

VARICOOK NEO

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

10033036 10045285



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
Bedienfelder und Einstellungen 8
Bedienung 9
Kochtipps 11
Reinigung und Pflege 13
Fehlerbehebung 15
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 17
Hinweise zur Entsorgung 19
Produktdatenblatt 20

English 21
Français 37
Español 53
Italiano 69

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033036, 10045285
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Max. Leistung linke Platte	2000 W
Max. Leistung rechte Platte	1500 W

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

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

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



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen demjenigen zur Verfügung, der das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Trennschutzschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit der Verwendung einhergehenden Gefahren und Risiken begreifen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das Netzstromkabel muss, wenn es Beschädigungen aufweist, vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.

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



WARNUNG

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

HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsrisiken

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

**VORSICHT**

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

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

**WARNUNG**

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

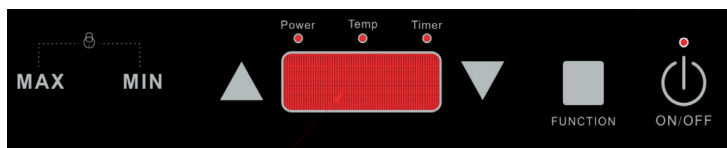
Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

BEDIENFELDER UND EINSTELLUNGEN

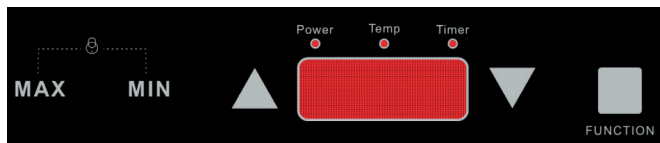
Linke Platte



6 Leistungsstufen:

- 500 W (unterbrochenes Heizen)
- 800 W (unterbrochenes Heizen)
- 1200 W
- 1500 W
- 1800 W
- 2000 W

Rechte Platte



6 Leistungsstufen:

- 500 W (unterbrochenes Heizen)
- 800 W (unterbrochenes Heizen)
- 1000 W
- 1200 W
- 1300 W
- 1500 W

Temperatureinstellungen

Die Temperatur lässt sich in 20°C-Schritten von 60°C bis 240°C einstellen.

BEDIENUNG

Inbetriebnahme

Stecken Sie den Stecker ein. Es ertönt ein Signalton und der Herd befindet sich im Standby-Modus.

Einschalten

- Drücken Sie nach dem Einstecken 2 Sekunden lang die Taste ON/OFF, um den Herd einzuschalten.
- Drücken Sie die Taste FUNCTION, um ein oder beide Kochfelder auszuwählen.
- Wenn sie innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

Ausschalten

- Drücken Sie im Arbeits- oder Standby-Modus die Taste ON/ OFF, um den Herd auszuschalten.
- Halten Sie im Arbeits- oder Standby-Modus die Taste FUNCTION gedrückt, um eine der Herdplatten auszuschalten.

Timer einstellen

Der Timer lässt sich von 5-180 Minuten einstellen.

- Drücken Sie die Taste FUNCTION, um den Ausschalttimer einzustellen. Das Display zeigt [0] an. Die Power-Anzeige und Temp-Anzeige über dem Display gehen an. Die Timeranzeige blinkt. Drücken Sie kurz Sie die Pfeiltasten, um die Zeit in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen/verringern. Drücken Sie lang Sie die Pfeiltasten, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen/verringern. Wenn Sie länger als 5 Sekunden keine Taste drücken wird die Auswahl übernommen und das Gerät kehrt in den letzten Arbeitsmodus zurück.
- Wenn der Timer aktiv ist zeigt das Display die Countdown-Zeit an. Die können die Zeit nachträglich noch mit den Pfeiltasten anpassen. Das Display zeigt kurz die Temperatur oder Leistungsstufe. Danach wird wieder die Countdown-Zeit angezeigt. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, geht das Gerät automatisch aus.

Funktionsauswahl

Drücken Sie die Taste FUNCTION, um eine der folgenden Funktionen auszuwählen:
Leistung > Temperatur > Timer > Power-Timer > Temp-Timer.

Leistung einstellen (Power)

Linke Seite (2000 W)

Drücken Sie die Taste FUNCTION und wählen Sie LEISTUNG (Power). Das Display zeigt [1200] und das Gerät arbeitet mit 1200 W. Sie können die Leistung mit den Pfeiltasten anpassen.

Rechte Seite (1500 W)

Drücken Sie die Taste FUNCTION und wählen Sie LEISTUNG (Power). Das Display zeigt [1000] und das Gerät arbeitet mit 1000 W. Sie können die Leistung mit den Pfeiltasten anpassen.

Temperatur einstellen (Temp)

Wählen Sie dem Warmhaltemodus (Temp) und drücken Sie auf die Taste FUNCTION, um die Temperatur einzustellen. Die Temp-Anzeige über dem Display leuchtet und das Display zeigt [240] an. Das Gerät arbeitet mit 240°C. Sie können die Temperatur mit den Pfeiltasten anpassen.

Minimale und maximale Leistung einstellen

- Drücken Sie in einem beliebigen Modus auf die Taste MAX, um die höchste Leistungsstufe einzustellen.
- Drücken Sie in einem beliebigen Modus auf die Taste MIN, um die niedrigste Leistungsstufe einzustellen.

Tastensperre

Drücken Sie gleichzeitig auf MAX und MIN, um die Tasten zu sperren. Das Display zeigt [Loc] an. Drücken Sie gleichzeitig auf MAX und MIN, um die Tasten wieder zu entsperren.

Hinweis: Selbst bei gesperrten Tasten ist die Taste ON/OFF aktiv, damit das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden kann.

Nach dem Betrieb

Nach dem Kochen läuft der Ventilator mit 2 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen. Nach 2 Stunden ohne Bedienung geht das Gerät automatisch aus.

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. 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

Zur Zubereitung saftiger, aromatischer Steaks:

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 hängt davon ab, 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.

Essen unter Rühren anbraten

1. Wählen Sie einen induktionskompatiblen flachen Wok oder eine große Pfanne aus.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Nahrungsmengen haben, braten Sie diese portionsweise und nicht auf einmal an.
3. Lassen Sie die Pfanne kurz vorheizen und fügen Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie das Fleisch zuerst an und nehmen Sie es heraus und stellen Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn das Gemüse heiß aber noch bissfest ist, reduzieren Sie die Wärmeeinstellung des Kochfeldes, legen Sie das Fleisch in die Pfanne und fügen Sie Ihre Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig miteinander, um zu gewährleisten, dass alles erwärmt wird.
7. Servieren Sie das Essen sofort.

Hinweis: Wenn sich ein nicht-magnetischer Topf (z.B. Aluminium), ein Topf der falschen Größe, oder kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabeln Schlüssel) auf dem Induktionsfeld befinden, wechselt das Gerät nach einer Minute automatisch in den Standby-modus. Der Ventilator kühlt das Gerät für eine weitere Minute herunter.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Was	Wie	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie die Kochplatte aus. 2 Sprühen Sie einen Kochplattenreiniger auf, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3 Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Platte mit einem Handtuch ab. 4 Schalten Sie die Kochplatte wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist erlischt die „Heiße Oberfläche“ Anzeige, obwohl die Kochplatte noch heiß ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen! • Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Putzmittel für Keramikochplatten geeignet ist. • Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie die Kochplatte aus. 2 Weichen Sie die Rückstände ein. 3 Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	Es kann sein, dass die Kochplatte piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie die Platten wieder einschalten.

Was	Wie	Wichtig!
<p>Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramik Kochplatten aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Schalten Sie die Kochplatte aus. 2 Halten Sie den Kratzer in einem 30° Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte. 3 Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind. • Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Die Kochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Versichern Sie sich, dass die Kochplatte ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Die Tasten sind blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten oder sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Versichern Sie sich, dass die Tasten trocken sind und benutzen Sie den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. Scheuermittel benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen bei bestimmten Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.
Das Gerät gibt ein leises summendes Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal. Das Geräusch sollte allerdings leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.


Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Das Gerät gibt Ventilatoren-geräusche von sich.	Der in das Gerät eingebaute Ventilator hat sich eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Es kann vorkommen, dass der Ventilator noch einige Zeit weiterläuft, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	Das ist normal und Bedarf keinem Handeln. Schalten Sie den Strom der Wandsteckdose nicht ab, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil dieser nicht induktionsgeeignet ist. 2 Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil der Topf entweder zu klein für das Kochfeld ist oder sich nicht in der Mitte des Kochfelds befindet. 	Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes und vergewissern Sie sich, dass die Maße der Unterseite passend für das Kochfeld sind.
Das Gerät oder das Kochfeld hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton erklingt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie den Strom der Wandsteckdose ab und kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehlercodes

Fehlercode	Grund	Lösungsansatz
E0	Verwendung eines falschen, zu kleinen Topfes	Verwenden Sie einen passenden Topf.
E2	Kurzschluss	Wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
E3, E4	Spannung zu niedrig, zu hoch	Schließen Sie das Gerät an eine korrekte Steckdose an.
E5	Keramikplatte ist überhitzt	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
E6	Überhitzungsschutz	Gerät abkühlen lassen, komplett aus- und wieder einschalten

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) 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
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 anbieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit eine Altgerät abholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 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.

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10033036, 10045285		
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	20,0/20,0	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	N/A N/A	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	188,4/199,6	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	194,0	Wh/kg

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



CONTENTS

Safety Instructions	22
Instructions on Use and Maintenance	23
Control Panels and Settings	26
Operation	27
Cooking Guidelines	29
Care and Cleaning	31
Troubleshooting	33
Hints on Disposal	35
Product Data Sheet	36

TECHNICAL DATA

Item number	10033036, 10045285
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Max. Power left plate	2000 W
Max. Power right plate	1500 W

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

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 appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

**WARNING**

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

INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

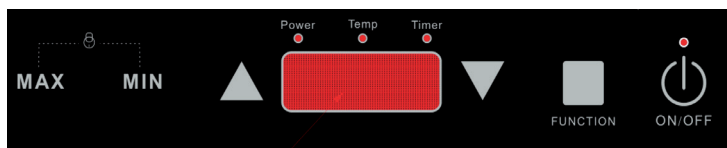
General Instructions

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

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

CONTROL PANELS AND SETTINGS

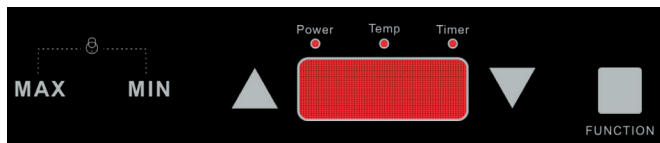
Left plate



6 power settings:

- 500 W (intermitted heating)
- 800 W (intermitted heating)
- 1200 W
- 1500 W
- 1800 W
- 2000 W

Right Plate



6 power settings:

- 500 W (intermitted heating)
- 800 W (intermitted heating)
- 1000 W
- 1200 W
- 1300 W
- 1500 W

Temperature settings

The temperature can be adjusted in 20°C steps from 60°C to 240°C.

OPERATION

Initial operation

Plug in the plug. An acoustic signal sounds and the cooker is in standby mode.

Power up

- Press the ON/OFF button for 2 seconds after inserting the stove to switch it on.
- Press the FUNCTION button to select one or both hobs.
- If you do not make any further settings within 10 seconds, the unit automatically returns to standby mode.

Power down

- In work or standby mode, press the ON/OFF button to turn the cooker off.
- In work or standby mode, press and hold the FUNCTION button to turn off one of the hotplates.

Setting the timer

The timer can be set from 5-180 minutes.

- Press the FUNCTION button to set the power off timer. The display shows [0]. The power indicator and temp indicator above the display will turn on. The timer display flashes. Briefly press the arrow keys to increase/decrease the time in 5 minute steps. Press and hold the arrow keys to increase/decrease the time in 10 minute increments. If no key is pressed for more than 5 seconds, the selection is accepted and the instrument returns to the last operating mode.
- When the timer is active, the display shows the countdown time. You can adjust the time later with the arrow keys. The display briefly shows the temperature or power level. The countdown time is then displayed again. As soon as the set time has elapsed, the device switches off automatically.

Function selection

Press the FUNCTION button to select one of the following functions:
Power > Temperature > Timer > Power-Timer > Temp-Timer.

Adjusting power (Power)

Left side (2000 W)

Press the FUNCTION button and select POWER. The display shows [1200] and the unit operates at 1200 W. You can adjust performance using the arrow keys.

Right side (1500 W)

Press the FUNCTION button and select POWER. The display shows [1000] and the unit operates at 1000 W. You can adjust performance using the arrow keys.

Setting the temperature (Temp)

Select the keep-warm mode (Temp) and press the FUNCTION button to set the temperature. The temp indicator above the display lights up and the display shows [240]. The device operates at 240°C. You can adjust the temperature with the arrow keys.

Setting minimum and maximum power

Press the MAX button in any mode to set the highest power level.
In any mode, press the MIN button to set the lowest power level.

Key lock

Press MAX and MIN simultaneously to lock the buttons. The display shows [Loc]. Press MAX and MIN simultaneously to unlock the buttons.

Note: Even when the keys are locked, the ON/OFF key is active so that the unit can be switched off at any time.

After the operation

After cooking, the fan continues to run for 2 minutes to cool the appliance.
After 2 hours without operation, the unit switches off automatically.

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

To cook juicy flavorsome steaks:

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.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Note: When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

CARE AND CLEANING

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

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Switch the power to the cooktop off at the wall. 2 Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3 Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4 Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Switch the power to the cooktop off. 2 Soak up the spill 3 Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4 Wipe the area completely dry with a paper towel. 5 Switch the power to the cooktop back on. 	<p>The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</p>

What?	How?	Important!
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Switch the power to the cooktop off at the wall. 2 Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3 Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4 Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

Problem	Possible causes	What to do
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot.	<ol style="list-style-type: none"> 1 The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. 2 The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. 	Use cookware suitable for induction cooking. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Error codes

Code	Reason	Solution
E0	Use of wrong, too small a pot	Use a correct pot
E2	NTC Open/Short Circuit	Please return the device for repair
E3, E4	Voltage too low, too high	Connect the device to a correct power outlet
E5	Ceramic Plate is over heated	Allow the device to cool down, turn it off completely and then on again
E6	Overheat Protection	Allow the device to cool down, turn it off completely and then on again

HINTS ON DISPOSAL



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.

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10033036, 10045285		
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	20.0/20.0	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	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	188,4/199,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	194,0	Wh/kg

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	38
Consignes d'utilisation et de maintenance	39
Panneaux de commande et réglages	42
Utilisation	43
Conseils de cuisson	45
Nettoyage et entretien	47
Résolution des problèmes	49
Informations sur le recyclage	51
Fiche de données produit	52

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033036, 10045285
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance max de la plaque de gauche	2000 W
Puissance max de la plaque de droite	1500 W

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

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 potentiellement mortel.



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 peut vous faire perdre la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil, et qu'ils comprennent les risques liés à son utilisation.
- 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.

- Mise en garde : 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.

CONSIGNES D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

Risque de choc électrique

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

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 mettre votre vie en danger.



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.

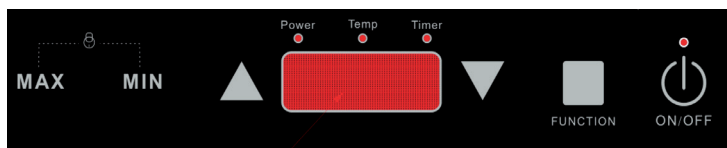
Consignes de sécurité générales

- 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.

