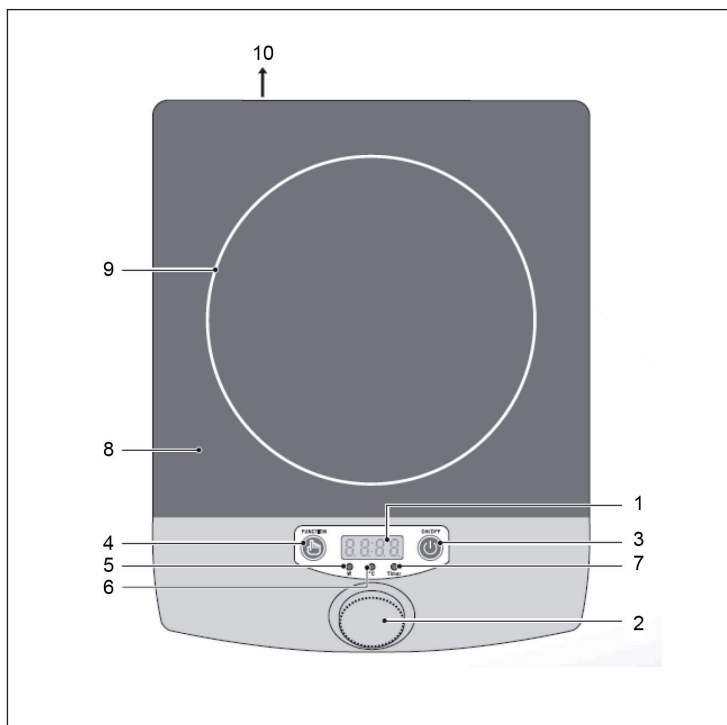
## OPERATING PRINCIPLE

---

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 CONFIGURATION



1 Display	6 Temperature indicator
2 Setting dial	7 Timer indicator
3 On/off button / On/off indicator	8 Ceramic plate
4 Function button	9 Cooking zone
5 Power indicator	10 Ventilation openings



---

## USE AND OPERATION

---

The induction cooker is a device which uses induction heating for cooking food.

### Hints for use

- Insert the mains plug into the wall socket. A beep will sound and the indicators flash once. The on/off indicator starts to flash. The device is in standby mode.
- Place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Press the on/off button to switch on the device. The on/off indicator lights continuously. The display shows "----".
- Set the device according to your cooking requirements.
- After use, press the on/off button to set the device to standby mode. The on/off indicator starts to flash.
- Remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the device to cool down completely.

### Setting the power

- Press the function button until the power indicator comes on. The display shows "1600".
- Turn the setting dial clockwise to increase the power.
- Turn the setting dial counterclockwise to decrease the power.
- Total 8 adjustable power levels from 300W to 2000W.

### Setting the temperature

- Press the function button until the temperature indicator comes on. The display shows "200".
- Turn the setting dial clockwise to increase the temperature.
- Turn the setting dial counterclockwise to decrease the temperature.
- Total 8 adjustable temperature levels from 60°C to 240°C.

### Setting the timer






- Press the function button until the timer indicator comes on. The display shows "00:00".
- Turn the setting dial clockwise to set the hours.
- Turn the setting dial counterclockwise to set the minutes (1-minute steps).
- Adjustable timer range from 00:00 to 02:59.
- Please wait until the display stops flashing after timer setting.
- At the end of the countdown, a beep will sound and the device will go to standby mode.

### To cancel the function

- Press the on/off button to go to standby mode. The timer indicator goes off.
- Press and hold the function button to resume operation with the set power or temperature settings. The timer indicator goes off.

### Selection of Cookware

- Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with bottom diameter from 12cm to 26cm.
- So suggest to use the required pot, do not try to use other pot instead (especially pressure sensors vessels.)

				
Stainless steel pot	Iron blast pan	Magnetic stainless steel pot	Magnetic stainless iron pan	Iron board pan

Please kindly according to the below requirement if necessary to use the vessel is not equipped:

- Pan/pot must be suitable for induction cooker.
- Pan/pot should be tried out if it's bought by self to see if there are unusual phenomena.
- Pan/pot bought by self should be flat and come with the cover with gas vent

---

## CARE AND CLEANING

---

1. Remove the power plug prior to clean the unit. Do not clean it until the surface cools down.
2. **Glass plate, panel and the shell:**  
Soft cloth for slight stain.  
For greasy, dirt, blot by using a clean damp cloth with neutral detergent.
3. While the radiator-fan working, dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
4. Remember do not washing the unit by water directly to avoid damaging.
5. To protect induction cooker, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
6. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life, press the „ON/OFF“ button first, then pull out the power cord.
7. In order to make operating time longer, the fan would still working for cooling the plate, is better to plug out after the fan stops working.
8. Please pull out the power cord and put it away when not used for a long time.
9. Some models have structural design to against cockroaches, if needed, can put something like mothball to expel the cockroaches.

