

VARICOOK SLIM

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

10031757



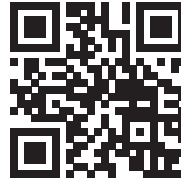
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Hinweise zu Bedienung und Wartung 5
Funktionsweise 7
Geräteübersicht 8
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs 9
Bedienung 10
Reinigung und Pflege 14
Fehlerbehebung 15
Kochtipps 16
Produktdatenblatt 17
Hinweise zur Entsorgung 18
Hersteller & Importeur (UK) 18

English 19
Español 35
Français 51
Italiano 67

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10031757
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	2900 W
Einstellbare Temperatur	60-240 °C
Timer	1-180 Minuten

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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



WARNUNG

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsrisiken

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

**VORSICHT**

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

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

**WARNUNG**

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

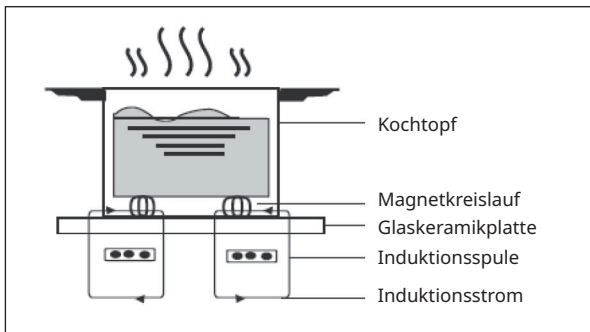
Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

FUNKTIONSWEISE

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

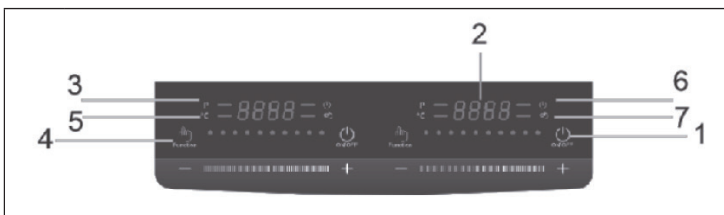


GERÄTEÜBERSICHT



1	Kochplatten	4	Lufteinlassöffnungen
2	[+] und [-] Taste / Slidertasten	5	Entlüftungsöffnungen
3	Bedienfeld mit Display		

Display und Bedienfeld



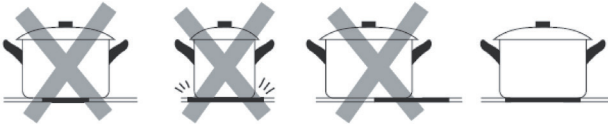
1	Ein/Aus-Taste: zum ein- und ausschalten des Gerät oder um das Gerät in den Standby-Zustand zu versetzen.
2	Display: zeigt die eingestellte Leistung, die eingestellte Temperatur, die Timer-Laufzeit und Warnmeldungen an. Im Standby-Modus zeigt das Display [L] an.
3	Zeigt die eingestellte Leistung an.
4	Funktionstaste: Benutzen Sie die Taste, um zwischen den Einstellungen Leistung und Temperatur hin und her zu wechseln.
5	Zeigt die eingestellte Temperatur an
6	Timer einstellen: Drücken Sie auf die Taste, um einen Timer zwischen 1 Minute bis 3 Stunden einzustellen.
7	Betriebsanzeige

AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

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

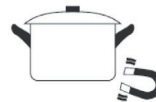


Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



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

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



BEDIENUNG

Stellen Sie das Induktionskochfeld so auf einen ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass die Öffnungen für Lufteinlass und Abluft nicht abgedeckt sind. Der Abstand zwischen der Wand und dem Induktionskochfeld sollte mindestens 10 cm betragen.

Kleine Kochplatte

(1) Einschalten

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sie hören einen Piepton und auf dem Display erscheint die Anzeige [L].
2. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Schalter und das Display zeigt [ON] an.
3. Das Gerät prüft, ob sie geeignetes Kochgeschirr verwenden. Wenn ja, zeigt das Display [ON] an. Drücken Sie auf die Funktionstaste und stellen Sie die gewünschten Werte ein. Der Herd geht an.
4. Falls sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden, können keine Einstellungen vorgenommen werden wenn sie auf die Funktionstaste drücken. Sie hören ein Warnsignal und das Display zeigt die Fehlermeldung [E0] an. Das Gerät wechselt nach 10 Sekunden in den Standby-Zustand.

(2) Leistung einstellen

1. Drücken Sie auf die Funktionstaste und die Kontrollleuchte [P] für die Leistung geht an.
2. Nach dem Einschalten ist die Leistung automatisch auf 1300 W gesetzt.
3. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um die Leistung in 10 Stufen von 200-1300 W zu anpassen.

(3) Temperatur einstellen

1. Drücken Sie 2x auf die Funktionstaste und die Kontrollleuchte [°C] für die Temperatur geht an.
2. Nach dem Einschalten ist die Temperatur automatisch auf 240 °C gestellt.
3. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um die Temperatur in 10 Stufen von 60-240 °C anzupassen.

(4) Timer einstellen

<p>Wenn Sie mit einer bestimmten Leistung kochen wollen:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie ein 3x Mal auf die Funktionstaste. Die Kontrollleuchte für die Leistung und für den Timer leuchten auf. Das Display zeigt [0:00] an. 2. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um eine Zeit zwischen 0:01 und 3:00 Stunden in Minuten-Schritten einzustellen. 3. Nachdem Sie den Timer gestellt haben, warten Sie bis das Display die voreingestellte Leistung von 1300 W anzeigt. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um die gewünschte Leistung einzustellen.
<p>Wenn Sie mit einer bestimmten Temperatur kochen wollen:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie ein 4x Mal auf die Funktionstaste. Die Kontrollleuchte für die Temperatur und für den Timer leuchten auf. Das Display zeigt [0:00] an. 2. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um eine Zeit zwischen 0:01 und 3:00 Stunden in Minuten-Schritten einzustellen. 3. Nachdem Sie den Timer gestellt haben, warten Sie bis das Display die voreingestellte Temperatur von 240 °C anzeigt. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

(5) Gerät ausschalten

1. Wenn Sie fertig mit dem Kochen sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken. Das Display zeigt [H] an. Der Lüftr läuft noch eine Weile weiter, um das Gerät abzukühlen.
2. Nachdem der Lüfter ausgegangen ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.

Große Kochplatte

(1) Einschalten

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sie hören einen Piepton und auf dem Display erscheint die Anzeige [L].
2. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Schalter und das Display zeigt [0N] an.
3. Das Gerät prüft, ob sie geeignetes Kochgeschirr verwenden. Wenn ja, zeigt das Display [0N] an. Drücken Sie auf die Funktionstaste und stellen Sie die gewünschten Werte ein. Der Herd geht an.
4. Falls sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden, können keine Einstellungen vorgenommen werden wenn sie auf die Funktionstaste drücken. Sie hören ein Warnsignal und das Display zeigt die Fehlermeldung [E0] an. Das Gerät wechselt nach 10 Sekunden in den Standby-Zustand.

(2) Leistung einstellen

1. Drücken Sie auf die Funktionstaste und die Kontrollleuchte [P] für die Leistung geht an.
2. Nach dem Einschalten ist die Leistung automatisch auf 1600 W gesetzt.
3. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um die Leistung in 10 Stufen von 200-1600 W zu anzupassen.