PANNEAUX DE COMMANDE ET RÉGLAGES

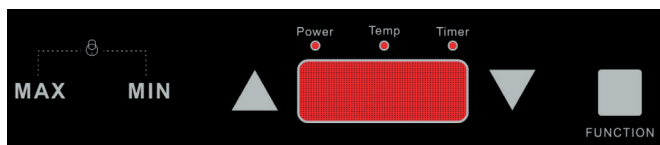
Plaque de gauche



6 niveaux de puissance :

- 500 W (chauffage par intermittence)
- 800 W (chauffage par intermittence)
- 1200 W
- 1500 W
- 1800 W
- 2000 W

Plaque de droite



6 niveaux de puissance :

- 500 W (chauffage par intermittence)
- 800 W (chauffage par intermittence)
- 1000 W
- 1200 W
- 1300 W
- 1500 W

Réglages de température

Vous pouvez régler la température par crans de 20 °C entre 60°C et 240°C.

UTILISATION

Mise en marche

Branchez la fiche. Un bip retentit et la table de cuisson est en mode veille.

Pour allumer l'appareil

- Après avoir branché l'appareil, appuyez sur la touche ON/OFF pendant 2 secondes pour allumer la table de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de fonction pour sélectionner une ou les deux zones de cuisson.
- Si vous n'effectuez pas d'autre réglage dans les 10 secondes, l'appareil repasse automatiquement en mode veille.

Pour éteindre l'appareil

- En mode de fonctionnement ou de veille, appuyez sur la touche ON/OFF pour éteindre la table de cuisson.
- En mode de fonctionnement ou de veille, maintenez le bouton de fonction pour éteindre l'une des zones de cuisson.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez régler la minuterie entre 5-180 minutes.

- Appuyez sur le bouton de fonction pour programmer la minuterie d'arrêt. L'écran affiche [0]. Les indicateurs de puissance et de température au-dessus de l'écran s'allument. L'indicateur de minuterie clignote. Appuyez brièvement sur les touches fléchées pour augmenter/diminuer la durée par crans de 5 minutes. Appuyez longuement sur les touches fléchées pour augmenter/diminuer la durée par crans de 10 minutes. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant plus de 5 secondes, la sélection est acceptée et l'appareil retourne au dernier mode de fonctionnement.
- Lorsque la minuterie est active, l'écran affiche le compte à rebours. Vous pouvez encore ajuster la durée plus tard avec les touches fléchées. L'écran affiche brièvement la température ou le niveau de puissance. Ensuite, le compte à rebours s'affiche à nouveau. Dès que la durée définie s'est écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Sélection de fonction

Appuyez sur la touche **FUNCTION** pour sélectionner l'une des fonctions suivantes :
Puissance > Température > Minuterie > Minuterie d'arrêt > Minuterie de température.

Réglage de la puissance (Power)

Côté gauche (2000 W)

Appuyez sur la touche **FUNCTION** et choisissez **PUISSANCE (Power)**. L'écran affiche [1200] et l'appareil fonctionne à 1200 W. Vous pouvez ajuster la puissance avec les touches fléchées.

Côté droit (1500 W)

Appuyez sur la touche **FUNCTION** et choisissez **PUISSANCE (Power)**. L'écran affiche [1000] et l'appareil fonctionne à 1000 W. Vous pouvez ajuster la puissance avec les touches fléchées.

Réglage de la température (Temp)

Choisissez le mode e maintien au chaud (Temp) et appuyez sur la touche **FUNCTION** pour régler la température. L'indicateur de température Temp situé au-dessus de l'écran s'allume et l'écran affiche [240]. L'appareil fonctionne à 240 °C. Vous pouvez ajuster la température avec les touches fléchées.

Réglage de la puissance minimale et maximale

- Dans n'importe quel mode, appuyez sur le bouton **MAX** pour définir le niveau de puissance le plus élevé.
- Dans n'importe quel mode, appuyez sur le bouton **MIN** pour définir le niveau de puissance le plus bas.

Verrouillage des touches

Appuyez simultanément sur **MAX** et **MIN** pour verrouiller les touches. L'écran affichera [Loc]. Appuyez simultanément sur **MAX** et **MIN** pour déverrouiller les touches.

Remarque : Même lorsque les touches sont verrouillées, la touche **ON/OFF** reste active afin que l'appareil puisse être éteint à tout moment.

Après utilisation

En fin de cuisson, le ventilateur continue de fonctionner pendant 2 minutes pour refroidir l'appareil. Après 2 heures de non-utilisation, l'appareil s'éteint automatiquement.

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 de cuisson

- 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 les aliments sont chauds.

Pour faire mijoter ou cuire 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.

Pour saisir un steak

Pour préparer des steaks juteux et pleins de saveur :

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.

Faire sauter des aliments en les mélangeant

1. Sélectionnez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et accessoires prêts. Le sauté doit être rapide. Si vous avez de grandes quantités de nourriture, faites-les sauter par portions, pas toutes en même temps.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à café d'huile.
4. Faites sauter la viande en premier, retirez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes en remuant. Si les légumes sont chauds mais fermes, réduisez le réglage de chaleur de la plaque de cuisson, mettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez soigneusement les ingrédients ensemble pour vous assurer qu'ils sont tous bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Remarque : Si une casserole non magnétique (aluminium par ex), une casserole de taille incorrecte ou de petits objets (tels que couteaux, fourchettes, clés) se trouvent sur le panneau à induction, l'appareil passera automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidit l'unité pendant une minute de plus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Quoi	Comment	Important !
Taches de tous les jours sur le verre (empreintes digitales, marques et taches causées par le débordement d'aliments non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Éteignez la table de cuisson. 2 Vaporisez un nettoyeur de table de cuisson pendant que la table est encore chaude, mais pas brûlante. 3 Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec une serviette. 4 Remettez la table de cuisson en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la plaque chauffante est éteinte, l'indicateur „Hot Surface“ s'éteint même si la plaque chauffante est encore chaude. Attention à ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez sur la boîte que votre matériel de nettoyage est adapté pour les tables de cuisson en vitrocéramique. • Ne laissez aucun résidu de nettoyeur sur la plaque, sinon le verre pourrait s'user.
Aliments renversés ou liquides sur les touches de fonction.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Éteignez la table de cuisson. 2 Trempez les résidus. 3 Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un torchon. 4 Suivez les étapes 2 à 4 dans „Taches de tous les jours“. 	Il peut arriver que la table de cuisson émette un bip, s'éteigne et que les touches cessent de fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les touches soient propres et sèches avant de remettre les plaques en marche.

