

MISTERCOOK DUO

Kochplatte

Hot Plate

Placa de cocción

Plaques de cuisson

Piano cottura

10033283



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
Geräteübersicht 5
Bedienung 6
Bedienfelder und Tastenfunktionen 7
Menü-Einstellungen 8
Reinigung und Pflege 10
Fehlersuche und Fehlerbehebung 11
Produktdatenblatt 13
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 14
Hinweise zur Entsorgung 16
Hersteller & Importeur (UK) 16

English 17
Español 29
Français 41
Italiano 53

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033283
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung (Watt)	3000 W

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich alle Hinweise in dieser Anleitung sorgfältig durch. Benutzen Sie das Gerät bestimmungsgemäß und genau wie in der Anleitung beschrieben.
- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, elektrischen Gefahren und Verletzungen von Personen zu verringern, einschließlich der folgenden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Halten Sie sich an die Hinweise im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- Verwenden Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Stellen Sie die Kochplatte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen und Personen mit fehlenden Kenntnissen oder Erfahrungen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für Sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in engen, schlecht belüfteten Räumen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät länger nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker, wenn das Gerät defekt ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung und Reparatur zu einem Fachbetrieb.
- Die Oberfläche der Kochplatte besteht aus Kristallglas und bedeckt spannungsführende Geräteteile: Sollte die Glas-Oberfläche der Kochplatte beschädigt sein oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Um das Verletzungsrisiko zu verringern, verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien, in Feuchträumen oder in der Nähe von offenem Feuer.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt. Biegen Sie das Kabel nicht, dies kann zu Beschädigungen führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Gasherds, eines Elektroherds oder eines beheizten Ofens.
- Verwenden Sie die Kochplatte nicht ohne Topf.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Pfannen oder Töpfe bewegen, in denen sich heißes Öl oder heiße Flüssigkeiten befinden.

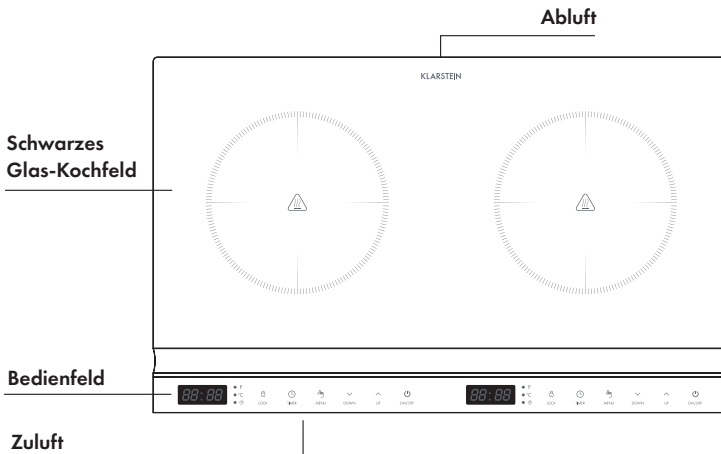
- Legen Sie beim Erwärmen der Kochplatte keine Kunststoffbehälter oder Papier auf die Platte und achten Sie darauf, dass sich keine Stoff- oder Kunststoffprodukte in der Nähe der Kochplatte befinden.
- Fassen Sie das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochplatte, da sie heiß werden können.
- Blockieren oder verdecken Sie nicht die Zuluft- und Abluft-Öffnungen.
- Vermeiden Sie, dass etwas auf die Kochplatte fällt.
- Öffnen oder modifizieren Sie keine Geräteteile und reparieren Sie die Kochplatte nicht selbst, um Stromschläge, Kurzschlüsse oder Brände zu vermeiden.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen gut auf.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in haushaltsähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu zählen Küchen in Büros, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Einrichtungen, die Bed & Breakfast anbieten.



WARNUNG

Brandgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände außer Töpfen und Pfannen auf der Kochplatte ab.

GERÄTEÜBERSICHT



BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch

- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Anschlüsse den Anforderungen genügen, ziehen Sie einen Elektriker oder Ihren Stromanbieter zu Rate.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, hitzebeständigen Untergrund. Stellen Sie es nicht auf Oberflächen, die instabil sind und von denen es leicht herunterkippen kann.

Inbetriebnahme

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Um das Gerät zu starten, halten Sie die Menü-Taste 2 Sekunden lang gedrückt.