(3) Temperatur einstellen

1. Drücken Sie 2x auf die Funktionstaste und die Kontrollleuchte [°C] für die Temperatur geht an.
2. Nach dem Einschalten ist die Temperatur automatisch auf 240 °C gestellt.
3. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um die Temperatur in 10 Stufen von 60-240 °C anzupassen.

(4) Timer einstellen

<p>Wenn Sie mit einer bestimmten Leistung kochen wollen:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie ein 3x Mal auf die Funktionstaste. Die Kontrollleuchte für die Leistung und für den Timer leuchten auf. Das Display zeigt [0:00] an. 2. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um eine Zeit zwischen 0:01 und 3:00 Stunden in Minuten-Schritten einzustellen. 3. Nachdem Sie den Timer gestellt haben, warten Sie bis das Display die voreingestellte Leistung von 1300 W anzeigt. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um die gewünschte Leistung einzustellen.
<p>Wenn Sie mit einer bestimmten Temperatur kochen wollen:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie ein 4x Mal auf die Funktionstaste. Die Kontrollleuchte für die Temperatur und für den Timer leuchten auf. Das Display zeigt [0:00] an. 2. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um eine Zeit zwischen 0:01 und 3:00 Stunden in Minuten-Schritten einzustellen. 3. Nachdem Sie den Timer gestellt haben, warten Sie bis das Display die voreingestellte Temperatur von 240 °C anzeigt. Benutzen Sie die Slidertasten, indem sie mit dem Finger zwischen [+] und [-] hin- und herwischen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

(5) Gerät ausschalten

1. Wenn Sie fertig mit dem Kochen sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken. Das Display zeigt [H] an. Der Lüftr läuft noch eine Weile weiter, um das Gerät abzukühlen.
2. Nachdem der Lüfter ausgegangen ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, solange die Oberfläche noch heiß ist.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Lappen. Verwenden Sie zur Reinigung stark verschmutzter Stellen etwas Spülmittel.

Achtung: Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel und tauschen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit sich kein Schmutz ansammelt und einbrennt. Entfernen Sie Staub in den Ventilationsöffnungen mit einem Wattestäbchen oder einer Zahnbürste, damit er sich nicht ansammelt und den Ventilator verstopft.
- Wichen Sie Reste von Reinigungsmitteln zum Schluss der Reinigung mit einem feuchten Tuch weg und trocknen Sie das Gerät dann sorgfältig ab.

FEHLERBEHEBUNG

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
E0	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder der Durchmesser ist kleiner als 12 cm.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einem Mindestdurchmesser von 12 cm.
E1	Etwas mit dem Anschluss stimmt nicht oder der innere Stromkreis ist unterbrochen.	Lassen Sie das Gerät von einem Fachbetrieb überprüfen und reparieren.
E2	Problem mit dem Temperatursensor.	Lassen Sie das Gerät von einem Fachbetrieb überprüfen und reparieren.
E3	Die Stromspannung ist zu hoch.	Überprüfen Sie die Stromquelle und schließen sie da Gerät an eine geeignete Steckdose an.
E4	Die Stromspannung ist zu niedrig.	Überprüfen Sie die Stromquelle und schließen sie da Gerät an eine geeignete Steckdose an.
ES	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Warte Sie ein paar Minuten und lassen Sie das Gerät abkühlen. Überprüfen Sie das verwendete Kochgeschirr.
E6	Problem mit dem Lüfter oder der Lufteinlass ist blockiert.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie die Lüftungsöffnungen. Starten Siedas Gerät dann erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich zurKontrolle an einen Fachbetrieb.

KOCHTIPPS

**WARNUNG**

Brandgefahr! Lassen Sie beim Frittieren besondere Vorsicht walten, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett sich spontan entzünden und sie stellen deshalb ein enormes Brandrisiko dar.

Tipps für das Kochen

- Reduzieren Sie die Wärme, wenn das Essen zu kochen beginnt.
- Die Verwendung eines Topfdeckels reduziert die Zubereitungszeit und spart durch das Erhalten der Hitze Energie.
- Minimieren Sie den Wasser- oder Fettanteil zur Reduzierung der Zubereitungszeit.
- Starten Sie den Kochvorgang mit einer hohen Wärmeeinstellung und reduzieren Sie die Wärme, sobald das Essen sich vollständig erhitzt hat.

Köcheln, Reis kochen

- Beim Köcheln wird der Topfinhalt unterhalb des Siedepunktes bei ungefähr 85 °C gegart. Blasen steigen gelegentlich zur Oberfläche der Kochflüssigkeit auf. Köcheln ist der Schlüssel zu leckeren Suppen und zarten Eintöpfen, da der Geschmack sich entwickeln kann, ohne dass das Essen dabei zerkoht wird. Sie sollten auf Ei basierende und mit Mehl angedickte Soßen ebenfalls unterhalb des Siedepunktes zubereiten.
- Reis mithilfe der Absorptionsmethode zuzubereiten, kann eine höhere Leistungseinstellung erfordern, um zu gewährleisten, dass der Reis in der empfohlenen Zeit auch gar wird.

Steak anbraten

1. Lassen Sie das Fleisch für ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie etwas von dem Öl in die heiße Pfanne und legen Sie anschließend das Steak hinein.
4. Drehen Sie das Steak während des Anbratens nur ein einziges Mal um. Die Dauer des Anbratens hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten es am Ende sein soll. Die Zeit kann pro Seite von 2-8 Minuten variieren. Drücken Sie (beispielsweise mit einer Gabel oder einem Kochlöffel) auf das Steak, um zu überprüfen, wie durchgebraten es ist. Je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Legen Sie das Steak anschließend für einige Minuten auf einen warmen Teller, damit es ruhen und zart werden kann.

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10031757		
Art der Kochmulde	Mobile Kochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	15 / 17	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	187 / 198,6	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	192,8	Wh/kg

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

Dear Customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	20
Instructions on Use and Maintenance	21
Operating Principle	23
Product Overview	24
Choosing the Right Cookware	25
Operation	26
Cleaning and Maintenance	30
Troubleshooting	31
Cooking Guidelines	32
Product Data Sheet	33
Disposal Considerations	34
Manufacturer & Importer (UK)	34

TECHNICAL DATA

Item number	10031757
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2900 W
Adjustable temperature	60-240 °C
Timer	1-180 minutes

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.

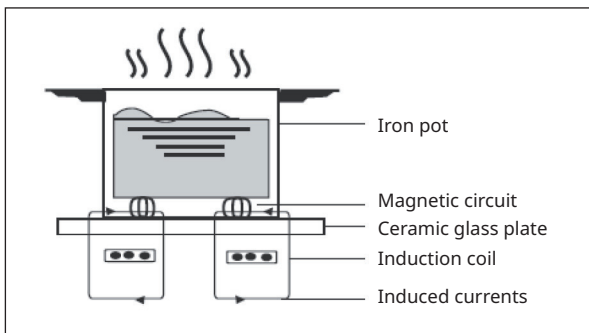
General Instructions

- 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.