Quoi	Comment	Important !
Restes sucrés trop cuits, fondus ou chauds, et éclaboussures sur la vitre.	<p>Retirez les restes avec un couteau, une lame de rasoir ou un grattoir en céramique, mais faites attention de ne pas vous brûler sur la table de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Éteignez la plaque de cuisson. 2 Tenez le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté dans un coin froid de la table de cuisson. 3 Retirez la saleté avec un chiffon ou un torchon. 4 Suivez les étapes 2 à 4 dans „Taches de tous les jours“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches et les éclaboussures immédiatement, car ils ne seront pas plus faciles à enlever une fois refroidis. • Attention : Risque de blessure ! Une fois que le couvercle de sécurité a été retiré du cutter, la lame n'est plus protégée. Faites attention à ne pas vous blesser.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Solution possible
Impossible d'allumer la table de cuisson.	Pas de courant.	Vérifiez que la table de cuisson est bien branchée et allumée. Vérifiez si un fusible a sauté ou est endommagé. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne répondent pas.	Les touches sont bloquées.	Désactivez le verrouillage des touches.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Il y a une fine pellicule d'eau sur les touches ou bien vous utilisez le bout du doigt au lieu de la pulpe du doigt.	Vérifiez que les touches sont sèches et utilisez la pulpe de vos doigts.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisson avec bords tranchants ou un tampon à récurer ou un abrasif pour le nettoyage.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat et propres. N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'abrasifs pour le nettoyage.
Certaines poêles font des bruits de craquements ou de cliquetis.	En raison de leur conception, certains ustensiles de cuisson peuvent produire de tels bruits car les fonds sont souvent construits en alliages de matériaux qui se dilatent différemment lorsqu'ils sont exposés à la chaleur.	Dans ce cas il ne s'agit pas d'un problème, de tels bruits sont normaux.
L'appareil émet un petit bourdonnement lorsqu'il est utilisé avec un réglage de chaleur élevée.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	Cela est normal. Cependant, le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement si vous réduisez la puissance.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil fait un bruit de ventilateur.	Le ventilateur intégré s'est allumé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après avoir éteint l'appareil.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la prise murale tant que le ventilateur de l'appareil fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1 L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas compatible avec l'induction. 2 L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou n'est pas centrée sur le foyer de cuisson. 	Placez la casserole au centre du foyer de cuisson et assurez-vous que les dimensions du fond conviennent au foyer de cuisson.
L'appareil ou la zone de cuisson se sont éteints de manière inattendue, l'appareil a émis un son et un code d'erreur est affiché.	Erreur technique.	Veillez noter le code erreur, coupez l'alimentation secteur et contactez le service client.

Codes d'erreur

Codes d'erreur	Cause	Solution
E0	Utilisation d'une casserole inadaptée ou trop petite	Utilisez une casserole adaptée.
E2	Court-circuit	Contactez un professionnel.
E3, E4	Tension trop faible ou trop élevée	Branchez l'appareil sur une prise de courant adaptée.
E5	Surchauffe de la plaque vitrocéramique	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
E6	Protection contre la surchauffe	Laissez l'appareil refroidir, éteignez-le complètement puis rallumez-le

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.

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence du modèle		10033036, 10045285	
Type de table de cuisson		Plaque de cuisson mobile	
Nombre de foyers de cuisson / surfaces de cuisson		2	
Technologie de chauffage (Zones de cuisson à induction et surfaces de cuisson, foyers radiants, plaques de cuisson)		Zones de cuisson à induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	20,0 / 20,0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement et chaque surface de cuisson chauffée électriquement, à 5 mm près.	L L	N/A N/A	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson et par kg	CE Foyer électrique	188,4 / 199,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	CE Foyer électrique	194,0	Wh/kg

Estimado cliente,

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	54
Indicaciones de uso y mantenimiento	55
Paneles de control y ajustes	58
Utilización	59
Consejos de preparación	61
Limpieza y cuidado	63
Detección y reparación de anomalías	65
retirada del aparato	67
Ficha técnica del producto (inducción)	68

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10033036, 10045285
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia máxima de la placa izquierda	2000 W
Potencia máxima de la placa derecha	1500 W

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

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de darle servicio o repararlo.
- Se requiere y prescribe la conexión a una toma de corriente conectada a tierra.
- Sólo un electricista cualificado puede realizar modificaciones en la conexión eléctrica.
- Si no se siguen las instrucciones, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.



PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones! Los bordes de la placa de cocción son afilados. Tenga cuidado, de lo contrario podría lesionarse como consecuencia.

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual antes de instalar y/o utilizar el producto.
- Nunca coloque materiales o productos fácilmente inflamables en la placa de cocción.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona que instala el dispositivo, esto puede ahorrarle costes de instalación.
- Este equipo debe instalarse de acuerdo con este manual para evitar daños a la propiedad y lesiones personales.
- Este equipo debe ser instalado y conectado a tierra por una persona cualificada.
- Este equipo debe estar conectado a un circuito eléctrico que tenga un interruptor de aislamiento para permitir la desconexión completa de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del dispositivo puede anular todas las garantías y reclamaciones de garantía.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato por una persona responsable de ellos y comprendan los peligros y riesgos asociados a dicho uso.
- El dispositivo no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento de la placa de cocción nunca deben ser realizados por niños en forma individual.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada de la misma manera, para evitar daños materiales y/o personales.

- Advertencia: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague el aparato inmediatamente si la superficie (superficie de la placa vitro-cerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas de ollas, sobre la placa, ya que podrían calentarse mucho.
- Nunca utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado permanentemente.
- Nunca deje el aparato desatendido durante la cocción, ya que cocinar con aceite o grasa en particular puede ser peligroso y provocar un incendio y un desarrollo de humo. ¡Nunca intente apagar un incendio de grasa con agua! En vez de eso, apague el aparato y cubra la llama con una manta contra incendios o con la tapa de la olla.



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Aparte de ollas y sartenes, no coloque ningún objeto sobre las placas de inducción.

INDICACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- Nunca cocine en una superficie rota o agrietada. Si la superficie de cocción se rompe o se agrieta, apague inmediatamente el aparato en el interruptor principal (toma de corriente) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la superficie de cocción antes de limpiarla o mantenerla.
- Si no se siguen las instrucciones, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgos para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben ponerse en contacto con su médico o con el fabricante de implantes antes de utilizar el aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético de la placa calefactora.
- El incumplimiento de las instrucciones puede resultar en la muerte.



PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras! Durante el uso, los componentes del aparato accesibles para el usuario se calientan tanto que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, ropa y materiales que no sean utensilios de cocina no toquen la placa de cocción hasta que se haya enfriado completamente.

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Los mangos de las ollas pueden calentarse tanto durante su uso que no debe tocarlos. Asegúrese de que los mangos no se encuentren directamente encima de las placas encendidas. Asegúrese de que los mangos de la olla estén fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen las instrucciones, pueden producirse quemaduras y quemaduras.



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones! La cuchilla extremadamente afilada de un rascador para placas de cocción queda al descubierto al retirar la cubierta de seguridad. Úselo con cuidado y mantenga el rascador fuera del alcance de los niños y siempre con la cubierta de seguridad en la parte superior. Si no se siguen las instrucciones, se pueden producir lesiones y heridas.

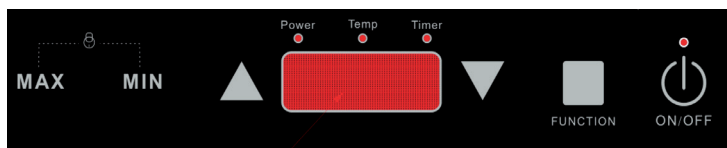
Instrucciones generales de seguridad

- Nunca deje el dispositivo desatendido durante su uso. El exceso de ebullición puede provocar la formación de humo.
- No guarde ningún objeto en el dispositivo.
- Nunca deje objetos y otros utensilios encima del aparato.
- No coloque objetos magnetizables (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (p. ej. ordenadores, reproductores MP3) cerca del dispositivo, ya que éstos pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentarse o calentar la habitación.
- Desconecte las placas de cocción y la superficie de cocción después de cada uso como se describe en este manual de instrucciones (p. ej., utilizando el mando táctil). No confíe en la función de detección de ollas cuando retire las ollas para apagarlas.
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o trepen con el dispositivo.
- Por el bien de los niños, no guarde nada en los armarios situados encima de la unidad. Los niños que se suben en secreto al aparato pueden resultar gravemente heridos por la caída de objetos.

- Los niños o las personas con capacidades mentales reducidas deben ser supervisados por una persona responsable de ellos en el uso del producto para asegurarse de que pueden usar el dispositivo sin poner ellos mismos o a otros en riesgo.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que se recomiende específicamente en el manual de instrucciones. Todas las demás reparaciones y mantenimiento deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- No deje caer objetos pesados sobre la encimera ni los coloque sobre ella.
- No se pare en la placa de cocción.
- No utilice ollas con bordes afilados y no las tire sobre la superficie del vidrio, ya que esto podría rayarlo.
- No utilice cepillos metálicos u detergentes agresivos para limpiar la superficie, ya que podrían rayarla.
- Este aparato está destinado exclusivamente para el uso en hogares y entornos similares, como cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en granjas o por parte de huéspedes en hoteles, moteles y bed & breakfasts.