Verwendung

- Geben Sie das zu erwärmende Essen in einen Topf und stellen Sie ihn in die Mitte der Kochplatte. Bevor Sie das Kochgeschirr auf die Kochplatte stellen, reinigen Sie den Boden des Topfes, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit, Leistung und Temperatur ein, wie in den nachfolgenden Abschnitten beschrieben.
- Die Oberfläche der Kochplatte wird während des Betriebes schnell heiß. Fassen Sie sie nicht an.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Kochen aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken. Die Kochplatte hat noch eine hohe Temperatur, das Display leuchtet weiterhin und der Lüfter läuft noch weiter. Berühren Sie die Kochplatte nicht mit der Hand, bis das Gerät abgekühlt ist und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie ebenfalls den Stecker aus der Steckdose, damit die Platte nicht aus Versehen angeht.



VORSICHT

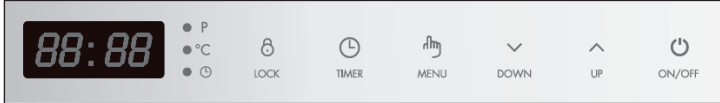
Verbrennungsgefahr! Während der Verwendung werden die für den Nutzer zugänglichen Geräteteile so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, ihre Kleidung und andere Materialien als Kochutensilien die Kochplatte erst dann berühren dürfen, wenn diese vollständig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

BEDIENFELDER UND TASTENFUNKTIONEN

Linkes Bedienfeld



Rechtes Bedienfeld



Tastenfunktionen

<p>EIN/AUS (ON/OFF)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um die Kochplatte einzuschalten. Ein Piepton ertönt und im Display wird „ON“ angezeigt. Sie können nun weitere Einstellung vornehmen. Werden keine Eingaben getätigt, ertönt nach 1 Minute ein Piepton und die Kochplatte schaltet automatisch in den Standby-Modus. • Wenn Sie die Kochplatte wieder einschalten wollen, drücken Sie erneut die EIN/AUS-Taste. Im Display wird „ON“ angezeigt. • Um im laufenden Betrieb in den Standby-Modus zu schalten, drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Es ertönt ein Piepton, das Heizelement wird ausgeschaltet, das Display zeigt „HOT“ an und das Infrarot-Kochfeld wechselt in den Standby-Modus. (Die Lüftung läuft noch einige Zeit weiter, während die Kochplatte abkühlt.) <p>Hinweis: Die Kochplatte verfügt über keinen Netzschalter. Die Stromversorgung lässt sich nur durch Ziehen des Netzsteckers unterbrechen.</p>
<p>TIMER</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mit dieser Taste können Sie die Kochzeit einstellen.
<p>SPERRE (LOCK)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie während des Betriebs die SPERRE-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, sind alle anderen Tasten außer der SPERRE-Taste und der EIN/AUS-Taste gesperrt. • Drücken Sie zum Ausschalten die EIN/AUS-Taste oder drücken Sie zum Entsperrern der Kindersicherung für 2 Sekunden die SPERRE-Taste.

MENÜ (MENU)	<ul style="list-style-type: none"> Mit dieser Taste können Sie die Leistungs- und Temperaturstufe auswählen.
AUF + AB (UP + DOWN)	<ul style="list-style-type: none"> Mit diesen Tasten können Sie die Leistung, die Temperatur und den Timer einstellen.

Hinweise zur Arbeitsleistung

Die Arbeitsleistung beträgt 2000 W für jedes einzelne Kochfeld. Die Gesamtleistung beträgt nicht mehr als 3000 W, wenn 2 Kochfelder in Betrieb sind.

- Die Leistung jedes Kochfelders wird von der Leistung des anderen beeinflusst. Ist ein Kochfeld auf 2000 W eingestellt, kann das zweite Kochfeld nur noch auf 1000 W eingestellt werden. Die maximale angezeigte Gesamtleistung von 2 Kochfeldern ist 3000 W. Im Heizmodus steigt die Leistung des einen Kochfeldes, während die des anderen abnimmt, die angezeigte Leistung ändert sich entsprechend.
- Wenn beide Kochfelder in Betrieb sind und die Leistung eines Kochfelds 1400 W übersteigt, wird die Leistung jedes einzelnen Kochfelds automatisch auf 1400 W gesenkt. Die Leistungsanzeige ändert sich entsprechend.
- Die Regelung der Leistung erfolgt entsprechend der zuletzt eingestellten Leistungsstufe eines Kochfelds, die Leistung des zweiten Kochfeld wird relativ zu diesem eingestellt.

MENÜ-EINSTELLUNGEN

Hinweis: Wenn Sie die MENÜ-Taste drücken, um die gewünschte Temperatur- und Leistungsstufe einzustellen, heizt sich die Kochplatte sofort bis zu der voreingestellten Temperatur- und Leistungsstufe (2000 W/600 °C) auf. Verwenden Sie die AUF/AB-Tasten, um die Einstellungen zu ändern.