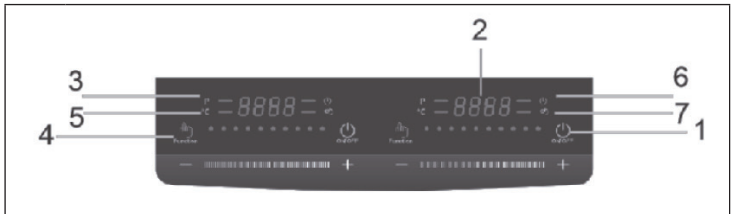


PRODUCT OVERVIEW



1	Hot plates	4	Air inlet openings
2	[+] and [-] key / slider keys	5	Air vents
3	Control panel with display		

Display and control panel



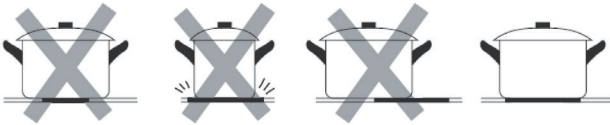
1	On/off switch: to switch the device on and off or to put the device into standby mode.
2	Display: shows the set power, the set temperature, the timer runtime and warning messages. In standby mode, the display shows [L].
3	Displays the set power.
4	Function key: Use the key to toggle between the power and temperature settings.
5	Displays the set temperature
6	Set timer: Press the key to set a timer between 1 minute to 3 hours.
7	Operating display

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

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



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



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

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



OPERATION

Place the induction cooktop on a level surface like this and make sure that the openings for air intake and exhaust are not covered. The distance between the wall and the induction cooktop should be at least 10 cm.

Small hotplate

(1) Switching on

1. Insert the plug into the socket. You will hear a beep and the display will show [L].
2. Press the on/off switch and the display shows [ON].
3. The device checks whether you are using suitable cookware. If yes, the display shows [ON]. Press the function button and set the desired values. The stove turns on.
4. If you use unsuitable cookware, no settings can be made when you press the function key. You will hear a warning signal and the display will show the error message [E0]. The unit switches to standby mode after 10 seconds.

(2) Setting the power

1. Press the function key and the power control lamp [P] lights up.
2. After switching on, the power is automatically set to 1300 W.
3. Use the slider buttons by swiping your finger between [+] and [-] to adjust the power in 10 steps from 200-1300 W.

(3) Adjust temperature

1. Press the function button 2x and the temperature indicator light [°C] will turn on.
2. After power on, the temperature is automatically set to 240 °C.
3. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to adjust the temperature in 10 steps from 60-240 °C.

(4) Set timer

<p>If you want to cook with a certain power:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the function key 3 times. The control lamp for the power and for the timer light up. The display shows [0:00]. 2. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to set a time between 0:01 and 3:00 hours in minute increments. 3. After setting the timer, wait until the display shows the preset power of 1300W. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to set the desired power.
<p>If you want to cook at a certain temperature:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the function key 4 times. The control lamp for the temperature and for the timer light up. The display shows [0:00]. 2. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to set a time between 0:01 and 3:00 hours in minute increments. 3. After you have set the timer, wait until the display shows the preset temperature of 240 °C. Use the slider keys to change the temperature. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to set the desired temperature.

(5) Switching off the appliance

1. When you have finished cooking, turn off the appliance by pressing the on/off switch. The display shows [H]. The fan will continue to run for a while to cool down the unit.
2. After the fan goes off, unplug the appliance from the power outlet and let it cool down completely before cleaning or storing it.

Large hotplate

(1) Switch on

1. Insert the plug into the socket. You will hear a beep and the display will show [L].
2. Press the on/off button and the display will show [0N].
3. The appliance checks whether you are using suitable cookware. If yes, the display shows [0N]. Press the function button and set the desired values. The stove turns on.
4. If you use unsuitable cookware, no settings can be made when you press the function key. You will hear a warning signal and the display will show the error message [E0]. The unit switches to standby mode after 10 seconds.

(2) Setting the power

1. Press the function key and the power control lamp [P] lights up.
2. After switching on, the power is automatically set to 1600 W.
3. Use the slider buttons by swiping your finger between [+] and [-] to adjust the power in 10 levels from 200-1600 W.

(3) Adjust temperature

1. Press the function button 2x and the temperature indicator light [°C] will turn on.
2. After power on, the temperature is automatically set to 240 °C.
3. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to adjust the temperature in 10 steps from 60-240 °C.

(4) Set timer

<p>If you want to cook with a certain power:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the function key 3 times. The control lamp for the power and for the timer light up. The display shows [0:00]. 2. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to set a time between 0:01 and 3:00 hours in minute increments. 3. After setting the timer, wait until the display shows the preset power of 1300W. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to set the desired power.
<p>If you want to cook at a certain temperature:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the function key 4 times. The control lamp for the temperature and for the timer light up. The display shows [0:00]. 2. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to set a time between 0:01 and 3:00 hours in minute increments. 3. After you have set the timer, wait until the display shows the preset temperature of 240 °C. Use the slider keys to change the temperature. Use the slider keys by swiping your finger between [+] and [-] to set the desired temperature.

(5) Switching off the appliance

1. When you have finished cooking, turn off the appliance by pressing the on/off switch. The display shows [H]. The fan will continue to run for a while to cool down the unit.
2. After the fan goes off, unplug the appliance from the power outlet and let it cool down completely before cleaning or storing it.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the unit from the wall outlet and allow it to cool completely.
- Keep children away from the unit while the surface is still hot.
- After the unit has cooled, clean the control panel with a soft cloth. Use some dishwashing detergent to clean heavily soiled areas.

Caution: Do not use abrasive sponges or scouring agents for cleaning and never immerse the device, the cable or the plug in water or other liquids!

- Clean the device after each use to prevent dirt from accumulating and burning in. Remove dust in the fan openings with a cotton swab or toothbrush to prevent it from accumulating and clogging the fan.
- Wipe away any residual cleaning agents with a damp cloth at the end of cleaning and then dry the unit carefully.

TROUBLESHOOTING

Error code	Possible cause	Suggested solution
E0	You are using unsuitable cookware or the diameter is smaller than 12 cm.	Use suitable cookware with a minimum diameter of 12 cm.
E1	Something is wrong with the connection or the internal circuit is broken.	Have the device checked and repaired by a specialist company.
E2	Problem with the temperature sensor.	Have the appliance checked and repaired by a professional.
E3	The current voltage is too high.	Check the power source and connect the appliance to a suitable power outlet.
E4	The current voltage is too low.	Check the power source and connect the device to a suitable power outlet.
ES	The overheating protection has been triggered.	Wait a few minutes and let the appliance cool down. Check the cookware used.
E6	Problem with the fan or the air inlet is blocked.	Allow the unit to cool and clean the vents. Then restart the appliance. If the problem persists, contact a specialist company for inspection.

COOKING GUIDELINES

**WARNING**

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

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

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10031757		
Type of hob	Mobile hob		
Number of cooking zones and/or areas		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	15 / 17	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	187 / 198,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	192,8	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:

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

Estimado cliente,

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	36
Indicaciones de limpieza y mantenimiento	37
Funcionamiento	39
Descripción del aparato	40
Selección de la batería de cocina	41
Puesta en marcha y uso	42
Limpieza y cuidado	46
Resolución de problemas	47
Consejos de cocción	48
Hoja de datos del producto	49
Indicaciones sobre la retirada del aparato	50
Fabricante e importador (Reino Unido)	50

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10031757
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	2900 W
Temperatura ajustable	60-240 °C
Temporizador	1-180 minutos

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. Manipúelos con mucho cuidado, podría cortarse.