## TROUBLESHOOTING

Symptoms	Check points	Remedy
After connecting the power and pressing the "power" key, the appliance has no response.	Is the electricity in suspension?	Use after resuming the electricity.
	Is the fuse broken down?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact Service Centre for checking and repairing.
	Is the plug connected firmly?	
Heating being interrupted in normal use and a "Beep" will be heard.	Incompatible cookware or no cookware is used?	Replace compatible cookware for the induction cooker.
	Is the cookware not considerably placed from the center of the heating zone?	Place the cookware at the center of the defined heating zone.
	Is the cookware being heated but continually being removed?	Place a cookware inside the heating zone.
No operation during the heating being in use.	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or dirt has accumulated?	Remove the stuff clogging the air intake/exhaust vent. Operate the appliance again after cooling down.
	Is the cooker working over 2 hours without any external instruction?	Reset cooking modes or use timer function.

## Error codes

<b>E0</b>	Internal circuit error	When showing error signal E1, E2 and E7, please check whether the cookware is not suitable, or switch on the appliance again after it is cooled down naturally. When showing E0, E3-E6, please contact service Centre for checking and repairing.
<b>E1</b>	Without cookware or Incompatible cookware used	
<b>E2</b>	Internal overheat	
<b>E3</b>	Over-voltage	
<b>E4</b>	Under-Voltage	
<b>E5</b>	Top plate sensor open/short circuit	
<b>E6</b>	IGBT sensor open circuit/short circuit	
<b>E7</b>	Top plate overheat	

If the above remedies/controls can not fix the problem, unplug the appliance immediately, contact service Centre for inspection and repairing, note the error code and report it to Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

## PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10012195		
Type of hob	Mobile hob		
Number of cooking zones and/or areas		1	
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	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	191,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	191,8	Wh/kg

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

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

**Importer for Great Britain:**

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





**Estimado cliente,**

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




---

## ÍNDICE

---

Indicaciones de seguridad	34
Indicaciones de limpieza y mantenimiento	35
Funcionamiento	37
Características	38
Puesta en marcha y funcionamiento	39
Limpieza y cuidado	41
Búsqueda y resolución de errores	42
Hoja de datos del producto	44
Indicaciones sobre la retirada del aparato	45
Fabricante e importador (Reino Unido)	45

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10012195
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	2000 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.

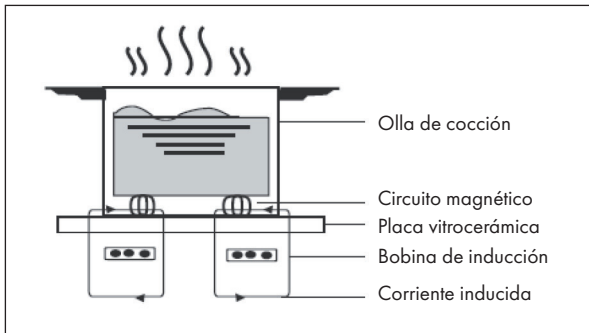
- Los niños y las personas con discapacidades mentales deberán ser instruidas por una persona responsable acerca del uso del aparato para garantizar que pueden manejarlo sin ponerse en peligro a ellos mismos ni a otras personas.
- No repare ni sustituya ninguna pieza a menos que se indique expresamente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

---

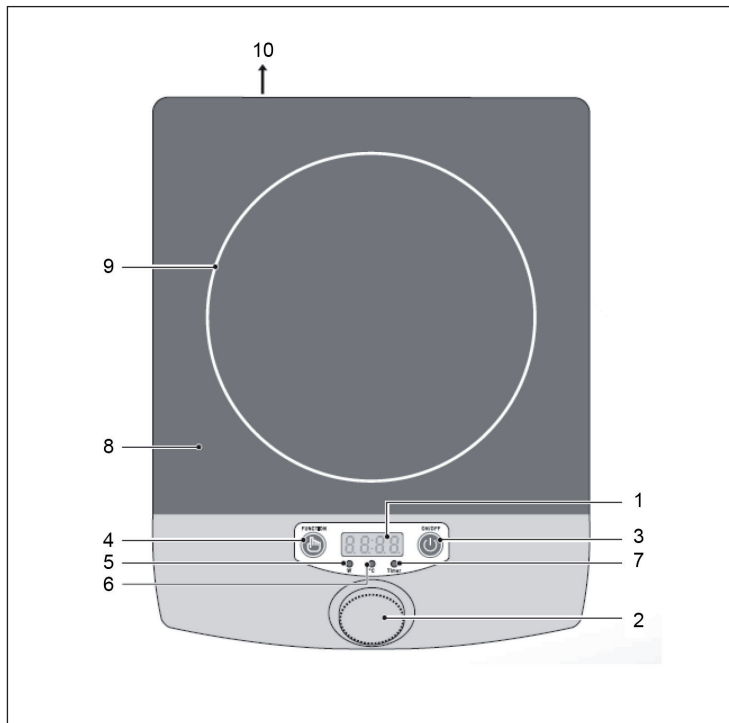
## FUNCIONAMIENTO

---

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.