P Leistung (Watt):

- Drücken Sie die MENÜ-Taste, um die Leistung einzustellen.
- Die Anzeige „P“ (POWER/LEISTUNG) leuchtet auf. Voreingestellt sind „2000 W“, die Leistungsstufe wird im Display angezeigt.
- Verwenden Sie die AUF- und AB-Tasten, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen (200-2000 W).

°C Temperatur:

- Drücken Sie die MENÜ-Taste, um die Temperatur einzustellen. Die Anzeige „°C“ leuchtet auf. Voreingestellt sind „600 °C“, die Temperaturstufe wird im Display angezeigt. Verwenden Sie die AUF/AB-Taste, um die gewünschte Temperaturstufe einzustellen (90-650 °C).

2. Drücken Sie die TIMER-Taste, um die Kochzeit einzustellen. Es können „0:01-3:00“ (1 min bis 3 h) ausgewählt werden.

Übereinstimmung der variablen Leistungs- und Temperaturstufen

Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Leistung (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temperatur (°C)	90	150	300	350	400	450	500	550	600	650



Timer:

1. Drücken Sie die TIMER-Taste, während Sie sich im Einstellmodus für Temperatur oder Leistung befinden, um die Kochzeit einzustellen. Die TIMER-Anzeige leuchtet auf und das Display blinkt. Voreingestellt ist „0:10“ (10 min).
2. Verwenden Sie die AUF-Taste, um die Kochzeit mit jedem Tastendruck um 10 Minuten zu erhöhen oder verwenden Sie die AB-Taste um die Kochzeit mit jedem Tastendruck um 1 Minute zu verkürzen. Eingestellt werden können „0:01“ bis „3:00“ (1 min bis 3 h). Mit einem langen Tastendruck auf die AUF/AB-Tasten kann die Kochzeit schneller eingestellt werden. Wenn Sie nach dem Einstellen der Kochzeit keine weitere Taste drücken, wird der Countdown nach 5 Sekunden aktiviert und „-“ blinkt im Display.
3. Während der Timer-Countdown läuft, wird im Display alle 5 Sekunden abwechselnd die Timer-Zeit und die Leistung oder die Temperatur angezeigt.
4. Drücken Sie während der Countdown läuft zweimal die TIMER-Taste, um den Timer neu einzustellen, oder drücken Sie die MENÜ-Taste, um eine andere Temperatur- oder Leistungsstufe auszuwählen. Verwenden Sie die AUF/AB-Tasten, um die Einstellungen zu ändern.
5. Die Kochplatte schaltet sich automatisch ab, wenn die Countdown-Zeit abgelaufen ist.



Kindersicherung (SPERRE):

1. Halten Sie die SPERRE-Taste während des Betriebs 2 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Im Display wird „LOC“ angezeigt und nach 5 Sekunden wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, sind alle anderen Tasten deaktiviert außer die LOCK-Taste und die EIN/AUS-Taste.
2. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um die Kochplatte auszuschalten oder drücken Sie die SPERRE-Taste für 2 Sekunden, um die Kindersicherung zu entsperren.

REINIGUNG UND PFLEGE

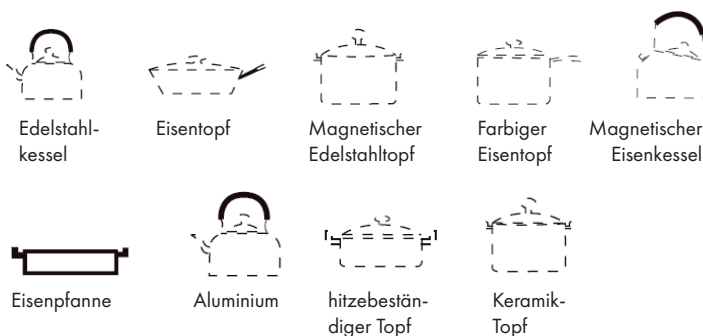
Hinweis: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung oder Reinigung den Stecker aus der Steckdose, um Stromschläge zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte bereits abgekühlt ist.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Kochplatte, die Geräteoberfläche und das Bedienfeld von Verunreinigungen. Verwenden Sie dazu einen feuchten Lappen oder Schwamm und etwas Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Benutzen Sie zur Reinigung niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sie können die Oberfläche beschädigen.
- Halten Sie die Platte und das Gerätegehäuse sauber und schützen Sie alle Geräteöffnungen, um einen Kurzschluss zu vermeiden.
- Nach längerem Gebrauch der Kochplatte können sich auf der Oberfläche Flecke bilden. Dies ist ein normaler Vorgang, der den Gebrauch des Gerätes nicht beeinträchtigt.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit kein Verlängerungskabel. Falls Sie doch eines verwenden, achten Sie darauf, dass der Amperewert des angeschlossenen Gerätes den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreitet.
- Achten Sie darauf, dass beim Kochen keine Flüssigkeit auf die Kochplatte tropft, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem flachen Boden, damit der Boden vollständig auf der Kochplatte aufliegt.