PANELES DE CONTROL Y AJUSTES

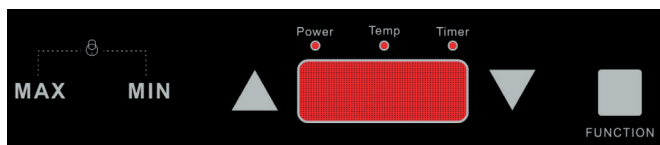
Placa de cocción izquierda



6 niveles de potencia:

- 500 W (calentamiento interrumpido)
- 800 W(calentamiento interrumpido)
- 1200 W
- 1500 W
- 1800 W
- 2000 W

Placa de cocción derecha



6 niveles de potencia:

- 500 W (calentamiento interrumpido)
- 800 W(calentamiento interrumpido)
- 1000 W
- 1200 W
- 1300 W
- 1500 W

Ajustes de temperatura

Se puede ajustar la temperatura en pasos de 20 °C desde 60 °C hasta 240 °C.

UTILIZACIÓN

Puesta en funcionamiento

Inserte el enchufe. Suena un pitido y la placa está en modo de espera.

Encender

- Después de insertar el enchufe, pulse y mantenga pulsado el botón ON/OFF por 2 segundos para encender el aparato.
- Pulse el botón FUNCTION para seleccionar una o ambas placas de cocción.
- Si no realiza ningún ajuste adicional en 10 segundos, el aparato volverá automáticamente al modo de espera.

Apagar

- Pulse el botón ON/OFF para apagar la placa en el modo de trabajo o de espera.
- Mantenga pulsado el botón FUNCTION en el modo de trabajo o en espera para apagar una de las placas de cocción.

Ajuste del temporizador

El temporizador puede ser ajustado entre 5-180 minutos.

- Pulse el botón FUNCTION para ajustar el temporizador. La pantalla muestra «0». El indicador de encendido y el indicador de temperatura situados encima de la pantalla se encenderán. El indicador del temporizador parpadea. Pulse brevemente los botones de flecha para aumentar/disminuir el tiempo en incrementos de 5 minutos. Presione y mantenga presionados los botones de flecha para aumentar/disminuir el tiempo en pasos de 10 minutos. Si no se pulsa ninguna tecla durante más de 5 segundos, se acepta la selección y el aparato vuelve al modo de trabajo anteriormente ajustado.
- Cuando el temporizador está activo, la pantalla muestra el tiempo de cuenta atrás. También puede ajustar la hora posteriormente con las teclas de flechas. La pantalla muestra brevemente la temperatura o el nivel de potencia. El tiempo de cuenta atrás se muestra de nuevo en la pantalla. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente.

Selección de funciones

Pulse el botón FUNCTION para seleccionar una de las siguientes funciones:
Potencia > Temperatura > Temporizador > Power-Temporizador > Temp.-Temporizador

Ajuste de la potencia (Power)

Lado izquierdo (2000 W)

Pulse el botón FUNCTION y seleccione POWER. La pantalla muestra «1200» y la unidad funciona a 1200 W. Puede ajustar la potencia con las teclas de flecha.

Lado derecho (1500 W)

Pulse el botón FUNCTION y seleccione POWER. La pantalla muestra «1000» y la unidad funciona a 1000 W. Puede ajustar la potencia con las teclas de flecha.

Ajuste de la temperatura

- Seleccione el modo mantener caliente (Temp) y pulse el botón FUNCTION para ajustar la temperatura. El indicador de la temperatura encima de la pantalla se iluminará y la pantalla mostrará «240». La unidad funciona a 240 °C.
- Puede ajustar la temperatura con las teclas de flechas.

Ajuste de la potencia mínima y máxima

- En cualquier modo, pulse el botón MAX para establecer el nivel de potencia más alto.
- En cualquier modo, pulse el botón MIN para establecer el nivel de potencia más bajo.

Bloqueo de teclas

- Pulse MAX y MIN simultáneamente para bloquear los botones. La pantalla muestra «Loc».
- Pulse MAX y MIN simultáneamente para desbloquear los botones.

Nota: Incluso cuando los botones están bloqueados, el botón ON/OFF está activo para que la unidad pueda ser apagada en cualquier momento.

Después de la operación

Después de cocinar, el ventilador sigue funcionando durante 2 minutos para enfriar el aparato.

Después de 2 horas sin operación, el aparato se apaga automáticamente.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Tenga especial cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse de manera espontánea, por lo que presentan un enorme riesgo de incendio.

Consejos para cocinar

- Reduzca la temperatura cuando los alimentos comiencen a cocinarse.
- El uso de una tapa reduce el tiempo de preparación y ahorra energía al mantener el calor.
- Minimice la cantidad de agua o grasa para reducir el tiempo de preparación.
- Comience el proceso de cocción con un ajuste de alta temperatura y reduzca la temperatura cuando los alimentos estén completamente calientes.

Cocer, cocinar arroz

- Cuando se hierve a fuego lento, el contenido de la olla se cuece por debajo del punto de ebullición a unos 85 °C. Las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Cocer es la clave para preparar deliciosas sopas y guisos tiernos, ya que el sabor se puede desarrollar sin que la comida se cocine en exceso. También se recomienda preparar salsas a base de huevo o espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- La preparación del arroz utilizando el método de absorción puede requerir un ajuste de mayor potencia para asegurar que el arroz se cocine en el tiempo recomendado.

Freír Bistec

Para la preparación de jugosos y aromáticos bistecs:

- 1 Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
- 2 Caliente una sartén.
- 3 Frote ambos lados del bistec con aceite. Vierta un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque el bistec en ella.
- 4 Dé la vuelta al bistec solamente una vez durante la fritura. La duración de la fritura depende del grosor del filete y de lo bien frito que debe estar al final. El tiempo puede variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione (por ejemplo, con un tenedor o una cuchara de madera) sobre el bistec para comprobar si está bien frito. Lo más firme que se siente, lo más frito que está.
- 5 A continuación, coloque el bistec en un plato caliente durante unos minutos para que repose y se ponga tierno.

Dorar la comida mientras se revuelve

- 1 Seleccione un wok plano compatible con inducción o una sartén grande.
- 2 Tenga todos los ingredientes y accesorios listos. Friendo la comida mientras se revuelve debe ser rápido. Si tiene grandes cantidades de alimentos, fríalos en porciones y no todos a la vez.
- 3 Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharaditas de aceite.
- 4 Primero fríe la carne, sácala y manténgala caliente.
- 5 Fríe las verduras mientras las revuelve. Si las verduras están calientes pero todavía firmes al morder, reduzca la temperatura de la olla, coloque la carne en la sartén y agregue la salsa.
- 6 Mezcle los ingredientes cuidadosamente para comprobar que todo se calienta.
- 7 Sirva la comida inmediatamente.

Nota: Si hay una olla no magnética (por ejemplo, aluminio), una olla de tamaño incorrecta u objetos pequeños (por ejemplo, cuchillos, llaves de horquilla) en el campo de inducción, la unidad cambiará automáticamente al modo de espera después de un minuto. El ventilador enfriará la unidad durante un minuto más.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Nota: Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y deje que se enfríe.

