

# VARICOOK DUO

Kochplatte

Hot Plate

Placa de cocción

Plaques de cuisson

Piano cottura

10032124 10032125



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

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



**Sehr geehrter Kunde,**

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




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Bedienung	5
Reinigung und Pflege	6
Produktdatenblatt	7
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	8
Hinweise zur Entsorgung	10
Hersteller & Importeur (UK)	10

English	11
Español	17
Français	23
Italiano	29

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10032124, 10032125
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	3000 W
Platten-Durchmesser	200 mm + 165 mm

## SICHERHEITSHINWEISE



### VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche des Geräts wird während der Benutzung sehr heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch lange heiß. Fassen Sie es nicht an. Benutzen Sie nur die Regler.

- Die Installation und der Anschluss müssen von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie eine Fachbetrieb in Ihrer Nähe.
- Falls das Gerät Störungen aufweist, schalten Sie alle Kochplatten aus und kontaktieren Sie den Kundendienst. Falls die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät umgehend aus und benutzen Sie das Gerät erst wieder wenn die Oberfläche ausgetauscht wurde.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Oberfläche kann während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

### Hinweise zum sicheren Gebrauch

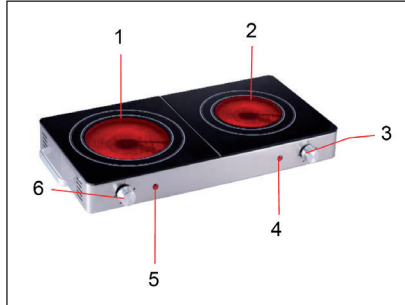
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen und Braten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht um den Raum zu beheizen.
- Passen Sie auf, wenn Sie andere elektrische Geräte in der Nähe der Herdplatten anschließen. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Zu hoch erhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden. Lassen Sie das Gerät daher während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.
- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken.
- Bewahren Sie keine entzündlichen Materialien oder Sprays in der Nähe des Geräts auf.

### Hinweise zur Reinigung

- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.
- Halten Sie sich bei der Reinigung genau an die Anweisungen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Kratzer, Sie könnten die empfindliche Oberfläche beschädigen.

## GERÄTEÜBERSICHT

- 1 Großes Kochfeld
- 2 Kleines Kochfeld
- 3 Regler für das kleine Feld
- 4 Kontrollleuchte für das kleine Feld
- 5 Kontrollleuchte für das große Feld
- 6 Regler für das große Feld



## BEDIENUNG

- 1 Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe anderer Wärmequellen.
- 2 Wickeln Sie das Kabel komplett ab und achten Sie darauf, dass es nicht über heiße Oberflächen verläuft. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3 Stellen Sie einen gefüllten Topf auf das Kochfeld und drehen Sie den Regler auf die gewünschte Temperatur (0-MAX). Je höher die Zahl, desto höher die Temperatur. Die Kontrollleuchte der eingeschalteten Platte geht an (siehe Bild). Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, geht die Leuchte aus.
- 4 Sobald das Essen kocht, drehen Sie den Regler wieder etwas herunter, so dass das Essen nur noch köchelt.



Hinweis: Sie müssen die Kochfelder nicht vorheizen, da Sie sich schnell erwärmen. Schalten Sie das Gerät niemals ein wenn sich keine Pfanne oder Topf auf den Kochfeldern befindet.

- 5 Drehen Sie den Regler wieder auf [0] wenn Sie fertig mit dem Kochen sind.
- 6 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Hinweis: Die maximale Kochzeit sollte 1 Stunde nicht überschreiten. Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ebenen Boden. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker und tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeiten.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

### Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker und lassen Sie sie das Gerät abkühlen.
- Die Oberfläche kann mit einem Schwamm und etwas Spülmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Oberflächenreinigung niemals ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Kochplatten und Gehäuse müssen von Hand gereinigt werden.