Instrucciones generales de seguridad

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

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



ADVERTENCIA

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

INDICACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- En ningún caso utilice la placa si está averiada o rota. Si la superficie de cocción se agrieta o se rompe, apague inmediatamente el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Antes de la limpieza y el mantenimiento, apague la placa de inducción y desenchufe el cable de alimentación.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.

Riesgos para la salud

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

**ATENCIÓN**

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

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

**ADVERTENCIA**

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

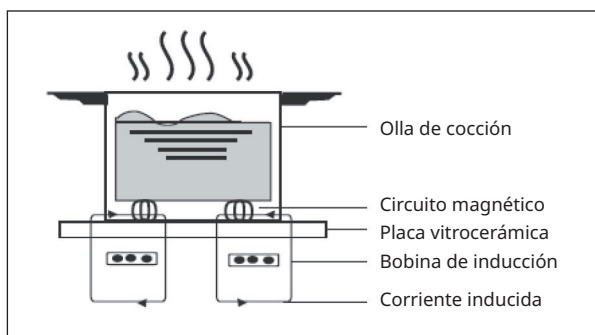
Advertencias generales de seguridad

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

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

FUNCIONAMIENTO

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

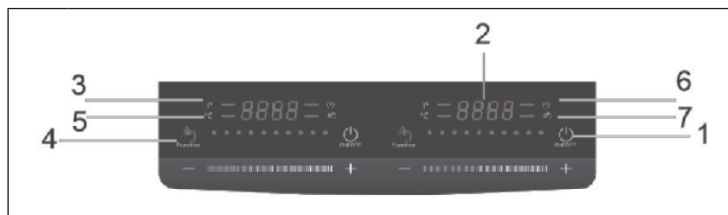


DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1	Placas de cocción	4	Orificios de entrada de aire
2	Botones [+] y [-]	5	Orificios de ventilación
3	Panel de control con display		

Display y panel de control



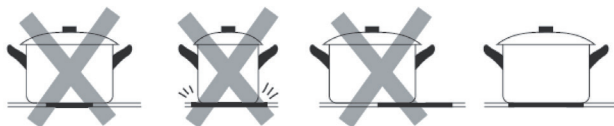
1	Botón on/off: para encender y apagar el aparato o para pasar al aparato al modo standby.
2	Display: muestra la potencia configurada, la temperatura seleccionada, la cuenta atrás del temporizador y los avisos. En el modo standby el display muestra [L].
3	Muestra la potencia configurada.
4	Botones de función: Utilice los botones para cambiar entre los ajustes de potencia y temperatura.
5	Muestra la temperatura ajustada.
6	Ajustar el temporizador: Pulse el botón para configurar el temporizador entre 1 minuto y 3 horas.
7	Indicador de funcionamiento

SELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA

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

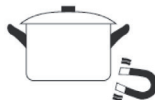


La batería de cocina que esté fabricada en los siguientes materiales no podrá utilizarse: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin fondo magnético, cristal, madera, porcelana, cerámica o latón. No utilice ningún recipiente con cantos afilados ni que presente un fondo abombado.



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

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



PUESTA EN MARCHA Y USO

Coloque la placa de cocción sobre una superficie plana y asegúrese de que los orificios de la entrada de aire y evacuación de aire no están tapados. La distancia entre la pared y la placa de cocción debe ser de al menos 10 cm.

Superficie de cocción pequeña

(1) Encender

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente. Escuchará un pitido y el display muestra [L].
2. Pulse el botón on/off y el display muestra [0N].
3. El dispositivo comprueba si ha utilizado la batería de cocina adecuada. En caso afirmativo, el display muestra [0N]. Pulse el botón de función y ajuste el valor deseado. La superficie se enciende.
4. Si utiliza una batería de cocina adecuada, no podrá realizar ningún ajuste cuando pulse el botón de función. Escuchará una señal de aviso y el display muestra el aviso de error [E0]. El aparato entra en modo standby tras 10 segundos.

(2) Ajustar la potencia

1. Pulse el botón de función para que el indicador luminoso [P] para la potencia se encienda.
2. Tras encender el aparato, la potencia se establece automáticamente en 1300 W.
3. Utilice los botones [+] y [-] para ajustar la potencia en 10 niveles de 200-1300 W.

(3) Ajustar la temperatura

1. Pulse dos veces el botón de función y el indicador luminoso [°C] para la temperatura se enciende.
2. Tras encender el aparato, la temperatura se ajusta automáticamente a 240 °C.

(4) Ajustar el temporizador

<p>Si desea cocinar con una potencia determinada:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse 3 veces el botón de función. El indicador luminoso para la potencia y para el temporizador se encienden. El display muestra [0:00]. 2. Utilice los botones [+] y [-] para configurar el tiempo entre 0:01 y 3:00 horas en intervalos de un minuto. 3. Después de haber configurado el temporizador, espere hasta que el display muestre la potencia predeterminada de 1300 W. Utilice los botones [+] y [-] para configurar la potencia deseada.
<p>Si desea cocinar con una temperatura determinada:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse 4 veces el botón de función. El indicador luminoso para la temperatura y para el temporizador se encienden. El display muestra [0:00]. 2. Utilice los botones [+] y [-] para configurar el tiempo entre 0:01 y 3:00 horas en intervalos de un minuto. 3. Después de haber configurado el temporizador, espere hasta que el display muestre la temperatura predeterminada de 240 °C. Utilice los botones [+] y [-] para configurar la temperatura deseada.

(5) Apagar aparato

1. Cuando haya terminado con la cocción, apague el aparato pulsando el botón on/off. El display muestra [H]. El ventilador continuará funcionando unos minutos para enfriar el aparato.
2. Cuando el ventilador se haya parado, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o de guardarlo.

Zona de cocción grande

(1) Encender

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente. Escuchará un pitido y el display muestra [L].
2. Pulse el botón on/off y el display muestra [0N].
3. El dispositivo comprueba si ha utilizado la batería de cocina adecuada. En caso afirmativo, el display muestra [0N]. Pulse el botón de función y ajuste el valor deseado. La superficie se enciende.
4. Si utiliza una batería de cocina adecuada, no podrá realizar ningún ajuste cuando pulse el botón de función. Escuchará una señal de aviso y el display muestra el aviso de error [E0]. El aparato entra en modo standby tras 10 segundos.

(2) Ajustar la potencia

1. Pulse el botón de función para que el indicador luminoso [P] para la potencia se encienda.
2. Tras encender el aparato, la potencia se establece automáticamente en 1600 W.
3. Utilice los botones [+] y [-] para ajustar la potencia en 10 niveles de 200-1600 W.

(3) Ajustar la temperatura

1. Pulse dos veces el botón de función y el indicador luminoso [°C] para la temperatura se enciende.
2. Tras encender el aparato, la temperatura se ajusta automáticamente a 240 °C.
3. Utilice los botones [+] y [-] para ajustar la temperatura en 10 niveles de 60-240 °C

(4) Ajustar el temporizador

<p>Si desea cocinar con una potencia determinada:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse 3 veces el botón de función. El indicador luminoso para la potencia y para el temporizador se encienden. El display muestra [0:00]. 2. Utilice los botones [+] y [-] para configurar el tiempo entre 0:01 y 3:00 horas en intervalos de un minuto. 3. Después de haber configurado el temporizador, espere hasta que el display muestre la potencia predeterminada de 1300 W. Utilice los botones [+] y [-] para configurar la potencia deseada.
<p>Si desea cocinar con una temperatura determinada:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse 4 veces el botón de función. El indicador luminoso para la temperatura y para el temporizador se encienden. El display muestra [0:00]. 2. Utilice los botones [+] y [-] para configurar el tiempo entre 0:01 y 3:00 horas en intervalos de un minuto. 3. Después de haber configurado el temporizador, espere hasta que el display muestre la temperatura predeterminada de 240 °C. Utilice los botones [+] y [-] para configurar la temperatura deseada.