## CARACTERÍSTICAS



1 Indicador	6 Indicador de temperatura
2 Rueda de ajuste	7 Indicador de tiempo
3 Botón de encendido/apagado e indicador de funcionamiento	8 Placa de cerámica
4 Botón de función	9 Placa de cocción
5 indicador de potencia	10 Orificios de ventilación

---

## PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

---

La placa de inducción es un aparato que utiliza calor por inducción para preparar alimentos.

### Indicaciones de uso

1. Conecte el cable de corriente en el enchufe. Se oirá un pitido y la pantalla parpadeará una vez. El indicador de encendido/apagado empezará a parpadear. El aparato se encontrará en modo de espera.
2. Coloque los utensilios de cocina en el centro del fogón.
3. Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato. La luz de encendido/Apagado se encenderá continuamente. La pantalla mostrará „----“.
4. Ajuste el aparato según sus necesidades.
5. Pulse tras usar el aparato el botón de encendido/apagado para que entre en modo de espera. El indicador de encendido/apagado empezará a parpadear.
6. Retire el cable de alimentación del enchufe.
7. Deje que el aparato se enfríe completamente.

### Ajuste de la potencia

- Pulse el botón de función hasta que el indicador de potencia se encienda. El Indicador mostrará 1600.
- Gire la rueda en sentido de las agujas del reloj para aumentar la potencia.
- Gire la rueda en sentido contrario de las agujas del reloj para disminuir la potencia.
- Hay 8 grados de potencia regulables de 300 V a 2000 V.

### Ajuste de la temperatura

- Pulse el botón de función hasta que el indicador de temperatura se encienda. El Indicador mostrará 200.
- Gire la rueda en sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura.
- Gire la rueda en sentido contrario de las agujas del reloj para disminuir la temperatura.
- Hay 8 grados de temperatura regulables de 60 °C a 80 °C.

### Ajuste de la función de temporizador

- Pulse el botón de función hasta que el indicador de temporizador se encienda. El Indicador mostrará 0:00.
- Gire la rueda en sentido de las agujas del reloj para ajustar las horas.
- Gire la rueda en sentido contrario de las agujas del reloj para ajustar los minutos (en tramos de 1 minuto).
- Puede ajustar el temporizador de 00:00 a 02:59.
- Espere tras el ajuste del temporizador hasta que el indicador empiece a parpadear.
- Tras terminar el tiempo ajustado se oirá un pitido y el aparato cambiará automáticamente a modo de espera.

### Finalizar la función de temporizador

- Pulse el botón de encendido/apagado para cambiar al modo de espera. El Indicador de temperatura se apagará.
- Pulse y mantenga el botón de función para volver a continuar con el funcionamiento con los ajustes de potencia y temperatura configurados. El indicador de temporizador se apagará.

### Selección de los utensilios de cocina

- Acero, hierro fundido, hierro fundido esmaltado, acero inoxidable, recipientes / cazos planos con un diámetro inferior de 12 cm-26 cm.
- Por favor, use solo utensilios de cocina aptos y no trate de usar otras ollas (en especial recipientes con sensor de presión).

				
Olla de acero	Olla de hierro fundido	Sartén magnética de acero inoxidable	Sartén magnética de hierro fundido	Sartén honda de hierro fundido

Los utensilios de cocina deben cumplir los siguientes requisitos:

- Las sartenes u ollas deben ser aptas para inducción.
- Las sartenes u ollas deben ser probadas antes para ver si se obtienen resultados no deseados.
- Las sartenes u ollas deben tener una tapa con un orificio de ventilación.



---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

1. Desenchufe siempre el cable antes de la limpieza.  
Limpie la superficie una vez que el aparato se haya enfriado.
2. **Placas de cristal, panel de control y carcasa:**  
Utilice un paño suave en caso de poca suciedad. En caso de mucha suciedad, como manchas de grasa, use un paño húmedo con un poco de detergente neutro.
3. El ventilador refrigerador del aparato atrapa polvo y suciedad durante el funcionamiento. Límpielo regularmente con un cepillo o bastoncillo de algodón.
4. No lave el aparato directamente con agua para evitar daños materiales o personales.
5. Para garantizar la potencia del aparato, compruebe antes del uso que esté conectado correctamente a la toma de corriente.
6. No tire del enchufe mientras que el aparato esté encendido. Para aumentar la duración del aparato, pulsé el botón de encendido/apagado y desenchufe después el cable.
7. Retire el cable de alimentación del enchufe una vez que el ventilador se haya apagado y esté completamente frío.
8. Desenchufe y almacene el aparato en un lugar seco y seguro si lo va a usar durante mucho tiempo.
9. Algunos modelos incluyen una protección contra cucarachas. En caso de que sea necesario, puede usar bolas de naftalina para ahuyentar a las cucarachas.