### So vermeiden Sie Schäden


- Benutzen Sie das Kochfeld nicht, um Gegenstände darauf abzustellen.
- Achten Sie auf die kanten, wenn Sie mit Pfannen und Töpfen hantieren.
- Benutzen Sie die Kochfelder nicht mit leeren Pfannen oder Töpfen, oder ohne Pfannen und Töpfe.
- Obwohl das Glas sehr hart ist und temperaturbeständig ist, ist es nicht komplett bruchsicher. Achten Sie darauf, dass keine scharfen oder schweren Gegenstände darauf fallen.
- Seien Sie vorsichtig wenn Sie Töpfe auf Gusseisen oder andere Töpfe mit scharfen kanten verwenden. Sie könnten die Glasoberfläche beschädigen, wenn Sie sie bewegen.
- Falls Zucker auf eine heiße Kochplatte fällt und schmilzt, entfernen Sie ihn umgehend. Wenn Sie ihn einbrennen lassen, könnte die Kochplatte beim späteren Entfernen Schaden nehmen.
- Halten Sie Gegenstände, die schmelzen könnten von den Kochplatten fern. Falls Gegenstände auf der Kochplatte schmelzen sollten, entfernen Sie sie umgehend und reinigen Sie die Kochplatte.

# PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10032124, 10032125		
Art der Kochmulde	Freistehend		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Infrarot-Kochfeld		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	21.0 / 24.0	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	— —	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	185 / 184	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	184.5	Wh/kg

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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



- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

**Chal-Tec Fulfillment GmbH**  
**Norddeutschlandstr. 3**  
**47475 Kamp-Lintfort**

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

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

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

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

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

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.




---

## CONTENT

---

Safety Instructions 12  
 Product description 13  
 operation 13  
 Care and Cleaning 14  
 Product Data Sheet 15  
 Disposal Considerations 16  
 Manufacturer & Importer (UK) 16

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10032124, 10032125
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power	3000 W
Plate diameter	200 mm + 165 mm

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---



### CATION

Risk of burns! The surface of the appliance becomes very hot during use and remains hot for a long time even after cooking. Do not touch it. Use only the controls.

- The installation and connection of the new appliance must only be carried out by qualified personal.
- Repairs to the appliance are only to be carried out by approved service persons. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. If your appliance needs repairing, please contact your local Service Centre.
- If your appliance malfunctions or fractures: switch off all cooking zones, and contact Service Center. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not re-use your hob until the glass surface has been changed. If the supply cord is damaged, it must be replaced by its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

### Safety During Use

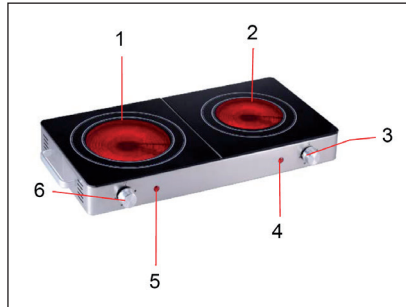
- This appliance may only be used for normal cooking and frying in the kitchen.
- Do not use the hob to heat the room.
- Take care when plugging in electric appliances near the hob. Connection leads must not come into contact with the hot surface.
- Overheated fats and oils catch fire quickly. You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil.
- Switch off the cooking zones after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob.
- You must not keep any combustible items aerosol cans in a drawer located under the hob.

### Safety When Cleaning


- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

## PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Large Infrared cooker
- 2 Small Infrared cooker
- 3 Small Power Knob
- 4 Small Power Indicator
- 5 Large Power Indicator
- 6 Large Power Knob



## OPERATION

- 1 Place the unit on a stable, heat-resistant surface away from other heat sources.
- 2 Extend the entire supply cable. Make sure it is not in contact with any heat source. Insert the plug into the mains outlet.
- 3 Put a pot onto a burner and set the required temperature using the control knob (0-MAX). The higher the number, the higher the burner temperature. The heating indicator will be illuminated (see picture). Once it turns off, the plate has reached the preset temperature.
 
- 4 As soon as the food starts to boil, turn down the control knob so that it will keep the food simmering.

**Note:** No preheating is necessary to cook as the burners are fast-heating. Never leave the burners on without a pot on them (Except for the very first operation).

- 5 Make sure to set the temperature control knob to "0" when cooking is completed.
- 6 Disconnect the cooktop from the power supply.

**Note:** To maximize operating time, it can not exceed one hour. Only use flat and stable pots and pans on this appliance. Always unplug the cord from the wall socket before cleaning. Never immerse the appliance, cord, or plug in water or other liquids.

---

## CARE AND CLEANING

---

### Cleaning

- Always unplug the hotplate and allow it to cool before cleaning.
- The surface may be cleaned using a nylon pad and a mild liquid soap solution.
- Never use harsh abrasives, caustic cleansers on the continuous-clean surface.
- The hotplate rack, door, and the top and bottom of the hotplate must be cleaned by hand.