(5) Apagar aparato

1. Cuando haya terminado con la cocción, apague el aparato pulsando el botón on/off. El display muestra [H]. El ventilador continuará funcionando unos minutos para enfriar el aparato.
2. Cuando el ventilador se haya parado, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o de guardarlo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.
- Mantenga a los niños alejados del aparato mientras la superficie todavía esté caliente.
- Cuando el aparato se haya enfriado, limpie el panel de control con un paño suave. Utilice un poco de detergente lavavajillas para limpiar las zonas con suciedad incrustada.

Advertencia: No utilice esponjas ni productos abrasivos para la limpieza ni sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que la suciedad se acumule y entre en combustión. Retire el polvo de los orificios de ventilación con un bastoncillo o un cepillo de dientes para evitar que se acumule y que el ventilador se obstruya.
- Limpie los restos de producto de limpieza al finalizar con un paño húmedo y seque el aparato con cuidado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Posible causa	Solución recomendada
E0	Utiliza batería de cocina inadecuada o el diámetro es inferior a 12 cm.	Utilice un tipo de batería de cocina apropiada con un diámetro inferior a 12 cm.
E1	Algo no funciona con la conexión o el circuito eléctrico interior está cortado.	Contacte con un servicio técnico para su reparación.
E2	Problema con el sensor de temperatura.	Contacte con un servicio técnico para su reparación.
E3	La tensión es demasiado alta.	Compruebe el suministro de electricidad y conecte el aparato a una toma de corriente adecuada.
E4	La tensión es demasiado baja.	Compruebe el suministro de electricidad y conecte el aparato a una toma de corriente adecuada.
ES	La protección para el sobrecalentamiento se ha activado.	Si esto ocurre, espere unos minutos a que el aparato se enfríe. Compruebe la batería de cocina que utiliza.
E6	Problema con el ventilador o entrada de aire bloqueada.	Deje que el aparato se enfríe por completo y limpie las ranuras de ventilación. Encienda de nuevo el aparato. Si el problema persiste, contacte con un serviciotécnico para examinar el aparato.

CONSEJOS DE COCCIÓN



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio. Al freír, tenga especial cuidado, pues el aceite y la grasa pueden calentarse rápidamente. A temperaturas muy elevadas, el aceite y la grasa pueden entrar en combustión espontáneamente, por lo que existe un enorme riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Reduzca el calor cuando el alimento comience a prepararse.
- El uso de una tapa reduce el tiempo de preparación y ahorra energía manteniendo el calor.
- Minimice la cantidad de agua o de grasa para reducir el tiempo de preparación.
- Inicie el proceso de cocción con un ajuste elevado de calor y reduzca este cuando la comida se haya calentado por completo.

Hervir a fuego lento y cocer arroz

- Al hervir a fuego lento, el contenido de la olla se cocinará por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C. Las burbujas aparecerán en la superficie del líquido de cocción. La cocción a fuego lento es la clave para preparar sopas sabrosas y guisos tiernos, ya que el sabor puede desarrollarse sin que la comida se cocine demasiado. Las salsas con huevo y harina también debe prepararlas por debajo del punto de ebullición.
- Preparar arroz con el método de absorción puede requerir un elevado ajuste de potencia para garantizar que el arroz se cocine en el tiempo recomendado.

Freir filetes

1. Deje reposar la carne durante 20 minutos a temperatura ambiente.
2. Caliente una sartén.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Unte un poco de aceite en la sartén caliente y a continuación coloque el filete.
4. Voltee el filete durante el proceso solo una vez. La duración del proceso depende del grosor del filete y también del punto de cocción que desee. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione (por ejemplo con un tenedor o cuchara) el filete para comprobar su grado de cocción. Cuanto más duro esté, más hecho estará.
5. A continuación, coloque el filete durante unos minutos en un plato caliente para que repose y se ponga tierno.

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10031757		
Tipo de módulo de cocina	Placa móvil		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de cocción por inducción		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø	15 / 17	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	187 / 198,6	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	192,8	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:

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

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	52
Remarque sur le fonctionnement et mise en garde	53
Fonctionnement	55
Aperçu de l'appareil	56
Choix des ustensiles de cuisson	57
Utilisation	58
Reinigung und Pflege	62
Résolution des problèmes	63
Conseils de cuisson	64
Fiche de données produit	65
Informations sur le recyclage	66
Fabricant et importateur (UK)	66

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10031757
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	2900 W
Températures réglables	60-240 °C
Minuteur	1-180 minutes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

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



ATTENTION

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

Consignes générales de sécurité

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

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



MISE EN GARDE

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

REMARQUE SUR LE FONCTIONNEMENT ET MISE EN GARDE

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se fissure ou se brise, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, éteignez la plaque à induction et débranchez le cordon d'alimentation
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risques pour la santé

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



ATTENTION

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

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



MISE EN GARDE

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

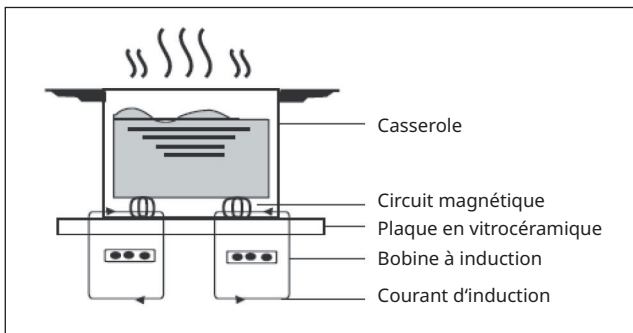
Consignes de sécurité générales

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

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

FUNCTIONNEMENT

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

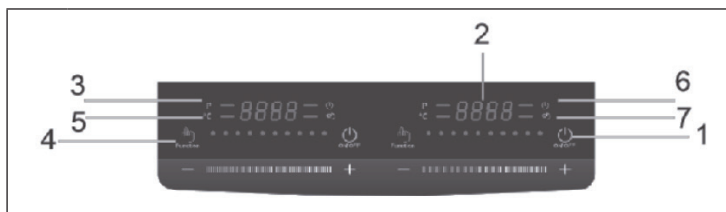


APERÇU DE L'APPAREIL



1	Plaques de cuisson	4	Entrées d'air
2	Touches [+] et [-]	5	Ouvertures d'aération
3	Panneau de commande avec écran		

Ecran et panneau de commande



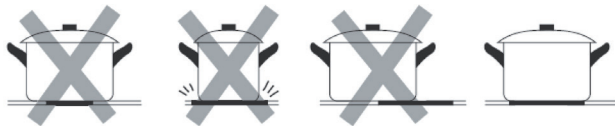
1	Touche marche/arrêt : pour allumer et éteindre l'appareil ou pour mettre l'appareil en mode veille.
2	Ecran : indique la puissance sélectionnée, la température réglée, la durée programmée et les messages d'alerte. En mode veille l'écran affiche [L].
3	Indique la puissance réglée.
4	Touche de fonction : utilisez cette touche pour basculer entre les réglages de puissance et de température.
5	Indique la température réglée
6	Réglage du Minuteur : appuyez sur la touche pour régler une durée entre 1 minute et 3 heures.
7	Voyant de fonctionnement

CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON

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



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



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

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



UTILISATION

Installez les plaques à induction sur une surface plane et veillez à ce que les ouvertures d'entrée d'air et d'évacuation ne soient pas recouvertes. L'écart entre les plaques et le mur doit être de 10 cm au minimum.