Qué	Como	¡Importante!
Contaminación diaria del vidrio (huellas dactilares, huellas y manchas causadas por alimentos y líquidos que no contienen azúcar).	<ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa de cocción. 2 Rocíe un limpiador de placas calientes mientras la placa de cocción aún está cálido pero ya no caliente. 3 Limpie la placa de cocción con un paño húmedo y séquela con una toalla. 4 Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la plancha está apagada, el indicador «Superficie caliente» se apaga aunque la plancha esté aún caliente. ¡Tenga cuidado de no quemarse! • No utilice estropajos ni productos abrasivos, ya que pueden dañar la superficie. • Revise el embalaje para ver si su producto de limpieza es adecuado para placas de cocción de cerámica. • No deje ningún residuo de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse.
Desbordamiento de alimentos o líquidos en las teclas de función.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa de cocción. 2 Remoje los residuos. 3 Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave o una toalla de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 bajo «Contaminación diaria». 	Es posible que la placa de cocción emita pitidos, se apague sola y las teclas dejen de funcionar mientras haya líquido en ellas. Asegúrese de que las teclas estén limpias y secas antes de volver a encender las placas calentadoras.

Qué	Como	¡Importante!
Residuos y salpicaduras de azúcares hervidos, fundidos o calientes sobre el vidrio.	<p>Retire la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o un raspador para placas de cocción de cerámica, pero tenga cuidado de no quemarse en la placa de cocción.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la placa de cocción. 2 Sostenga el raspador para placas de cocción en un ángulo de 30° y raspe la suciedad por una esquina fría de la placa de cocción. 3 Retire la suciedad con un paño o una toalla de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 bajo «Contaminación diaria». 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas y salpicaduras inmediatamente, ya que son más difíciles de eliminar una vez que se han enfriado. • Atención: ¡Peligro de lesiones! Tan pronto como se haya retirado la cubierta de seguridad del cuchillo para alfombras, el cuchillo afilado sobresale. Manéjelo con cuidado para que no se lastime.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Causas posibles	Soluciones posibles
La placa de cocción no se puede conectar.	No hay energía.	Asegúrese de que el enchufe de alimentación del aparato esté conectado a la toma de corriente y de que ésta funcione. Compruebe si un fusible está roto o se ha desactivado. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Las teclas de función no reaccionan.	Las teclas están bloqueadas.	Desactive el bloqueo de teclas.
Las teclas son difíciles de manejar.	Hay una fina capa de agua en las teclas, o usted use la punta del dedo en lugar de la bola de dedos.	Asegúrese de que las teclas estén secas y utilice la bola de su dedo.
El vidrio está rayado.	Para la limpieza se han utilizado utensilios de cocina con bordes afilados o una esponja limpiadora o un agente limpiador.	Use sólo utensilios de cocina con la parte inferior plana y limpia. No utilice esponjas abrasivas ni agentes abrasivos para la limpieza.
Algunas sartenes hacen ruidos de grietas o chasquidos.	Debido a su construcción, ciertos utensilios de cocina pueden producir tales ruidos, ya que las partes inferiores suelen estar hechas de diferentes materiales que se expanden de forma diferente cuando se calientan.	Esto no es un error, tales ruidos son normales.
El aparato emite un zumbido bajo cuando se utiliza con un alto nivel de calor.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal. Sin embargo, el ruido debe ser más silencioso o desaparecer por completo si se reduce el ajuste de calor.

Problema	Causas posibles	Soluciones posibles
El aparato emite ruido de ventilador.	El ventilador incorporado en la unidad se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de las partes electrónicas. Puede ocurrir que el ventilador siga funcionando durante algún tiempo después de haber apagado la unidad.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desconecte la alimentación de la toma de corriente mientras el ventilador del aparato esté funcionando.
Las ollas no se calientan.	<ol style="list-style-type: none"> 1 El aparato no puede reconocer la olla porque no es apta para la inducción. 2. El aparato no puede detectar la olla porque es demasiado pequeña para la placa de cocción o porque no se encuentra en el centro de la placa de cocción. 	Coloque la olla en el centro de la placa de cocción y asegúrese de que las dimensiones de la parte inferior sean las adecuadas para la placa de cocción.
El aparato o la placa se han apagado de forma inesperada, se produce un sonido y aparece un código de error.	Error técnico.	Anote el código de error, apague la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Códigos de error

Código de error	Causa	Solución
E0	Utilización de una olla no adecuada, demasiado pequeña	Utilice una olla adecuada.
E2	Cortocircuito	Póngase en contacto con una empresa especializada.
E3, E4	Tensión demasiado baja o demasiado alta	Conecte el dispositivo a un enchufe correcto.
E5	La placa de cerámica está sobrecalentada	Apague el aparato y déjelo enfriar.
E6	Protección contra sobrecalentamiento	Deje que la unidad se enfríe, apáguela completamente y vuelva a encenderla.

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.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO (INDUCCIÓN)

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10033036, 10045285		
Tipo de placa	Placa móvil		
Número de zonas de cocción		2	
Tipo de calor (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas de cocción)	Zonas de cocción por inducción		
Para zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	Ø	20,0/20,0	cm
En el caso de que no sea circular zonas o superficies de cocción: Longitud y anchura de la superficie utilizable para cada zona de cocción calentada eléctricamente y cada superficie de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	L A	n/a n/a	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	188,4/199,6	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	194,0	Wh/kg

Gentile Cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	70
Avvertenze su utilizzo e manutenzione	71
Pannello di controllo e impostazioni	74
Utilizzo	75
Consigli per cucinare	77
Pulizia e manutenzione	79
Ricerca e correzione degli errori	80
Smaltimento	82
Scheda informativa del prodotto	83

DATI TECNICI

Numero articolo	10033036, 10045285
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza massima piastra sinistra	2000 W
Potenza massima piastra destra	1500 W

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scosse elettriche

- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di realizzare manutenzione o riparazioni sul dispositivo.
- Il collegamento a un sistema con messa a terra è necessario e obbligatorio.
- Modifiche alla canalizzazione elettrica devono essere realizzate da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare folgorazioni o morte.



ATTENZIONE

Pericolo di lesione! I bordi del piano cottura sono taglienti. Fare attenzione a non tagliarsi.

Avvertenze di sicurezza generiche

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima dell'installazione e/o dell'utilizzo del dispositivo.
- Non poggiare mai prodotti o materiali facilmente infiammabili sopra al piano cottura.
- Mettere queste informazioni a disposizione di chi monta il dispositivo, in modo da risparmiare sui costi di installazione.
- Per evitare danni a cose e persone, il dispositivo deve essere installato sulla base di questo manuale d'uso.
- Il dispositivo deve essere installato e dotato di messa a terra da una persona qualificata.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito elettrico con disgiuntore di sicurezza, in modo da poterlo scollegare completamente dall'alimentazione elettrica.
- Un'installazione errata può comportare la perdita di validità della garanzia.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con esperienza e conoscenze insufficienti possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sull'utilizzo del dispositivo e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono essere in nessun caso realizzate da bambini da soli.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare danni a cose e/o persone.

- **Attenzione:** se la superficie presenta delle crepe (superficie di cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge componenti che trasportano corrente), spegnere immediatamente il dispositivo per ridurre il rischio di folgorazioni.
- Non poggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi delle pentole sul piano cottura, in quanto potrebbero diventare estremamente caldi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per lavare il piano cottura.
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Tenere sempre sotto controllo il dispositivo mentre si cucina. Durante sessioni ai fornelli brevi, il dispositivo deve essere tenuto permanentemente sotto controllo.
- Non lasciare mai il dispositivo privo di controllo mentre si cucina. L'utilizzo di olio o grassi è particolarmente pericoloso e può provocare incendi. Non cercare in nessun caso di estinguere con acqua un incendio causato da grassi! Spegnerlo il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta ignifuga o con il coperchio di una pentola.



AVVERTENZA

Pericolo d'incendio! Non poggiare sul piano cottura altri oggetti che non siano pentole e padelle!

AVVERTENZE SU UTILIZZO E MANUTENZIONE

Rischio di folgorazione

- Non cucinare assolutamente se il piano cottura è crepato. Se il piano cottura è rotto o crepato, spegnere immediatamente il dispositivo con l'interruttore principale (presa elettrica a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerlo il piano cottura prima di pulizia e manutenzione.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare folgorazioni e morte.