### How to avoid damage to the appliance

- Do not use the cooking area as a worktop or storage space.
- Please be careful the edges when moving pots and pans around.
- Do not have the cooking zones on with empty pans, or with no pots or pans on them.
- Ceramic glass is very tough, and impervious to sharp temperature changes, but is not unbreakable. It can be damaged if particularly hard or sharp objects fall on to it.
- Be very cautious if using pots made of cast iron, or other pots with rough edges or burrs. Moving these can cause scratches on glass.
- If sugar or a mixture containing sugar falls onto a hot cooking zone and melts, remove immediately, while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed.
- Keep objects or materials liable to melt away from the ceramic glass surface, for example, plastic utensils, aluminum foil, or cooking wraps. If any other materials or foodstuffs have melted on the ceramic glass surface, these should also be cleaned away immediately.

## PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10032124, 10032125		
Type of hob	Freestanding		
Number of cooking zones and/or areas		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Infrared hob		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	21.0 / 24.0	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	— —	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	185 / 184	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	184.5	Wh/kg

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

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

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



**Estimado cliente,**

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




---

## ÍNDICE

---

Indicaciones de seguridad	18
Características del aparato	19
Uso	19
Limpieza y cuidado	20
Hoja de datos del producto	21
Indicaciones sobre la retirada del aparato	22
Fabricante e importador (Reino Unido)	22

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10032124, 10032125
Alimentación eléctrica	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	3000 W
Diámetro de la placa	200 mm + 165 mm

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



### Cuidado

Riesgo de quemaduras La superficie del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento y se mantiene caliente incluso después de cocinar. No la toque. Utilice solo el regulador.

- La instalación y conexión deben ser llevadas a cabo por personal cualificado.
- No intente reparar usted mismo el aparato. Las reparaciones solo deben ser llevadas a cabo por personal cualificado. Póngase en contacto con un especialista en su área.
- En caso de que el aparato muestre averías, apague las placas y contacte con el servicio técnico. En caso de que la superficie esté rota, apague el aparato inmediatamente y no lo utilice hasta que no haya cambiado la superficie.
- En caso de que el cable de corriente o el enchufe estén dañados, deben ser sustituidos por el fabricante, un especialista autorizado o una persona cualificada.
- Los niños y las personas con capacidades físicas o psíquicas reducidas no deben usar el aparato sin una persona que les supervise y les haya familiarizado con las funciones y las precauciones de seguridad. No deje que los niños jueguen con el aparato.
- La superficie puede calentarse mucho durante el funcionamiento.
- Mantenga a los niños lejos del aparato.

### Advertencias para un uso seguro

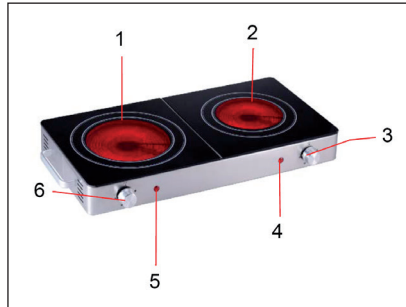
- Utilice el aparato solo para cocinar y asar.
- No utilice el aparato para calentar la habitación.
- Tenga cuidado cuando conecte otros dispositivos eléctricos cerca de las placas.
- Compruebe que el cable no toca ninguna superficie caliente.
- La grasa o aceite muy caliente pueden inflamarse. Por tanto vigile siempre el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Apague el aparato después de su uso.
- Mantenga el panel de control siempre limpio y seco.
- No guarde sprays o materiales inflamables cerca del aparato.

### Advertencias de limpieza


- Apague el aparato antes de limpiarlo.
- No limpie el aparato con un limpiador de alta presión.
- Siga cuidadosamente las instrucciones de limpieza.
- No utilice en la limpieza estropajos o raspadores, podría dañar la superficie delicada.

## CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

- 1 Placa grande
- 2 Placa pequeña
- 3 Regulador para la placa pequeña
- 4 Luz de control para la placa pequeña
- 5 Luz de control para la placa grande
- 6 Regulador para la placa grande



## USO

- 1 Coloque el aparato en una superficie estable resistente al calor. No use el aparato cerca otras fuentes de calor.
- 2 Desenrolle el cable completamente y compruebe que no pasa por encima de otras superficies calientes. Conecte el cable de corriente en el enchufe.
- 3 Coloque una olla llena de agua en la placa y gire el regulador a la temperatura deseada (0-MAX), a más alto es el número, mayor temperatura. La luz de control de la placa encendida se encenderá (véase imagen). Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, la luz se apaga.
 