Petite plaque

(1) Allumer

1. Branchez la fiche dans la prise. Vous pouvez entendre un bip et l'écran affiche [L].
2. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour que l'écran affiche [ON].
3. L'appareil vérifie que vous utilisez des ustensiles adaptés. Si tel est le cas, l'écran indique [ON]. Appuyez sur la touche de fonction et réglez les valeurs souhaitées. La plaque démarre.
4. Si vous utilisez des ustensiles non adaptés, vous ne pouvez pas procéder aux réglages en appuyant sur la touche de fonction. Une alarme retentit et l'écran affiche le message d'erreur [E0]. L'appareil bascule alors en mode veille au bout de 10 secondes.

(2) Réglage de la puissance

1. Appuyez sur la touche de fonction, le voyant de contrôle [P] pour puissance s'allume.
2. A l'allumage, la puissance est réglée par défaut sur 1300 W.
3. Utilisez les touches [+] et [-] pour ajuster la puissance en 10 niveaux entre 200 et 1300 W.

3) Réglage de la température

1. Appuyez 2x sur la touche de fonction, le voyant de contrôle [°C] pour température s'allume.
2. A l'allumage, la température est réglée par défaut sur 240 °C.
3. Utilisez les touches [+] et [-] pour ajuster la température en 10 niveaux entre 60 et 240 °C.

(4) Réglage du minuteur

<p>Pour cuire à une puissance déterminée :</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez 3x sur la touche de fonction. Les voyants de contrôle de puissance et du minuteur s'allument. L'écran indique [0:00]. 2. Utilisez les touches [+] et [-] pour régler une durée entre 0:01 et 3:00 heures par tranche d'une minute. 3. Après avoir réglé la durée, patientez jusqu'à ce que l'écran indique la puissance pré-réglée de 1300 W. Utilisez les touches [+] et [-] pour régler la puissance souhaitée.
<p>Pour cuire à une température donnée :</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez une 4e fois sur la touche de fonction. Les voyants de contrôle de température et du minuteur s'allument. L'écran indique [0:00]. 2. Utilisez les touches [+] et [-] pour régler une durée entre 0:01 et 3:00 heures par tranche d'une minute. 3. Après avoir réglé le minuteur, patientez jusqu'à ce que l'écran indique la température pré-réglée de 240 °C. Utilisez les touches [+] et [-] Taste pour régler la température souhaitée.

(5) Eteindre l'appareil

1. Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche de marche/arrêt. L'écran indique [H]. Le ventilateur fonctionne encore un moment pour refroidir l'appareil.
2. Après l'arrêt du ventilateur, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger ou de le nettoyer.

Grande plaque de cuisson

(1) Allumer

1. Branchez la fiche dans la prise. Un bip retentit et l'écran indique [L].
2. Appuyez sur la touche de marche/arrêt, l'écran affiche [0N].
3. L'appareil vérifie que vous utilisez des ustensiles adaptés. Si tel est le cas, l'écran indique [0N]. Appuyez sur la touche de fonction et réglez les valeurs souhaitées. La plaque démarre.
4. Si vous utilisez des ustensiles non adaptés, vous ne pouvez pas procéder aux réglages en appuyant sur la touche de fonction. Une alarme retentit et l'écran affiche le message d'erreur [E0]. L'appareil bascule alors en mode veille au bout de 10 secondes.

(2) Réglage de la puissance

1. Appuyez sur la touche de fonction, le voyant de contrôle [P] pour puissance s'allume.
2. A l'allumage, la puissance est réglée automatiquement sur 1600 W.
3. Utilisez les touches [+] et [-] pour ajuster la puissance en 10 niveaux de 200 à 1600 W.

(3) Réglage de la température

1. Appuyez 2x sur la touche de fonction, le voyant de contrôle [°C] pour température s'allume.
2. A l'allumage, la température est réglée automatiquement sur 240 °C.
3. Utilisez les touches [+] et [-] pour ajuster la température en 10 niveaux de 60 à 240 °C.

(4) Réglage du minuteur

<p>Pour cuire à une puissance déterminée :</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez 3x sur la touche de fonction. Les voyants de contrôle de puissance et du minuteur s'allument. L'écran indique [0:00]. 2. Utilisez les touches [+] et [-] pour régler une durée entre 0:01 et 3:00 heures par tranche d'une minute. 3. Après avoir réglé la durée, patientez jusqu'à ce que l'écran indique la puissance pré-réglée de 1300 W. Utilisez les touches [+] et [-] pour régler la puissance souhaitée.
<p>Pour cuire à une température donnée :</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez une 4e fois sur la touche de fonction. Les voyants de contrôle de température et du minuteur s'allument. L'écran indique [0:00]. 2. Utilisez les touches [+] et [-] pour régler une durée entre 0:01 et 3:00 heures par tranche d'une minute. 3. Après avoir réglé le minuteur, patientez jusqu'à ce que l'écran indique la température pré-réglée de 240 °C. Utilisez les touches [+] et [-] Taste pour régler la température souhaitée.

(5) Eteindre l'appareil

1. Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche de marche/arrêt. L'écran indique [H]. Le ventilateur fonctionne encore un moment pour refroidir l'appareil.
2. Après l'arrêt du ventilateur, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger ou de le nettoyer.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, solange die Oberfläche noch heiß ist.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Lappen. Verwenden Sie zur Reinigung stark verschmutzter Stellen etwas Spülmittel.

Achtung: Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel und tauschen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit sich kein Schmutz ansammelt und einbrennt. Entfernen Sie Staub in den Ventilationsöffnungen mit einem Wattestäbchen oder einer Zahnbürste, damit er sich nicht ansammelt und den Ventilator verstopft.
- Wichen Sie Reste von Reinigungsmitteln zum Schluss der Reinigung mit einem feuchten Tuch weg und trocknen Sie das Gerät dann sorgfältig ab.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code erreur	Cause possible	Proposition de résolution
E0	Vous utilisez des ustensiles non adaptés ou bien le diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez des ustensiles adaptés avec un diamètre de 12 cm minimum.
E1	Quelque chose ne va pas au niveau du branchement ou bien le circuit interne est coupé.	Faites contrôler et réparer l'appareil par un professionnel.
E2	Problème au niveau du capteur de température.	Faites contrôler et réparer l'appareil par un professionnel.
E3	La tension électrique est trop élevée.	Contrôlez la source de courant et branchez l'appareil sur une prise adaptée.
E4	La tension électrique est trop basse.	Contrôlez la source de courant et branchez l'appareil sur une prise adaptée.
ES	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Patiencez quelques minutes et laissez l'appareil refroidir. Contrôlez le type d'ustensile utilisé.
E6	Problème au niveau du ventilateur ou bien l'entrée d'air est bloquée.	Laissez l'appareil refroidir et nettoyez les ouvertures d'aération. Redémarrez ensuite l'appareil. Si le problème persiste, adressez-vous à un professionnel pour faire contrôler l'appareil.