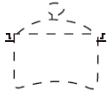
Topfwahl

- Zum Kochen können Töpfe aus allen Materialien verwendet werden. Gut geeignet ist Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von ca. 18-26 cm (rund) oder ca. 12-20 cm Bodenlänge (quadratisch). Schlecht geeignet ist Kochgeschirr mit unebenem Boden oder einem Bodendurchmesser von weniger als 12 cm.

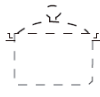
Gut geeignetes Kochgeschirr



Schlecht geeignetes Kochgeschirr



unebener
Topfboden



Topfboden mit
Abstellfüßen



Topfboden mit
kleinem Durchmesser

Systemschutzfunktionen

- 1 Überhitzungsschutz: Wenn die Kochplatte sich auf 650 °C erwärmt, wird sie automatisch abgekühlt.
- 2 Innenüberhitzungsschutz: Wenn die Innentemperatur der Maschine 100 °C erreicht, wird das Aufheizen gestoppt.
- 3 Überspannungsschutz: Wenn die Spannung über 275 V liegt, wird die Kochplatte nicht weiter aufgeheizt.
- 4 Niederspannungsschutz: Wenn die Spannung unter 120 V liegt, wird die Kochplatte nicht weiter aufgeheizt.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösungsmöglichkeit
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, das Display leuchtet nicht auf.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt und die Steckdose in gutem Zustand ist.
Die Ein-/Aus-Anzeige leuchtet nicht.	Überprüfen Sie, ob das Display oder die Hauptplatine in Ordnung sind.
Während des Betriebes wird das Aufheizen plötzlich gestoppt.	Überprüfen Sie, ob folgende Ursachen vorliegen: die Umgebungstemperatur ist zu hoch oder die eingestellte Timer-Zeit wurde erreicht. Falls der Überhitzungsschutz gestartet wurde, nehmen Sie die Kochplatte erst nach 10 Minuten wieder in Betrieb. Die Kochplatte schaltet sich während des Betriebes nach 2 Stunden Nichtgebrauch automatisch ab.


Fehlercode	Ursache/Lösung
E1	Kabelbruch- oder Kurzschlusserkennung des Temperaturfühlers.
E2	Kurzschluss- oder Unterbrechungserkennung der Siliziumsteuerung.
E3	Überspannungsschutz: Jede Sekunde ertönt ein Piepton und die LED-Display zeigt ein blinkendes „E3“ an: Die Spannung ist ≥ 275 V. Wenn die Spannung < 265 V ist, drücken Sie die EIN/AUS-Taste, der Infrarot-Kocher funktioniert oder wird ausgeschaltet.
E4	Unterspannungsschutz: Jede Sekunde ertönt ein Piepton und die LED-Display zeigt ein blinkendes „E4“ an: Die Spannung ist ≤ 120 V. Wenn die Spannung > 130 V ist, drücken Sie die EIN/AUS-Taste, der Infrarot-Kocher funktioniert oder wird ausgeschaltet.
E5	Störung des Lüfterstromkreises: Der Betriebsstrom des Lüfters ist zu niedrig.
E6	Überhitzungsschutz der Siliziumsteuerung (intern)

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung		10033283	
Art der Kochmulde		Freistehend	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (IndUKtionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)		Infrarot-Kochfeld	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	19,0 / 19,0	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	— —	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	190,5 / 187,0	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	188,7	Wh/kg

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und 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 Verreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Verreiber 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 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Dear Customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	18
Device Overview	19
Operation	20
Control Panels and Buttons	21
Menu Settings	22
Cleaning and Care	24
Troubleshooting	25
Product Data Sheet	27
Disposal Considerations	28
Manufacturer & Importer (UK)	28

TECHNICAL DATA

Item number	10033283
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Rated power (Watt)	3000 W