- 4 Cuando la comida empiece a hervir, disminuya un poco la temperatura en el regulador para que la comida siga hirviendo un poco.

**Aviso:** No debe precalentar las placas ya que se calientan rápidamente. No apague nunca el aparato cuando hay una sartén u olla en las placas.

- 5 Gire el regulador de nuevo a [0] cuando haya terminado de cocinar.
- 6 Retire el cable de alimentación del enchufe.

**Aviso:** El tiempo máximo de cocinado no debe sobrepasar 1 hora. No utilice ollas y sartenes con base irregular. Antes de la limpieza desconecte el cable del enchufe y no sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

### Limpeza

- Antes de la limpieza desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- La superficie se puede limpiar con una esponja y detergente.
- No utilice productos de limpieza corrosivos o ácidos para limpiar la superficie
- Las placas y la carcasa deben limpiarse a mano.

### Así evita daños.

- No utilice el aparato para colocar cosas encima.
- Preste atención a los bordes al manejar las ollas y sartenes.
- No utilice las placas con sartenes u ollas vacías, o sin sartenes ni ollas.
- Aunque el cristal es muy duro y resistente a altas temperaturas, no es completamente antiroturas. Tenga cuidado de que no le caigan objetos punzantes o pesados encima.
- Preste atención cuando utilice ollas de hierro fundido u otras ollas con bordes puntiagudos. Puede dañar la superficie cuando los mueva.
- Si cae azúcar y se derrite en las placas, retírelo inmediatamente. Si deja que se queme, al retirarlo más adelante podría dañar la placa.
- Mantenga objetos que se puedan derretir lejos de las placas. En caso de que algo se derrita en las placas, retírelo inmediatamente y limpie la placa.

## HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10032124, 10032125		
Tipo de módulo de cocina	Independiente		
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)	Placa de infrarrojos		
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	21.0 / 24.0	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	— —	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	185 / 184	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	184.5	Wh/kg

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para Gran Bretaña:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
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	24
Aperçu de l'appareil	25
Utilisation	25
Nettoyage et entretien	26
Fiche de données produit	27
Informations sur le recyclage	28
Fabricant et importateur (UK)	28

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10032124, 10032125
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	3000 W
Diamètre des plaques	200 mm + 165 mm

## CONSIGNES DE SECURITE



### ATTENTION

Risque de brûlures ! La surface de l'appareil devient extrêmement chaude pendant l'utilisation et peut le rester longtemps après la cuisson. Ne pas la toucher. N'utiliser que les boutons.

- L'installation et le branchement doivent être effectués par du personnel spécialisé et qualifié.
- Ne pas essayer de réparer soi-même l'appareil. Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel spécialisé et formé. Contacter une entreprise spécialisée à proximité.
- Si l'appareil présente des dysfonctionnements, éteindre toutes les plaques et contacter le service client. Si la surface est cassée, éteindre immédiatement l'appareil et n'utiliser de nouveau l'appareil qu'après en avoir remplacé la surface.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche électrique sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, par un atelier spécialisé habilité ou par une personne de qualification similaire.
- Les enfants et les personnes présentant un handicap physique et corporel ne peuvent utiliser cet appareil qu'après avoir été familiarisés de manière approfondie par une personne responsable avec les fonctions et mesures de sécurité. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, la surface peut devenir extrêmement chaude. Tenir les enfants loin de l'appareil.

### Consignes pour une utilisation sûre

- N'utiliser l'appareil que pour cuire et frire.
- Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer une pièce.
- Faire attention si d'autres appareils électriques sont utilisés à proximité des plaques de cuisson. Veiller à ce que le câble ne touche pas de surface chaude.
- Si de la graisse ou de l'huile sont trop réchauffées, elles peuvent prendre feu. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en état de marche.
- Eteindre l'appareil après utilisation.
- Maintenir le panneau de commande toujours propre et sec.
- Ne pas ranger de matériaux inflammables ou de sprays à proximité de l'appareil.

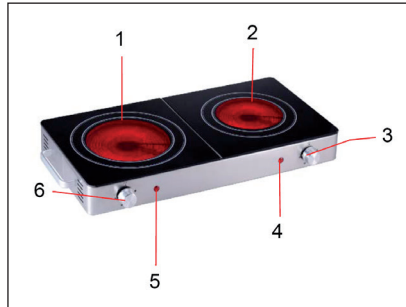
### Consignes de nettoyage

- Eteindre l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur haute pression.
- Lors du nettoyage, respecter soigneusement les consignes.
- Ne pas utiliser d'éponges à récurer ni de racloirs car ils pourraient endommager la surface sensible.