## BÚSQUEDA Y RESOLUCIÓN DE ERRORES

Problema	Posibles causas	Solución
El aparato no reacciona a pesar de que está enchufado y he pulsado el botón de encendido/apagado.	Hay un fallo eléctrico	Use el aparato cuando haya vuelto la electricidad.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe de inmediato la causa. Si el problema no se ha resuelto, contacte con el servicio de atención al cliente para una revisión o reparación.
	El enchufe no está correctamente insertado.	
El calor se para durante el funcionamiento y se oye un pitido.	Se está usando un utensilio de cocina no apropiado o no se ha colocado ningún utensilio en el fogón.	Compruebe si se está usando correctamente el aparato.
	El utensilio de cocina no está en el centro del fogón.	Retire la causa del bloqueo. Utilice el aparato después de que se haya enfriado.
	El utensilio de cocina se calienta pero se retira con frecuencia del fogón.	Restablezca los modos de cocción o la función del temporizador.
El aparato no se puede manejar durante el calentamiento.	El utensilio de cocina está vacío o la temperatura está ajustada demasiado alta.	Compruebe si se está usando correctamente el aparato.
	La entrada o salida de aire está bloqueada o se ha acumulado suciedad.	Retire la causa del bloqueo. Utilice el aparato después de que se haya enfriado.
	El aparato sigue funcionando durante más de 2 horas sin configuraciones externas.	Restablezca los modos de cocción o la función del temporizador.

## Mensajes de error

<b>E0</b>	Error de interruptor interno	Si aparecen los mensajes de error E1, E2 y E7, compruebe si los utensilios de cocina son adecuados o encienda de nuevo el aparato de nuevo tras enfriarse. Si aparecen los mensajes de error E0, E3-E6, contacte con el servicio de atención al cliente para mantenimiento y reparación.
<b>E1</b>	No se está usando un utensilio de cocina o no es compatible	
<b>E2</b>	Sobrecalentamiento interno	
<b>E3</b>	Sobretensión	
<b>E4</b>	Baja tensión	
<b>E5</b>	El circuito del sensor de la placa superior está abierto/	
<b>E6</b>	El circuito del sensor de la placa está abierto/	
<b>E7</b>	La placa superior está sobrecalentada	

Si el problema no se soluciona con las indicaciones mencionadas, desconecte el aparato, apunte el mensaje de error y contacte con el servicio de atención al cliente para mantenimiento y reparación. Por favor, no intente desmontar el aparato o repararlo para evitar daños materiales o personales.

## HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10012195		
Tipo de módulo de cocina	Placa móvil		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		1	
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	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	191,8	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	191,8	Wh/kg

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para Gran Bretaña:**

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



**Chère cliente, cher client,**

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




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	48
Remarque sur le fonctionnement et mise en garde	49
Fonctionnement	51
Aperçu de l'appareil	52
Mise en service et utilisation	53
Nettoyage et entretien	55
Identification et résolution des problèmes	56
Fiche de données produit	58
Informations sur le recyclage	59
Fabricant et importateur (UK)	59

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10012195
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	2000 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.

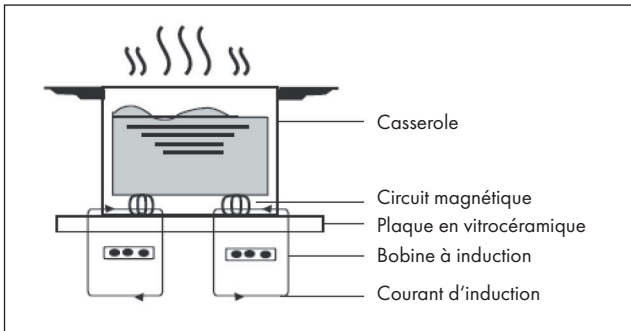
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être guidés par une personne responsable de leur sécurité avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil,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