SAFETY INSTRUCTIONS

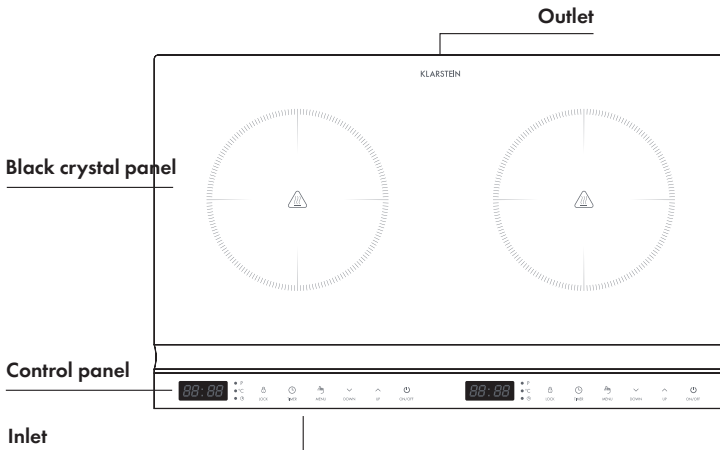
- Read all instructions in this manual carefully. Only use the appliance as described in this manual. Do not use the appliance except as intended.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electrical shock, do not place this appliance in water or other liquid. See the instructions for cleaning in the section "Cleaning and care".
- Only use the appliance under supervision. Place the hotplate out of the reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 by a person responsible for their safety.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance on a flat, stable surface.
- Do not use the appliance in narrow, poorly ventilated rooms.
- Unplug the main power from the wall socket when not in use and before cleaning. Switch off the appliance before unplugging it from the mains. Allow to cool before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The surface of the hotplate is made of crystal glass and covers live parts of the appliance: If the glass surface of the hotplate is damaged or has cracks, switch off the appliance immediately and disconnect the mains plug to avoid the possibility of an electric shock.
- To reduce the risk of injury, use accessory attachments only if recommended by the appliance manufacturer.
- Do not use the appliance outdoors, while standing in a damp area or near an open fire.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces. Do not bend the power cord as this may cause damage.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the hotplate without a pot.
- Extreme caution must be used when moving any pot or pan containing hot oil or liquids from this appliance.
- When heating the hotplate, do not place any plastic containers or paper on the hotplate and make sure that there are no fabric or plastic products near the hotplate.
- Do not handle the power cord or plug with wet hands.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the hotplate as they can become hot.

- Do not block or cover the air inlet and outlet openings.
- Avoid something falling on the hotplate.
- Do not open or modify any parts of the appliance and do not repair the hotplate yourself to avoid electric shocks, short circuits or fires.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Keep the manual in a safe place for future reference.
- The appliance is not intended for commercial use, but only for household use and in similar environments, such as kitchens in offices, farms, hotels, motels and facilities offering bed & breakfasts.

**WARNING:**

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

DEVICE OVERVIEW



OPERATION

Before first Use

- Check the voltage on the rating plate before use. Connect the equipment only to sockets that match the voltage of the equipment. If you are not sure whether your connections meet the requirements, consult an electrician or your power supplier.
- Place the appliance on a level, heat-resistant surface. Do not place it on surfaces that are unstable and from which it can easily tip over.

Initial use

Insert the mains plug into the wall socket. To start the unit, press and hold the Menu button for 2 seconds.

Usage

- Put the food to be heated in a pot and place it in the middle of the hotplate. Before placing the cookware on the hotplate, clean the bottom of the pot to prevent burns.
- Set the desired cooking time, output and temperature as described in the following sections.
- The surface of the hotplate will quickly become hot during operation. Do not touch it.
- After cooking, switch off the appliance by pressing the ON/OFF button. The hotplate still has a high temperature, the display remains illuminated and the fan continues to run. Do not touch the hotplate by hand until the appliance has cooled down and then unplug the appliance from the wall outlet.
- If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket so that the plate does not accidentally come on.



CAUTION

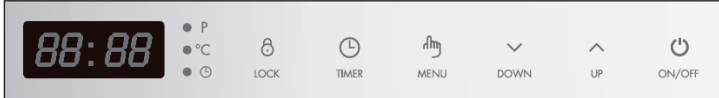
Risk of burns! During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the hotplate until the surface is cool.

CONTROL PANELS AND BUTTONS

Left control panel



Right control panel



Button functions

ON/OFF	<ul style="list-style-type: none"> Press the ON/OFF button to turn on the hotplate. A beep will sound and the display will show "ON". You can now make further settings. If no entries are made, a beep sounds after 1 minute and the hotplate automatically switches to standby mode. If you want to switch the hotplate on again, press the ON/OFF button. The display shows "ON". To switch to standby mode during operation, press the ON/OFF button. A beep sounds, the heating element is switched off, the display shows "HOT" and the infrared hob switches to standby mode. (Ventilation will continue for some time while the hotplate cools down.) <p>Note: The hotplate does not have a power switch. The power supply can only be interrupted by pulling the mains plug.</p>
TIMER	<ul style="list-style-type: none"> Use this button to set the cooking time.
LOCK	<ul style="list-style-type: none"> During operation, press and hold the LOCK button for 2 seconds to activate the child lock. When the child lock is on, all buttons other than the LOCK button and the ON/OFF button are locked. To turn off, press the ON/OFF button or press the LOCK button for 2 seconds to unlock the child lock.
MENU	<ul style="list-style-type: none"> Use this button to select the power and temperature level.
UP + DOWN	<ul style="list-style-type: none"> Use these buttons to set the power, temperature and timer.