## APERCU DE L'APPAREIL

- 1 Grande plaque
- 2 Petite plaque
- 3 Bouton de réglage pour la petite plaque
- 4 Voyant de contrôle de la petite plaque
- 5 Voyant de contrôle de la grande plaque
- 6 Bouton de réglage de la grande plaque



## UTILISATION

- 1 Placer l'appareil sur un support stable et résistant à la chaleur. Ne pas placer l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur.
- 2 Dérouler complètement le câble et veiller à ce qu'il ne repose pas sur des surfaces chaudes. Brancher l'appareil.
- 3 Placer une casserole remplie sur la plaque de cuisson et régler le bouton sur la température souhaitée (0-MAX). Plus le chiffre est élevé, plus la température est élevée. Le voyant de contrôle de la plaque utilisée s'allume (voir image). Quand la température réglée est atteinte le voyant s'éteint.
 

Image d'insertion montrant un bouton de réglage et un voyant lumineux sur la plaque de cuisson. Une flèche rouge pointe vers le voyant.
- 4 Dès que la nourriture bout, baisser un peu la température pour que la nourriture se contente de mijoter.

Remarque : Il n'est pas nécessaire de préchauffer les plaques car elles chauffent rapidement. Ne jamais allumer l'appareil sans poêle ou casserole sur les plaques de cuisson.

- 5 Régler de nouveau le bouton sur [0] une fois la cuisson terminée.
- 6 Débrancher l'appareil.

Remarque : Le temps de cuisson maximal ne doit jamais dépasser 1 heure. N'utiliser que des casseroles et poêles à fond plat. Avant le nettoyage, débrancher l'appareil. Ne jamais l'immerger dans l'eau ni tout autre liquide.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

### Nettoyage

- Avant de le nettoyer, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- La surface peut être nettoyée avec une éponge et un peu de produit vaisselle.
- Pour nettoyer la surface, ne jamais utiliser de détergent caustique ou de produit abrasif.
- Les plaques de cuissons et la surface doivent être nettoyées à la main.

### Pour éviter les dommages

- Ne pas utiliser les plaques de cuisson pour y poser des objets.
- Faire attention aux bords lors de la manipulation de poêles et casseroles.
- Ne pas utiliser les plaques de cuisson avec des poêles ou casseroles vides, ni sans poêle ni casserole.
- Bien que le verre soit très dur et résistant aux fortes températures, il n'est pas totalement incassable. Veiller à ce que ne tombent pas dessus des objets lourds ou contondants.
- Être prudent lors de l'utilisation de casseroles en fonte ou d'autres casseroles à bords coupants. Ils peuvent endommager la surface en verre lorsqu'ils sont déplacés.
- Si du sucre tombe sur une plaque de cuisson chaude et fond, le retirer immédiatement. S'il brûle, la plaque pourrait être endommagée lors d'un nettoyage ultérieur.
- Maintenir les objets pouvant fondre éloignés des plaques de cuisson. Si des objets fondent sur la plaque, les retirer immédiatement et nettoyer la plaque.

## FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10032124, 10032125		
Type de table de cuisson	Libre d'accès		
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)	Plaque de cuisson à infrarouge		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	21.0 / 24.0	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	— —	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	185 / 184	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	184.5	Wh/kg

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

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

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

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	30
Descrizione del prodotto	31
Utilizzo	31
Pulizia e manutenzione	32
Scheda informativa del prodotto	33
Avviso di smaltimento	34
Produttore e importatore (UK)	34

---

**DATI TECNICI**


---

Numero articolo	10032124, 10032125
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	3000 W
Diametro fornelli	200 mm + 165 mm

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



### ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Le superfici del dispositivo diventano molto calde durante l'uso e rimangono molto calde a lungo anche dopo la cottura. Non toccare le superfici calde. Usare solo le manopole.

- L'installazione e la connessione possono essere effettuati solo da un tecnico qualificato.
- Non tentare di riparare il dispositivo da soli. Le riparazioni possono essere eseguite solo da un tecnico qualificato.
- Se il dispositivo non funziona correttamente, spegnere tutte le piastre e contattare il servizio clienti. Se la superficie è rotta, spegnere immediatamente il dispositivo e non utilizzarlo fino a quando la superficie non è stata sostituita.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato.
- I bambini, le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte non possono utilizzare il dispositivo, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- La superficie del dispositivo può diventare molto calda durante l'uso. Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.