---

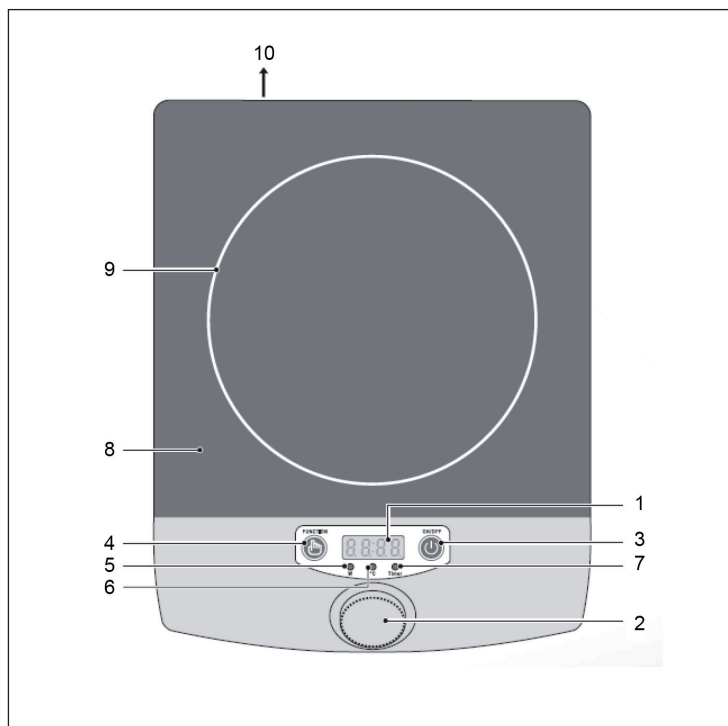
## FONCTIONNEMENT

---

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.



## APERÇU DE L'APPAREIL



1 Ecran	6 Affichage de la température
2 Molette de réglage	7 Affichage de la minuterie
3 Touche de marche/arrêt et témoin de marche	8 Plaque en céramique
4 Touche de fonction	9 Foyer de cuisson
5 Témoin de puissance	10 Ouvertures d'aération

---

## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

---

La plaque de cuisson à induction est un appareil qui utilise un chauffage par induction pour la préparation d'aliments.

### Conseils d'utilisation

1. Branchez la fiche dans la prise. Un signal sonore retentit et l'affichage clignote une fois. Le témoin de marche/arrêt commence à clignoter. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.
2. Placez l'ustensile de cuisson au milieu de la plaque de cuisson.
3. Appuyez sur la touche de marche/arrêt pour allumer l'appareil. Le témoin de fonctionnement reste allumé en fixe. L'écran affiche „----“.
4. Réglez l'appareil en fonction de vos besoins pour la cuisson.
5. Après utilisation, appuyez sur la touche de marche/arrêt pour mettre l'appareil en mode veille. Le témoin de marche se met à clignoter.
6. Débranchez la fiche de la prise murale.
7. Laissez l'appareil refroidir complètement.

### Réglage de la puissance

- Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que l'affichage de la puissance s'allume. L'écran affiche „1600“.
- Pour augmenter la puissance, tournez la molette de réglage en sens horaire.
- Pour réduire la puissance, tournez la molette de réglage en sens antihoraire.
- Il y a 8 niveaux de puissance réglables de 300 W à 2000 W.

### Réglage de la température

- Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que l'affichage de la température s'allume. L'écran affiche „200“.
- Pour augmenter la température, tournez la molette de réglage en sens horaire.
- Pour réduire la température, tournez la molette de réglage en sens antihoraire.
- Il y a 8 niveaux de température réglables de 60°C à 200°C.

### Réglage de la fonction minuterie





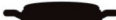
- Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie s'allume. L'écran affiche „00:00“.
- Pour régler les heures, tournez la molette de réglage en sens horaire.
- Pour régler les minutes (par cran d'1 minute), tournez la molette de réglage en sens antihoraire.
- Vous pouvez régler la minuterie de 00:00 à 02:59.
- Après avoir réglé la minuterie, veuillez attendre que l'écran cesse de clignoter.
- Après écoulement de la durée programmée, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement en mode veille.

### Interruption de la minuterie

- Appuyez sur la touche de marche/arrêt pour passer en mode veille. L'affichage de la minuterie s'éteint.
- Appuyez et maintenez la touche de fonction pour reprendre le fonctionnement avec les mêmes réglages de puissance et de température. L'affichage de la minuterie reste éteint.

### Choix des ustensiles de cuisson

- L'acier, la fonte, la fonte émaillée, l'inox, les poêles et casseroles à fond plat avec un diamètre de 12cm-26cm sont adaptés.
- Veuillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson adaptés et n'essayez pas d'utiliser d'autres casseroles (en particulier des récipients avec capteur de pression).

				
Marmite en inox	Poêle n fonte	Casseroles magnétique en acier inoxydable	Poêle magnétique en fonte	Poêle en fonte

Les ustensiles de cuisson doivent répondre aux exigences suivantes :

- La poêle ou casserole doit être compatible avec la cuisson à induction.
- La poêle ou casserole doit être testée avant la cuisson pour vérifier qu'il ne se produit pas de résultat inhabituel.
- La poêle ou casserole doit posséder un couvercle avec ouverture d'aération.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche de la prise.  
Ne nettoyez pas les surfaces externes avant que l'appareil n'ait complètement refroidi.
2. **Vitre, panneau de commande et châssis :**  
Lorsque l'appareil est peu sale, utilisez un chiffon doux.  
Si l'appareil est plus sale, avec des dépôts de graisse etc., utilisez un chiffon propre et humide avec un peu de produit nettoyant neutre.
3. Le ventilateur de refroidissement de l'appareil aspire les poussières et les impuretés pendant le fonctionnement. Veuillez le nettoyer régulièrement avec une brosse ou un coton tige.
4. Ne lavez pas l'appareil directement à l'eau pour éviter les dommages à l'appareil et/ou aux personnes.
5. Pour garantir la puissance de l'appareil, vérifiez avant de l'utiliser que la fiche est correctement branchée dans la prise.
6. Ne débranchez pas le câble d'alimentation de la prise pendant que l'appareil est allumé. Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, commencez par appuyer sur la touche de marche/arrêt et seulement ensuite débranchez la fiche.
7. Débranchez la fiche de la prise seulement lorsque le ventilateur de refroidissement s'est arrêté et que l'appareil est complètement refroidi.
8. Veuillez retirer la fiche de la prise et ranger l'appareil dans un lieu sûr et sec lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.
9. Certains modèles contiennent une protection contre les cafards. Si nécessaire, vous pouvez par exemple utiliser des boules à mites pour chasser les cafards.

## IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne réagit pas, bien que la fiche soit branchée dans la prise et que le bouton de marche arrêté ait été utilisé.	Le courant est coupé.	Utilisez l'appareil dès que le courant est rétabli.
	Le fusible a sauté.	Vérifiez consciencieusement la cause. Si le problème ne peut être résolu, adressez-vous au service client pour entretien et réparation.
	La fiche est mal enfoncée.	
En condition normale d'utilisation, le réchauffage s'interrompt et un bip retentit.	Ustensiles de cuisson incompatibles ou pas d'ustensile de cuisson sur le foyer de cuisson.	Vérifiez que vous utilisez l'appareil correctement.
	L'ustensile de cuisson n'est pas placé bien au milieu du foyer.	Eloignez la cause du blocage. Utilisez l'appareil seulement après qu'il a refroidi.
	L'ustensile de cuisson est chaud mais est retiré fréquemment du foyer.	Réinitialisez les modes de cuisson ou la minuterie.
L'appareil n'est pas contrôlable pendant qu'il chauffe.	L'ustensile de cuisson est vide ou la température est réglée trop élevée.	Vérifiez que vous utilisez l'appareil correctement.
	L'entrée ou la sortie d'air est bloquée ou encrassée.	Éliminez la cause du blocage. Utilisez l'appareil seulement après qu'il a refroidi.
	L'appareil est en marche depuis plus de 2 heures sans utilisation.	Réinitialisez les modes de cuisson ou la minuterie.



## Messages d'erreurs

<b>E0</b>	Erreur de circuit interne	Si les messages d'erreur E1, E2 et E7 apparaissent, vérifiez que l'ustensile de cuisson est adapté ou remettez l'appareil en marche après refroidissement. Si l'écran affiche E0, E3-E6, contactez le service client pour réparation ou maintenance.
<b>E1</b>	Pas d'ustensile de cuisson, ou bien ustensile incompatible	
<b>E2</b>	Surchauffe interne	
<b>E3</b>	Surtension	
<b>E4</b>	Tension insuffisante	
<b>E5</b>	Le circuit du capteur de la plaque supérieure est ouvert / court-circuit	
<b>E6</b>	Le circuit de plaque de capteur d'IGBT est ouvert / court-circuit	
<b>E7</b>	La plaque supérieure surchauffe	

Si le problème ne peut être résolu grâce aux solutions citées, débranchez immédiatement l'appareil, notez le message d'erreur et contactez le service client pour entretien et réparation. N'essayez pas de démonter vous-même l'appareil ou de le préparer, pour éviter des blessures aux personnes et des dégâts matériels sur l'appareil.

## FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10012195		
Type de table de cuisson	Plaque de cuisson mobile		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		1	
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	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	191,8	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	191,8	Wh/kg

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

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

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

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



**Gentile cliente,**

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




---

**INDICE**


---

Avvertenze di sicurezza	62
Note sull'utilizzo e sulla manutenzione	63
Funzionamento	65
Descrizione del prodotto	66
Messa in funzione e utilizzo	67
Pulizia e manutenzione	69
Ricerca e correzione degli errori	70
Smaltimento	71
Scheda informativa del prodotto	72
Avviso di smaltimento	73
Produttore e importatore (UK)	73

---

**DATI TECNICI**


---

Numero articolo	10012195
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	2000 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 incendi! 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. 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.
- Spegnerne 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.