CONSEILS DE CUISSON



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Faites très attention lorsque vous faites de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. À très haute température, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et représentent donc un risque d'incendie important.

Conseils pour cuisiner

- Réduisez le feu lorsque les aliments commencent à bouillir.
- L'utilisation d'un couvercle de casserole réduit le temps de préparation et économise de l'énergie en maintenant la chaleur.
- Minimisez la teneur en eau ou en graisse pour réduire le temps de préparation.
- Commencez la cuisson avec un réglage de chaleur élevé et réduisez la chaleur une fois que la nourriture est entièrement chauffée.

Mijoter et cuisson du riz

- En mijotant, le contenu de la casserole cuit au-dessous du point d'ébullition à 85 °C environ. Des bulles montent parfois à la surface du liquide de cuisson. Mijoter est le secret des délicieuses soupes et des tendres ragoûts, car le goût peut se développer sans que la nourriture soit trop cuite. Vous devriez également préparer les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- La préparation du riz en utilisant la méthode d'absorption peut nécessiter un réglage de puissance plus élevé pour s'assurer que le riz va cuire dans le temps recommandé.

Saisir un steak

1. Faites reposer la viande pendant environ 20 minutes à température ambiante.
2. Faites chauffer une casserole.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Mettez un peu d'huile dans la poêle chaude et mettez-y le steak.
4. Retournez le bifteck une seule fois pendant la cuisson. La durée pour saisir la viande dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak (par exemple avec une fourchette ou une cuillère en bois) pour vérifier sa cuisson. Plus il est dur, plus il est cuit.
5. Déposer ensuite le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour le laisser reposer et s'attendrir.

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10031757		
Type de table de cuisson	Plaque de cuisson mobile		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		2	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	15 / 17	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	187 / 198,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	192,8	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 :

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

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	68
Note sull'utilizzo e sulla manutenzione	69
Funzionamento	71
Descrizione del prodotto	72
Scelta delle stoviglie	73
Utilizzo	74
Reinigung und Pflege	78
Risoluzione dei problemi	79
Consigli per la cottura	80
Scheda informativa del prodotto	81
Avviso di smaltimento	82
Produttore e importatore (UK)	82

DATI TECNICI

Articolo numero	10031757
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	2900 W
Temperatura impostabile	60-240 °C
Timer	1-180 minuti

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 particolare 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 antinfiamma o con un coperchio.



AVVERTENZA

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

NOTE SULL'UTILIZZO E SULLA MANUTENZIONE

Pericolo di scosse elettriche

- Non utilizzare mai un piano cottura rotto o con crepe. Se il piano cottura dovesse rompersi, spegnere immediatamente il dispositivo, staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e contattare un tecnico qualificato.
- Prima della pulizia e della manutenzione, spegnere il piano cottura a induzione e staccare il cavo di alimentazione.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare il pericolo di scosse elettriche o la morte.

Rischi per la salute

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

**ATTENZIONE**

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

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

**AVVERTENZA**

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

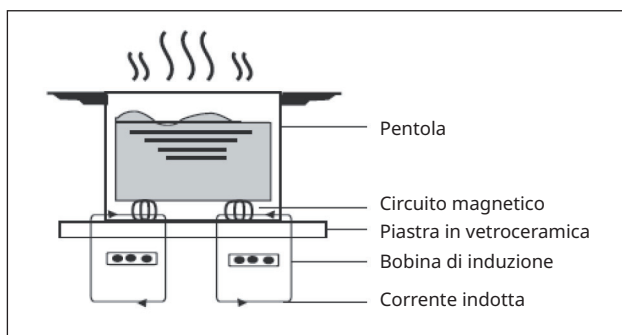
Avvertenze di sicurezza generali

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

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

FUNZIONAMENTO

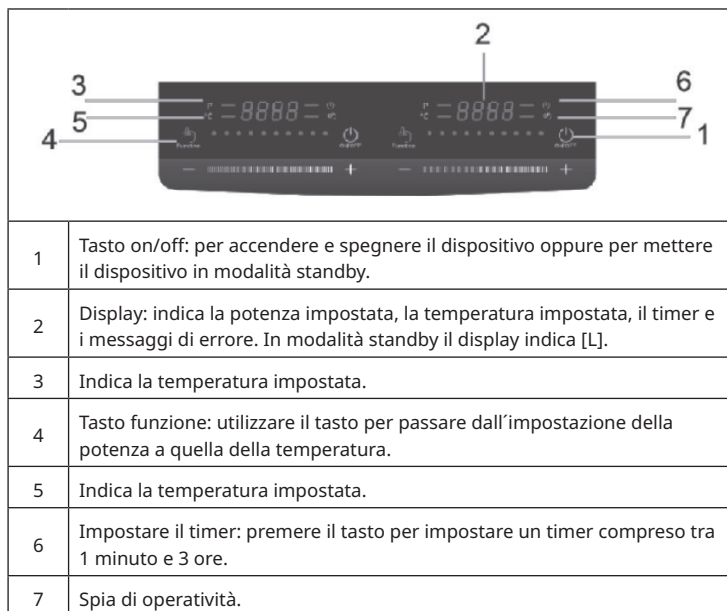
La cottura a induzione è una tecnologia di cottura avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a oscillazioni elettromagnetiche e trasferisce il calore direttamente alla pentola anziché riscaldarla indirettamente tramite la superficie in vetro. Il vetro diventa caldo perché la pentola lo riscalda.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Display e pannello dei comandi

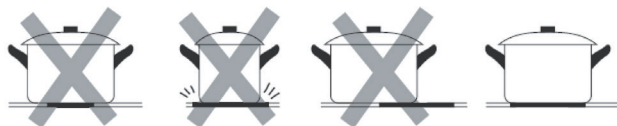


SCELTA DELLE STOVIGLIE

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



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



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

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



UTILIZZO

Posizionare il piano cottura ad induzione su una superficie piana e assicurarsi che le fessure di ingresso e di uscita dell'aria non siano ostruite. La distanza tra la parete e il piano cottura a induzione deve essere di almeno 10 cm.

Piastra piccola

(1) Accensione

1. Inserire la spina nella presa. Il dispositivo emette un segnale acustico e sul display appare [L].
2. Premere l'interruttore on/off e il display indica [0N].
3. Il dispositivo rileva se si sta utilizzando una stoviglia idonea. In tal caso, il display indica [0N]. Premere il tasto funzione e impostare i valori desiderati. La piastra si accende.
4. Se si utilizzano stoviglie non idonee, non si possono effettuare impostazioni. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza il messaggio di errore [E0]. Dopo 10 secondi il dispositivo passa in standby.

(2) Regolare la potenza

1. Premere il tasto funzione e la spia di controllo [P] relativa alla potenza si accende.
2. All'accensione la potenza è impostata automaticamente su 1300 W.
3. Usare i tasti [+] e [-] per regolare la potenza da 200 a 1300 W (temperatura regolabile in 10 livelli).

(3) Impostare la temperatura

1. Premere 2 volte il tasto funzione e la spia di controllo [°C] relativa alla temperatura si accende.
2. All'accensione la temperatura è impostata automaticamente su 240°C.
3. Usare i tasti [+] e [-] per regolare la temperatura da 60 a 240°C (temperatura regolabile in 10 livelli).