### Note per un utilizzo sicuro

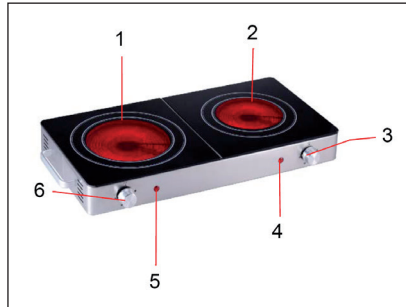
- Utilizzare il dispositivo solo per cucinare.
- Non utilizzare il dispositivo per riscaldare la stanza.
- Prestare la massima attenzione se si collegano altri apparecchi elettrici vicino alle piastre. Inoltre assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi superfici calde.
- L'olio molto caldo può prendere fuoco. Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Dopo l'uso spegnere il dispositivo.
- Tenere il pannello dei comandi sempre pulito e asciugato.
- Non conservare materiali infiammabili o spray vicino al dispositivo.

### Istruzioni per la pulizia

- Spegnere il dispositivo prima di eseguire la pulizia.
- Non pulire il dispositivo con una macchina ad alta pressione.
- Seguire attentamente le istruzioni.
- Non utilizzare per la pulizia prodotti abrasivi o raschietti poiché possono danneggiare le superfici.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 Piastra grande
- 2 Piastra piccola
- 3 Manopola piastra piccola
- 4 Spia di controllo piastra piccola
- 5 Spia di controllo piastra grande
- 6 Manopola piastra grande



## UTILIZZO

- 1 Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e resistente al calore. Non collocare il dispositivo vicino ad altre fonti di calore.
- 2 Srotolare completamente il cavo di alimentazione e assicurarsi che non tocchi superfici calde. Inserire la spina nella presa.
- 3 Posizionare la pentola con gli alimenti sul piano cottura e ruotare la manopola sulla temperatura desiderata (0-MAX). Maggiore è il numero, maggiore è la temperatura. La spia di controllo della piastra accesa si accende (vedere la figura). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia si spegne.
- 4 Appena gli alimenti sono quasi pronti, abbassare la manopola per cuocere a fuoco lento.



**Nota:** non è necessario preriscaldare le piastre poiché si riscaldano rapidamente. Non accendere mai il dispositivo senza aver prima posizionato la pentola o la padella sulle piastre.

- 5 Al termine della cottura, ruotare di nuovo la manopola su [0].
- 6 Rimuovere la spina dalla presa.

**Nota:** il tempo massimo di cottura non deve superare 1 ora. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piano. Prima di eseguire la pulizia, scollegare il dispositivo e non immergerlo mai in acqua o in altri liquidi.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

### Pulizia

- Prima di eseguire la pulizia, staccare la spina e far raffreddare il dispositivo.
- Pulire le superfici con una spugna e con un po' di detersivo.
- Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi per la pulizia delle superfici.
- Le piastre e l'alloggiamento devono essere puliti manualmente.

### Per evitare di danneggiare il dispositivo

- Non utilizzare il piano cottura per appoggiare oggetti.
- Fare attenzione agli spigoli quando si maneggiano pentole e padelle.
- Non utilizzare le piastre con padelle o pentole vuote o senza padelle e pentole.
- Anche se il vetro è molto duro e resiste alla temperatura, può rompersi facilmente. Fare attenzione a non far cadere oggetti appuntiti o pesanti su di esso.
- Fare attenzione se si utilizzano pentole in ghisa o altre pentole con bordi appuntiti. Le superfici in vetro potrebbero danneggiarsi quando si spostano le pentole.
- Se lo zucchero cade su una piastra calda e si scioglie, rimuoverlo subito. Se lo si lascia bruciare, la piastra potrebbe danneggiarsi durante la rimozione.
- Tenere lontano dalle piastre oggetti che si potrebbero sciogliere. Se si dovessero sciogliere degli oggetti sulla piastra, rimuoverli immediatamente e pulire la piastra.



## SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello		10032124, 10032125	
Tipo di piano cottura		Indipendente	
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 cottura a infrarossi	
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	21.0 / 24.0	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	— —	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	185 / 184	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	184.5	Wh/kg

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom





**KLARSTEIN**