Rischi per la salute

- Questo dispositivo rispetta gli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come pompe per l'insulina) devono contattare un medico o il produttore degli impianti per assicurarsi che questi non siano influenzati dal campo elettromagnetico del piano cottura.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può essere fatale.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Durante l'utilizzo, alcuni componenti accessibili all'utente diventano così caldi da poter causare ustioni. Assicurarsi che parti del corpo, abiti o altri materiali che non sono utensili da cucina entrino in contatto con il piano cottura solo dopo il completo raffreddamento.

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura.
- Le impugnature delle pentole possono diventare estremamente calde durante l'utilizzo. Evitare di toccarle. Assicurarsi che le impugnature delle pentole non si trovino direttamente sopra a un fornello acceso. Assicurarsi che le impugnature delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare ustioni.



AVVERTENZA

Pericolo di lesione! La lama affilatissima di un rasoio per piano cottura viene esposta non appena si rimuove la copertura di sicurezza. Utilizzarlo con estrema attenzione e conservare il rasoio fuori dalla portata dei bambini e sempre con la copertura di sicurezza sopra. Il mancato rispetto delle avvertenze può causare lesioni e tagli.

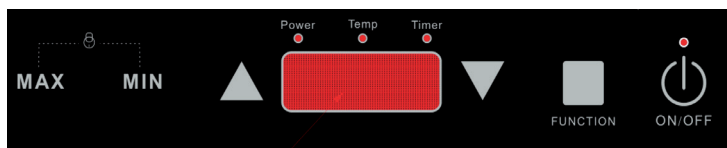
Avvertenze di sicurezza generiche

- Non lasciare il dispositivo privo di controllo durante l'utilizzo. Se acqua o olio dovessero traboccare per cottura eccessiva, può svilupparsi del fumo o gli spruzzi di grasso possono prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come piano di lavoro o per poggiare oggetti.
- Non poggiare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Dopo l'utilizzo, spegnere i fornelli e il piano cottura come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando il controllo touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento pentole quando si tolgono pentole o padelle dai fornelli.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare sopra al dispositivo oggetti che sono di interesse per i bambini. I bambini potrebbero arrampicarsi di nascosto sul dispositivo e ferirsi seriamente se gli oggetti dovessero cadere.

- I bambini e le persone con limitate capacità fisiche e psichiche che utilizzano il dispositivo devono essere stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sull'utilizzo, per assicurarsi che non rappresentino un pericolo per loro stessi o altri.
- Non riparare o sostituire componenti del dispositivo, a meno che non sia esplicitamente suggerito nel manuale d'uso. Ogni altro tipo di riparazioni o opere di manutenzione devono essere realizzate da elettricisti qualificati.
- Non far cadere e non appoggiare oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non poggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie del piano cottura, in modo da evitare che si graffi.
- Non utilizzare spugne metalliche o detersivi aggressivi per pulire la superficie per evitare che si graffi.
- Questo dispositivo è adatto al solo uso casalingo e ambienti simili, come cucine del personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, per ospiti in hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare assolutamente il piano cottura a mani nude mentre è in funzione.
- Non permettere a bambini sotto a 8 anni di avvicinarsi al dispositivo.

PANNELLO DI CONTROLLO E IMPOSTAZIONI

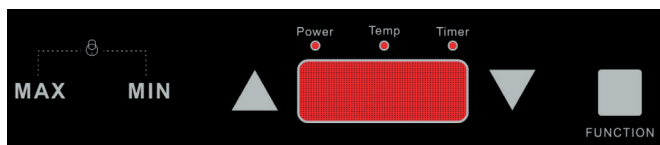
Piastra sinistra



6 livelli di potenza:

- 500 W (riscaldamento ininterrotto)
- 800 W (riscaldamento ininterrotto)
- 1200 W
- 1500 W
- 1800 W
- 2000 W

Piastra destra



6 livelli di potenza:

- 500 W (riscaldamento ininterrotto)
- 800 W (riscaldamento ininterrotto)
- 1000 W
- 1200 W
- 1300 W
- 1500 W

Impostazioni della temperatura

La temperatura può essere regolata tra 60 °C e 240 °C in intervalli di 20 °C.

UTILIZZO

Messa in funzione

Collegare la spina. Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si trova in modalità standby.

Accensione

- Dopo aver collegato la spina, premere ON/OFF per 2 secondi per accendere il piano cottura.
- Premere FUNCTION per selezionare un fornello o entrambi i fornelli.
- Se non vengono effettuate impostazioni entro 10 secondi, il dispositivo torna automaticamente in modalità standby.

Spegnere

- Premere il pulsante ON/OFF per spegnere il riscaldatore in modalità di lavoro o standby.
- Premere e tenere premuto il tasto FUNCTION in modalità work o standby per spegnere una delle piastre.

Impostare il timer

Il timer può essere impostato tra 5 e 180 minuti.

- Premere FUNCTION per impostare il timer di spegnimento. Il display mostra (0). L'indicazione della potenza e della temperatura sopra al display si accendono. L'indicazione del timer lampeggia. Premere brevemente i tasti freccia per aumentare/diminuire il tempo di 5 minuti. Se non vengono premuti tasti per 5 secondi, la selezione viene salvata e il dispositivo torna all'ultima modalità operativa impostata.
- Quando il timer è attivo, il display mostra il conto alla rovescia. Il tempo può anche essere modificato successivamente con i tasti freccia. Il display mostra brevemente temperatura o livello di potenza. In seguito, viene mostrato il conto alla rovescia. Quando il tempo impostato è scaduto, il dispositivo si spegne automaticamente.

Selezionare una funzione

Premere FUNCTION per selezionare una delle seguenti funzioni:
Potenza > Temperatura > Timer > Timer-Potenza > Timer-Temperatura

Impostare la potenza (Power)

Lato sinistro (2000 W)

Premere FUNCTION e selezionare POTENZA (Power). Il display mostra (1200) e il dispositivo lavora con 1200 W. La potenza può essere regolata con i tasti freccia.

Lato destro (1500 W)

Premere FUNCTION e selezionare POTENZA (Power). Il display mostra (1000) e il dispositivo lavora con 1000 W. La potenza può essere regolata con i tasti freccia.

Impostare la temperatura (Temp)

Selezionare la modalità di mantenimento calore (Temp) e premere FUNCTION per impostare la temperatura. L'indicazione della temperatura sopra al display si accende e il display mostra (240). La temperatura può essere regolata con i tasti freccia.

Impostare la potenza massima e minima

- Premere MAX in una modalità a piacere per impostare il livello di potenza massimo.
- Premere MIN in una modalità a piacere per impostare il livello di potenza minimo.

Blocco tasti

- Premere contemporaneamente MAX e MIN per bloccare i tasti. Il display mostra (Loc).
- Premere contemporaneamente MAX e MIN per disattivare il blocco tasti.

Nota: anche se il blocco tasti è attivo, il tasto ON/OFF funziona ancora per permettere di spegnere il dispositivo in ogni momento.

Dopo l'uso

Dopo l'uso, la ventola continua a funzionare per 2 minuti, in modo da raffreddare il dispositivo. Se il dispositivo non viene utilizzato per 2 ore, si spegne automaticamente.

CONSIGLI PER CUCINARE



AVVERTENZA

Pericolo d'incendio! Prestare particolare attenzione quando si frigge, dato che olio e grassi si scaldano molto rapidamente. A temperature molto elevate, olio e grassi possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano un serio rischio d'incendio.