Notes on working power

Working power is 2000 W for each hob, total power is not exceeding 3000 W when 2 hobs are working.

- 1 The power of each hob is influenced by the power of the other. If one hob is set to 2000 W, the second hob can only be set to 1000 W. The maximum total displayed power of 2 hobs is 3000 W. In heating mode, the power of one hob increases while that of the other decreases, and the displayed power changes accordingly.
- 2 In share power status, when each burner loses connection, the power of each hob is automatically reduced to 1400 W with a corresponding change in the power level display if the power of one hob exceeds 1400 W.
- 3 The power is regulated according to the last set power level of a hob, the power of the second hob is set relative to it.

MENU SETTINGS

Note: If you press the MENU button to set the desired temperature and power level, the hotplate will immediately heat up to the default temperature and power level (2000 W/600 °C). Use the UP/DOWN buttons to change the settings.

P Power (Watt):

1. Press the MENU button to set the power.
2. The "P" (POWER) indicator will light up. The default setting is "2000 W" and the power level is shown in the display.
3. Use the UP and DOWN buttons to select the desired power level (200-2000 W).

°C Temperature:

1. Press the MENU button to set the temperature.
The "°C" indicator lights up. The default setting is "600 °C" and the temperature level is shown in the display.
Use the UP/DOWN buttons to set the desired temperature level (90-650 °C).
Press the TIMER button to set the cooking time. You can select "0:01-3:00" (1 min to 3 h).
2. Press the MENU button to select additional functions.

Correspondence of the variable power and temperature levels

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Power (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temperature (°C)	90	150	300	350	400	450	500	550	600	650



Timer:

1. In the setting state of power or temperature, press the TIMER button to set the cooking time. The TIMER indicator lights up and the display flashes. The default setting is "0:10" (10 min).
2. Use the UP button to increase the cooking time by 10 minutes each time the button is pressed, or use the DOWN button to reduce the cooking time by 1 minute each time the button is pressed. You can set "0:01" to "3:00" (1 min to 3 h). A long press on the UP/DOWN buttons allows you to set the cooking time more quickly. If you do not press another button after setting the cooking time, the countdown is activated after 5 seconds and ":" flashes in the display.
3. While the timer countdown is running, the display alternately shows the timer time and the power or temperature every 5 seconds.
4. During countdown, press the TIMER button twice to reset the timer or press the MENU button to select another temperature or power level. Use the UP/DOWN buttons to change the settings.
5. The hotplate will automatically turn off when the countdown time has elapsed.



Child Lock (LOCK):

1. During operation, press and hold the LOCK button for 2 seconds to activate the child lock. The display will show „LOC" and after 5 seconds the set time will be confirmed automatically. When the child lock is on, all other buttons are disabled except the LOCK button and the ON/OFF button.
2. Press the ON/OFF button to turn off the hotplate or press the LOCK button for 2 seconds to unlock the child lock.

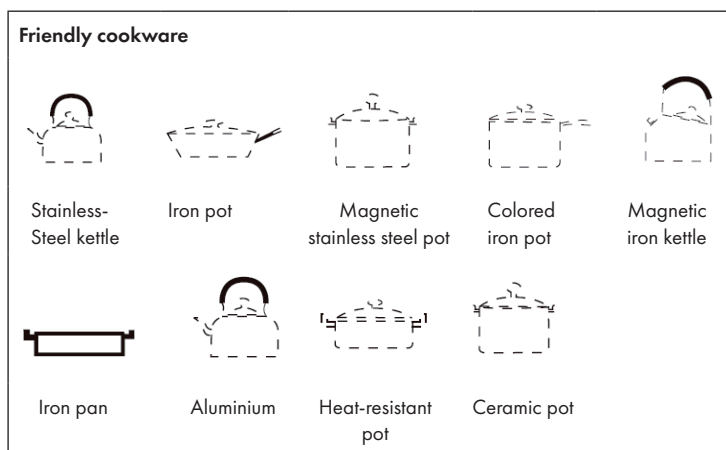
CLEANING AND CARE

Note: Turn off the appliance and unplug it from the wall outlet before maintenance or cleaning to avoid electric shock. Make sure that the hotplate has already cooled down.

- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Clean the cooking plate, the appliance surface and the control panel from dirt. Use a damp cloth or sponge and a small amount of detergent. Make sure that no water leaks into the hotplate. Never use abrasives, steel wool pads or abrasive sponges for cleaning, as they can damage the surface.
- Keep the panel and housing clean and protect all openings to avoid short circuits.
- Stains may form on the surface after prolonged use of the hotplate. This is a normal procedure and will not affect the use of the appliance.
- If possible, do not use an extension cord. If you do use one, make sure that the amperage of the connected appliance does not exceed the maximum amperage of the power cord.
- Make sure that no liquid drips onto the hotplate during cooking to prolong its life.
- Only use pots and pans with a flat bottom so that the bottom is completely on the hotplate.

Choose pot

- Pots made of all materials can be used for cooking. Cookware with a base diameter of approx. 18-26 cm (round) or approx. 12-20 cm (square) is well suited. Cookware with an uneven base or a base diameter of less than 12 cm is not well suited.



Non-friendly cookware



Uneven
pot bottom



Pot bottom
with feet



Pot bottom with
small diameter

System protection functions

- 1 Plate overheating protection: When the hotplate heats up to 650 °C, it is automatically cooled down.
- 2 Inner overheating protection: When the inner temperature of the machine reaches 100 °C, heating is stopped.
- 3 Overvoltage protection: If the voltage exceeds 275 V, the hotplate will not be heated any further.
- 4 Low voltage protection: If the voltage is below 120 V, the hotplate will not be heated any further.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
Plug the mains plug into the wall socket. Press the ON/OFF button, the display does not light.	Check that the mains plug is plugged into the wall socket correctly and that the wall socket is in good condition.
The On/Off indicator does not light.	Check if the display or the main board are in good condition.
During operation, the heating process is suddenly stopped.	Check whether the following causes have occurred: the surrounding temperature is high or the set timer time has been reached. If the overheating protection has been started, do not put the hotplate back into operation until after 10 minutes. The hotplate switches off automatically during operation after 2 hours of non-use.
The power cord is damaged.	Have the defective power cord replaced by an authorized electrician with a power cord of the same model.

Error code	Cause/Solution
E1	Short or open circuit detection of the temperature sensor.
E2	Short or open circuit detection of silicon controlled.
E3	High voltage protection: A beep sounds every second and the LED display shows a flashing "E3": The voltage is ≥ 275 V. If the voltage is < 265 V, press the ON/OFF button, the infrared cooker will work or turn off.
E4	Low voltage protection: A beep sounds every second and the LED display shows a flashing "E4": The voltage is ≤ 120 V. If the voltage is > 130 V, press the ON/OFF button, the infrared cooker will work or turn off.
E5	Fan open circuit: The working current of the fan is too low.
E6	Overheat protection of silicon controlled (internal)

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10033283		
Type of hob	Freestanding		
Number of cooking zones and/or areas		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Infrared hob		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	19,0 / 19,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	— —	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	190,5 / 187,0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	188,7	Wh/kg

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	30
Vista general del aparato	31
Operación	32
Panel de control y funciones de las teclas	33
Ajustes del menú	34
Limpieza y cuidado	36
Solución de problemas	37
Hoja de datos del producto	39
Indicaciones sobre la retirada del aparato	40
Fabricante e importador (Reino Unido)	40

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10033283
Alimentación eléctrica	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia (Watio)	3000 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente toda la información de este manual. Utilice el aparato según lo previsto y exactamente como se describe en el manual.
- Cuando se utiliza equipo eléctrico, siempre se deben tomar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, incluyendo las siguientes.
- No toque las superficies calientes.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja este equipo en agua ni en ningún otro líquido. Siga las instrucciones de la sección «Limpieza y cuidado».
- Usar sólo bajo supervisión. Coloque la placa de cocción fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Los niños a partir de los 8 años, las personas con discapacidades físicas y psíquicas y las personas sin conocimientos ni experiencia sólo podrán utilizar el aparato si han sido familiarizados con sus funciones y precauciones de seguridad por parte de un supervisor responsable de ellos.
- El dispositivo no debe ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable.
- No utilice la unidad en áreas confinadas y mal ventiladas.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Apague el aparato antes de desenchufarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado si el aparato está defectuoso o se ha dañado de alguna manera. Lleve la unidad a un centro de servicio para su inspección y reparación.
- La superficie de la placa de cocción está hecha de cristal y cubre las partes activas del aparato: Si la superficie de cristal de la placa de cocción está dañada o presenta grietas, apague inmediatamente el aparato y desconéctelo para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Para reducir el riesgo de lesiones, utilice únicamente los accesorios suministrados.
- No utilice la unidad al aire libre, en habitaciones húmedas o cerca de la chimenea.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera ni toque las superficies calientes.
- No doble el cable, ya que podría dañarlo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas, una estufa eléctrica o un horno caliente.
- No use la plancha sin una olla.
- Tenga cuidado al mover sartenes o ollas que contengan aceite o líquidos calientes.