(4) Impostare il timer

Per cucinare con una determinata potenza:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premere 3 volte il tasto funzione. Le spie di controllo della potenza e del timer si accendono. Il display indica [0:00]. 2. Utilizzare i tasti [+] e [-] per impostare un tempo compreso tra 0:01 e 3:00 ore. 3. Dopo aver impostato il timer, attendere che il display indichi la potenza predefinita di 1300 W. Utilizzare i tasti [+] e [-] per impostare la potenza desiderata.
Per cucinare ad una determinata temperatura:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premere 4 volte il tasto funzione. Le spie di controllo della temperatura e del timer si accendono. Il display indica [0:00]. 2. Utilizzare i tasti [+] e [-] per impostare un tempo compreso tra 0:01 e 3:00. 3. Dopo aver impostato il timer, attendere che il display indichi la temperatura predefinita di 240°C. Utilizzare i tasti [+] e [-] per impostare la potenza desiderata.

(5) Spegnere il dispositivo

1. Dopo l'uso, spegnere il dispositivo premendo il tasto on/off. Sul display compare [H]. La ventola resta in funzione ancora per un po' per raffreddare il dispositivo.
2. Quando la ventola si è spenta, staccare la spina dalla presa e far raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo o di conservarlo.

Piastra grande

(1) Accensione

1. Inserire la spina nella presa. Il dispositivo emette un segnale acustico e sul display appare [L].
2. Premere l'interruttore on/off e il display indica [0N].
3. Il dispositivo rileva se si stanno utilizzando stoviglie idonee. In tal caso, il display indica [0N]. Premere il tasto funzione e impostare i valori desiderati. La piastra si accende.
4. Se si utilizzano stoviglie non idonee, non si possono eseguire le impostazioni. Il dispositivo emette un segnale acustico e il display visualizza il messaggio di errore [E0]. Dopo 10 secondi il dispositivo passa in modalità standby.

(2) Regolare la potenza

1. Premere il tasto funzione e la spia di controllo [P] relativa alla potenza si accende.
2. All'accensione la potenza è impostata automaticamente su 1600 W.
3. Usare i tasti [+] e [-] per regolare la potenza da 200 a 1600 W (temperatura regolabile in 10 livelli).

(3) Impostare la temperatura

1. Premere 2 volte il tasto funzione e la spia di controllo [°C] relativa alla temperatura si accende.
2. All'accensione la temperatura è impostata automaticamente su 240°C.
3. Usare i tasti [+] e [-] per regolare la temperatura da 60 a 240°C (temperatura regolabile in 10 livelli).

(4) Impostare il timer

<p>Per cucinare con una determinata potenza:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premere 3 volte il tasto funzione. Le spie di controllo della potenza e del timer si accendono. Il display indica [0:00]. 2. Utilizzare i tasti [+] e [-] per impostare un tempo compreso tra 0:01 e 3:00 ore. 3. Dopo aver impostato il timer, attendere che il display indichi la potenza predefinita di 1300 W. Utilizzare i tasti [+] e [-] per impostare la potenza desiderata.
<p>Per cucinare ad una determinata temperatura:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premere 4 volte il tasto funzione. Le spie di controllo della temperatura e del timer si accendono. Il display indica [0:00]. 2. Utilizzare i tasti [+] e [-] per impostare un tempo compreso tra 0:01 e 3:00. 3. Dopo aver impostato il timer, attendere che il display indichi la temperatura predefinita di 240°C. Utilizzare i tasti [+] e [-] per impostare la potenza desiderata.

(5) Spegnerne il dispositivo

1. Dopo l'uso, spegnere il dispositivo premendo il tasto on/off. Sul display compare [H]. La ventola resta in funzione ancora per un po' per raffreddare il dispositivo.
2. Quando la ventola si è spenta, staccare la spina dalla presa e far raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo o di conservarlo.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, solange die Oberfläche noch heiß ist.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Lappen. Verwenden Sie zur Reinigung stark verschmutzter Stellen etwas Spülmittel.

Achtung: Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel und tauschen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit sich kein Schmutz ansammelt und einbrennt. Entfernen Sie Staub in den Ventilationsöffnungen mit einem Wattestäbchen oder einer Zahnbürste, damit er sich nicht ansammelt und den Ventilator verstopft.
- Wichen Sie Reste von Reinigungsmitteln zum Schluss der Reinigung mit einem feuchten Tuch weg und trocknen Sie das Gerät dann sorgfältig ab.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Causa possibile	Soluzione proposta
E0	La stoviglia utilizzata non è adatta oppure il diametro è inferiore a 12 cm.	Utilizzare stoviglie idonee con un diametro minimo di 12 cm.
E1	Problema con il collegamento oppure con il circuito elettrico interno.	Far controllare e riparare il dispositivo da un tecnico competente.
E2	Problema con il sensore della temperatura.	Far controllare e riparare il dispositivo da un tecnico competente.
E3	La tensione è troppo elevata.	Controllare la fonte di energia elettrica e collegare il dispositivo ad una presa adatta.
E4	La tensione è troppo bassa.	Controllare la fonte di energia elettrica e collegare il dispositivo ad una presa adatta.
ES	Si è attivata la protezione antisurriscaldamento.	Attendere un paio di minuti e far raffreddare il dispositivo. Controllare le stoviglie utilizzate.
E6	Problema con la ventola oppure l'ingresso dell'aria è bloccato.	Far raffreddare il dispositivo e pulire le fessure di ventilazione. Riavviare il dispositivo. Se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato per un controllo.

CONSIGLI PER LA COTTURA



AVVERTENZA

Pericolo di incendio! Prestare particolare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature molto elevate, l'olio e il grasso possono prendere fuoco spontaneamente e quindi rappresentare un enorme rischio di incendio.

Consigli per la cottura

- Quando gli alimenti iniziano a cuocere diminuire la cottura.
- Utilizzare un coperchio per diminuire i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Per ridurre il tempo di cottura, non versare più olio e acqua.
- Iniziare il processo di cottura con una temperatura elevata e ridurla in seguito.

Cuocere a fuoco lento e cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene sotto il punto di ebollizione ad una temperatura di circa 85 °C, quando le bolle salgono occasionalmente in superficie. Cuocere a fuoco lento è fondamentale per la preparazione di zuppe in quanto ciò consente alla zuppa di insaporirsi senza scuocersi. Far cuocere zuppe e stufati a fuoco lento in modo da preservarne il gusto. Si consiglia di cuocere a fuoco lento anche le salse contenenti uova o farina.
- Cuocere il riso facendo assorbire l'acqua può richiedere l'impostazione di una potenza più elevata per ottenere la giusta cottura.

Preparare le bistecche

1. Lasciare riposare la carne per 20 minuti a temperatura ambiente.
2. Scaldare una padella.
3. Ungere entrambi i lati della bistecca con olio, aggiungere un po' di olio nella padella e mettere la bistecca.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. La durata della cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura che si vuole ottenere. Il tempo per ciascun lato è compreso tra 2 e 8 minuti. Controllare la cottura con una forchetta.
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto prima di servirla.

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10031757		
Tipo di piano cottura	Piano cottura mobile		
Numero di zone e/o aree di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)	Piano di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	15 / 17	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	187 / 198,6	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	192,8	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:

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



KLARSTEIN