Consigli per cucinare

- Abbassare il calore quando inizia l'ebollizione.
- L'utilizzo di coperchi riduce il tempo di preparazione e permette di risparmiare energia grazie al mantenimento del calore.
- Minimizzare la quantità di acqua e grassi per ridurre i tempi di preparazione.
- Iniziare a cucinare

Sobbollire e cuocere il riso

- Quando si sobbolle, il contenuto della pentola viene cotto sotto al punto di ebollizione a circa 85 °C. Bolle salgono in superficie nel liquido in cottura. Sobbollire è fondamentale per zuppe squisite e morbidi stufati, dato che il gusto si sviluppa senza cuocere eccessivamente la pietanza. Anche salse che contengono uova o addensate con la farina devono essere cotte sotto il punto di ebollizione.
- La preparazione di riso con il metodo di assorbimento può richiedere un'impostazione della temperatura elevata, per garantire la completa cottura nel tempo consigliato.

Cucinare una bistecca

Per preparare bistecche succose e ricche di aroma:

- 1 Lasciar riposare la bistecca a temperatura ambiente per 20 minuti.
- 2 Scaldare una padella.
- 3 Spalmare dell'olio su entrambi i lati della bistecca. Versare un po' d'olio nella padella e metterci la bistecca.
- 4 Quando si cucina una bistecca, girarla una sola volta. La durata dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura che si desidera. Il tempo può variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere (con una forchetta o un mestolo) sulla bistecca per controllare il grado di cottura. Più è dura, più è cotta.
- 5 Far riposare infine la bistecca per qualche minuto su un piatto caldo in modo che si ammorbidisca e i succhi si ridistribuiscono.

Cuocere pietanze mescolando

- 1 Utilizzare una wok piatta adatta all'induzione o una grossa padella.
- 2 Tenere pronti tutti gli ingredienti e gli utensili. Cuocere mescolando è un metodo da realizzare in modo rapido. Se si hanno grandi quantità di cibo, cuocerle in diverse porzioni e non tutte in una volta.
- 3 Far riscaldare la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
- 4 Iniziare a cuocere la carne, toglierla e metterla da parte al caldo.
- 5 Cuocere le verdure mescolandole. Quando le verdure sono ben calde ma ancora al dente, abbassare il calore, aggiungere la carne e la salsa.
- 6 Mescolare gli ingredienti per garantire che tutto sia ben caldo.
- 7 Servire immediatamente.

Nota: se sul piano cottura a induzione si trova una pentola non magnetica (ad es. alluminio), una pentola della dimensione sbagliata, o piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, ciotole), il dispositivo passa automaticamente dopo un minuto alla modalità standby. La pentola continua a raffreddare il dispositivo per un minuto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: staccare sempre la spina e far raffreddare il dispositivo prima di procedere alla pulizia.

Cosa	Come	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte delle dita, segni, macchie causate da cibo o liquidi traboccati che non contengono zucchero).	<ol style="list-style-type: none"> 1 Spegnerne il fornello. 2 Spruzzare un detergente per piani cottura a fornello caldo, ma non bollente. 3 Passare un panno umido e asciugare il fornello. 4 Riaccendere il fornello. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il fornello viene spento, scompare l'indicazione "Superficie bollente" anche se il fornello è ancora bollente. Attenzione a non ustionarsi! • Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi, dato che potrebbero danneggiare la superficie. Controllare sull'imballaggio del prodotto in questione se è adatto per piani cottura a induzione. • Non lasciare residui di detergente sul fornello, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Alimenti o liquidi traboccati sui tasti funzione.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Spegnerne il fornello. 2 Ammorbidire i resti. 3 Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o uno straccio da cucina. 4 Seguire i passaggi 2-4 nel paragrafo "Sporco quotidiano". 	Se c'è del liquido sopra a un fornello, è possibile che questo emetta un segnale acustico, si spenga da solo e che i tasti non funzionino più. Prima di riaccendere un fornello, assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti.

Residui bruciati, sciolti, bollenti contenenti zucchero o spruzzi sul vetro.	<p>Rimuovere i resti con un taglierino, un rasoio o un raschietto per piani cottura in vetroceramica, facendo attenzione a non scottarsi con il fornello acceso.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Spegnerne il fornello. 2 Tenere il raschietto inclinato di 30° e grattare i resti in un angolo freddo del fornello. 3 Rimuovere lo sporco con un panno. 4 Seguire i passaggi 2-4 nel paragrafo "Sporco quotidiano". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere macchie e spruzzi immediatamente, dato che una volta raffreddati sono molto difficili da togliere. • Attenzione: rischio di lesione! Non appena viene tolta la copertura di sicurezza dal taglierino, viene esposta la lama affilata. Utilizzarlo con cura e fare attenzione a non ferirsi.
--	---	--

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il piano cottura non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e sia acceso. Controllare se è scattato un fusibile o se è guasto. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco dei tasti
Difficoltà nell'utilizzo dei tasti.	Sui tasti c'è un sottile strato d'acqua o si sta utilizzando la punta delle dita e non il polpastrello.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e utilizzare i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Pentole con bordi taglienti o utilizzo di spugne o prodotti abrasivi.	Utilizzare solo pentole con fondi piatti e puliti. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi per la pulizia.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Alcune padelle fanno rumori scricchiolanti o scoppiettanti.	Per motivi strutturali alcune pentole e padelle possono emettere questo tipo di rumori, dato che il fondo è spesso composto da diversi materiali, che si espandono con il calore.	Non si tratta di un errore. Questi rumori sono del tutto normali.
Il dispositivo emette un lieve rumore se viene utilizzato con un'impostazione di calore elevata.	Questo è dovuto alla tecnologia a induzione.	Questo è del tutto normale. Il rumore dovrebbe però scomparire o diventare meno intenso quando si abbassa il livello di potenza.
Il dispositivo emette il rumore di una ventola.	La ventola integrata nel dispositivo si è accesa per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può capitare che la ventola rimanga in funzione per un certo tempo anche dopo lo spegnimento del dispositivo.	Questo è normale e non è necessario intervenire. Non staccare la spina del dispositivo se la ventola è ancora in funzione.
Le pentole non si scaldano.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Il dispositivo non rileva la pentola, perché non è adatta all'induzione. 2 Il dispositivo non rileva la pentola, perché questa è troppo piccola per il fornello o perché non è posizionata al centro. 	Utilizzare solo stoviglie adatte all'induzione (v. "Scegliere le stoviglie"). Posizionare la pentola al centro del fornello e assicurarsi che le dimensioni del fondo siano adatte al fornello.
Il dispositivo o il fornello si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene indicato un codice di errore (normalmente alternato a una o due cifre sull'indicazione del timer).	Errore tecnico.	Annotarsi il codice di errore, staccare la spina e contattare il servizio di assistenza ai clienti.

Codici di errore

Codice di errore	Possibile causa	Possibile soluzione
E0	Viene utilizzata una pentola non adatta e troppo piccola.	Utilizzare una pentola adatta.
E2	Cortocircuito.	Rivolgersi a un'impresa specializzata.
E3, E4	Tensione troppo alta o troppo bassa.	Collegare il dispositivo a una presa elettrica adatta.
E5	Piastra in vetro ceramica surriscaldata.	Spegnere il dispositivo e farlo raffreddare.
E6	Protezione da surriscaldamento.	Lasciare raffreddare il dispositivo, spegnerlo completamente e riaccenderlo.

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.

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Identificativo del modello	10033036, 10045285		
Tipo di piano cottura	Piano cottura mobile		
Numero delle zone di cottura e/o superfici di cottura		2	
Tecnologia riscaldante (Zone e superfici di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre di cottura)	Zone di cottura a induzione		
Per zone o superfici di cottura di forma circolare: diametro della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	Ø	20,0/20,0	cm
Di forma non circolare Zone o superfici di cottura: lunghezza e larghezza della superficie sfruttabile per ogni zona scaldata elettricamente e per ogni superficie scaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	L A	N/A N/A	cm
Consumo energetico per ogni zona o superficie di cottura per kg	EC Piano di cottura elettrico	188,4/199,6	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC Piano di cottura elettrico	194,0	Wh/kg



KLARSTEIN