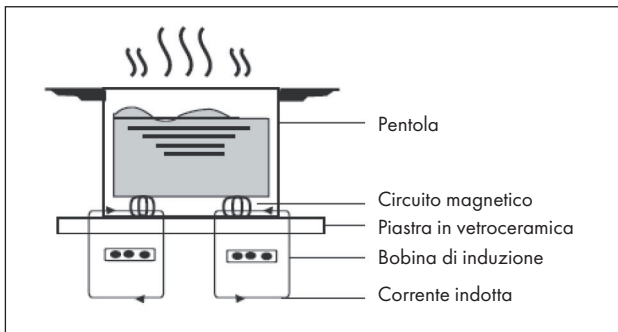
- I bambini o le persone con capacità mentali ridotte devono essere istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso del dispositivo per essere certi che utilizzino il dispositivo senza mettere in pericolo se stessi o gli altri.
- Non riparare o sostituire nessuno dei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

---

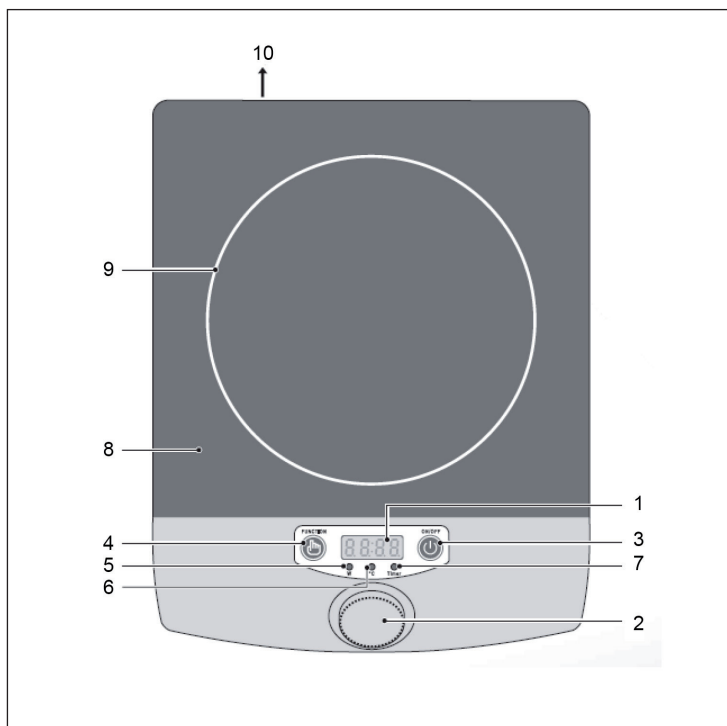
## FUNZIONAMENTO

---

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



1 Display	6 Indicazione della temperatura
2 Manopola di regolazione	7 Indicazione del timer
3 Tasto ON/OFF e indicazione di funzionamento	8 Pannello in ceramica
4 Tasto funzioni	9 Fornello
5 Indicazione di potenza	10 Aperture di ventilazione

---

## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

---

Il fornello a induzione è un dispositivo che utilizza calore induttivo per la preparazione di alimenti.

### Istruzioni per l'utilizzo

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Viene emesso un segnale acustico e il display lampeggia una volta. L'indicazione ON/OFF comincia a lampeggiare. Il dispositivo è in modalità standby.
2. Posizionare pentola o padella al centro del fornello.
3. Premere il tasto ON/OFF per accendere il dispositivo. L'indicazione ON/OFF ora rimane accesa. Il display mostra "----".
4. Impostare sempre il fornello in base alle necessità di preparazione.
5. Dopo l'utilizzo del dispositivo, premere il tasto ON/OFF, in modo che passi in modalità standby. L'indicazione ON/OFF comincia a lampeggiare.
6. Staccare la spina dalla presa di corrente.
7. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo.

### Impostare la potenza

- Premere il tasto funzioni fino a quando si accende l'indicazione della potenza. Viene indicato il valore "1600".
- Per aumentare la potenza, ruotare la manopola di regolazione in senso orario.
- Per diminuire la potenza, ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario.
- Sono disponibili 8 livelli di potenza da 300 W a 2000 W.

### Impostare la temperatura

- Premere il tasto funzioni fino a quando si accende l'indicazione della temperatura. Viene indicato il valore "200".
- Per aumentare la temperatura, ruotare la manopola di regolazione in senso orario.
- Per diminuire la temperatura, ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario.
- Sono disponibili 8 livelli di temperatura da 60°C a 200°C.

### Impostare la funzione timer





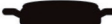
- Premere il tasto funzioni fino a quando si accende l'indicazione del timer. Viene indicato il valore "00:00".
- Per impostare l'ora, ruotare la manopola di regolazione in senso orario.
- Per impostare i minuti (in intervalli di 1 minuto), ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario.
- Il timer può essere impostato tra 00:00 e 02:59.
- Una volta impostato il timer, attendere che l'indicazione smetta di lampeggiare.
- Una volta scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

### Interrompere la funzione timer

- Premere il tasto ON/OFF per passare in modalità standby. L'indicazione del timer si spegne.
- Tenere premuto il tasto funzioni per riprendere il funzionamento con temperatura e potenza impostate. L'indicazione del timer si spegnerà.

### Scegliere pentole e padelle

- Pentole e padelle piatte in acciaio, ghisa, ghisa smaltata, acciaio inox con un fondo del diametro tra 12 cm e 26 cm.
- Si prega di utilizzare solo pentole e padelle adatte e di sforzarsi di non utilizzare altre tipologie (in particolare nessun contenitore con sensore di pressione).

				
Pentola in acciaio inox	Padella in ghisa	Padella in acciaio inox magnetico	Padella in ghisa magnetica	Padella per saltare in ghisa

### Pentole e padelle devono soddisfare i seguenti requisiti:

- La padella/pentola deve essere adatta a fornelli a induzione.
- La padella/pentola deve essere testata prima dell'utilizzo, per vedere se si verificano eventi inattesi.
- La padella/pentola deve avere un coperchio con aperture di ventilazione.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

1. Prima di procedere con la pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente. Pulire le superfici solo quando il dispositivo si è raffreddato.
2. **Pannello in vetro, pannello di controllo e alloggiamento:** per sporco leggero utilizzare un panno morbido. Per sporco ostinato come depositi di grasso ecc., utilizzare un panno pulito e morbido con detergente neutro per piatti.
3. La ventola di raffreddamento del dispositivo attira polvere e sporco durante il funzionamento. Si prega di pulirla regolarmente con una spazzola o un bastoncino d'ovatta.
4. Non lavare direttamente il dispositivo con acqua, in modo da evitare danni a cose o persone.
5. Per garantire le prestazioni del dispositivo, prima dell'utilizzo controllare che la spina sia collegata correttamente alla presa di corrente.
6. Non staccare la spina dalla presa di corrente se il dispositivo è acceso. Per prolungare la vita utile del dispositivo, premere il tasto ON/OFF prima di staccare la spina.
7. Staccare la spina dalla presa di corrente, solo quando la ventola di raffreddamento si è spenta e il dispositivo è completamente raffreddato.
8. Staccare la spina dalla presa di corrente e riporre il dispositivo in un luogo asciutto e sicuro, se non viene utilizzato per lunghi periodi.
9. Alcuni modelli sono dotati di protezione contro le blatte. Se necessario, è possibile utilizzare ad es. palline antifarmiche per tenere lontano le blatte.

## RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il dispositivo non reagisce, sebbene la spina sia collegata alla presa di corrente e il tasto ON/OFF sia stato premuto.	Manca la corrente.	Utilizzare il dispositivo non appena è tornata la corrente.
	Il fusibile è saltato.	Ricerare attentamente la causa. Se il problema non può essere risolto, si prega di rivolgersi per manutenzione e riparazione al servizio di assistenza ai clienti.
	La spina non è inserita correttamente.	
Durante il normale utilizzo, il riscaldamento viene interrotto e viene emesso un segnale acustico.	Vengono utilizzate pentole o padelle non adatte o non c'è nessuna pentola o padella sul fornello.	Utilizzare pentole e padelle adatte per il fornello a induzione.
	La pentola o padella non si trova al centro del fornello.	Posizionare pentola o padella al centro del fornello.
	La pentola o padella viene riscaldata ma rimossa di continuo.	Posizionare pentola o padella nell'area riscaldata.
Non è possibile operare il dispositivo durante il processo di riscaldamento.	La pentola o padella è vuota o la temperatura è regolata su un livello troppo elevato.	Controllare che il dispositivo sia utilizzato in modo corretto.
	I punti di accesso e rilascio dell'aria sono bloccati o si è accumulato sporco.	Rimuovere la causa del blocco. Utilizzare il dispositivo solo quando si è raffreddato.
	Il dispositivo è in funzione da oltre 2 ore senza istruzioni esterne.	Resettare la modalità di cottura o la funzione timer.

## Avvisi di errore

<b>E0</b>	Errore del circuito interno	Se compaiono gli avvisi di errore E1, E2 e E7, controllare che le pentole e padelle utilizzate siano adatte e accendere nuovamente il dispositivo solo dopo il raffreddamento. Se compaiono gli avvisi E0, E3-E6, contattare il servizio di assistenza clienti per opere di manutenzione e riparazione.
<b>E1</b>	Non ci sono pentole o padelle sul fornello o quelle utilizzate sono incompatibili	
<b>E2</b>	Surriscaldamento interno	
<b>E3</b>	Sovratensione	
<b>E4</b>	Sottotensione	
<b>E5</b>	Il circuito del sensore della piastra superiore è aperto/cortocircuito	
<b>E6</b>	Il circuito del sensore IGBT della piastra è aperto/cortocircuito	
<b>E7</b>	La piastra superiore è surriscaldata	

Se non è possibile risolvere il problema attraverso le soluzioni sopramenzionate, scollegare immediatamente il dispositivo dalla rete elettrica, prendere nota dell'avviso di errore e contattare il servizio di assistenza clienti per opere di manutenzione e riparazione. Si prega di non cercare di riparare il dispositivo autonomamente, in modo da evitare danni a persone o al dispositivo stesso.

## SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

## SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10012195		
Tipo di piano cottura	Piano cottura mobile		
Numero di zone e/o aree di cottura		1	
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	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	191,8	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	191,8	Wh/kg



---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom







**KLARSTEIN**