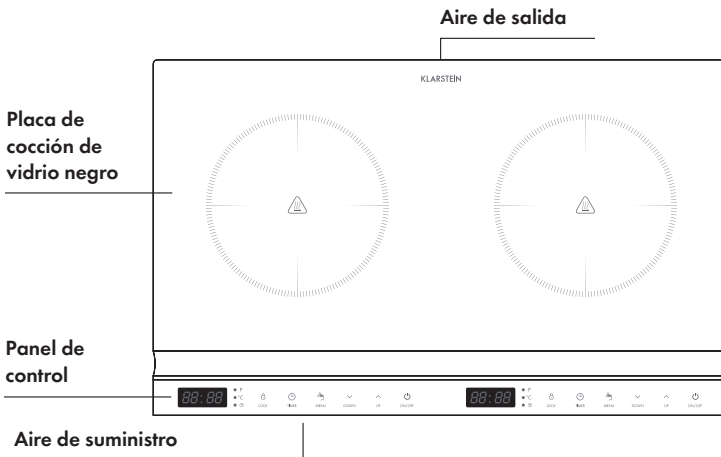
- Al calentar la placa calefactora, no coloque ningún recipiente de plástico o papel sobre la placa calefactora y asegúrese de que no haya telas o productos de plástico cerca de la placa calefactora.
- No toque el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- No bloquee ni cubra las aberturas de entrada y salida de aire.
- Evite que algo caiga sobre la placa de cocción.
- No abra ni modifique ninguna parte del aparato y no repare la placa usted mismo para evitar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante, un centro de servicio autorizado o una persona calificada similar.
- Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.
- Este equipo no está destinado para uso comercial y está destinado únicamente a entornos domésticos y similares. Esto incluye cocinas en oficinas, granjas, hoteles, moteles e instalaciones que ofrecen Bed & Breakfasts.



ATENCIÓN

Peligro de incendio! No coloque ningún otro objeto que no sean ollas y sartenes sobre la placa eléctrica.

VISTA GENERAL DEL APARATO



OPERACIÓN

Antes del primer uso

- Compruebe el voltaje en la placa de identificación antes de usar. Conecte el aparato sólo a tomas que correspondan a la tensión del aparato. Si no está seguro de si sus conexiones cumplen los requisitos, consulte a un electricista o a su proveedor de energía.
- Coloque el equipo sobre una superficie nivelada y resistente al calor. No lo coloque sobre superficies que sean inestables y desde las cuales se pueda inclinar fácilmente.

Puesta en marcha

Inserte el enchufe de la red en el enchufe. Para poner en marcha la unidad, mantenga pulsado el botón de menú durante 2 segundos.

Uso

- Ponga la comida a calentar en una olla y colóquela en el centro de la plancha. Antes de colocar los utensilios de cocina en la placa de cocción, limpie el fondo de la olla para evitar quemaduras.
- Ajuste el tiempo de cocción, la potencia y la temperatura deseados tal y como se describe en las secciones siguientes.
- La superficie de la placa de cocción se calentará rápidamente durante el funcionamiento. No lo toque.
- Después de cocinar, apague el aparato pulsando el botón ON/OFF. La placa de cocción todavía tiene una temperatura alta, la pantalla permanece encendida y el ventilador sigue funcionando. No toque la placa de cocción con la mano hasta que el aparato se haya enfriado y luego desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, desconecte el enchufe de la toma de corriente para que la placa no se encienda accidentalmente.

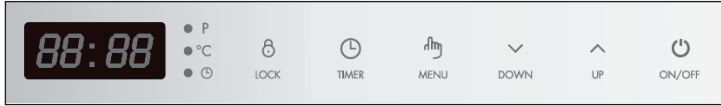


ATENCIÓN

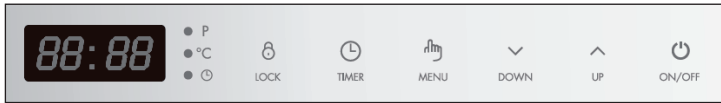
Peligro de quemaduras! Durante el uso, los componentes del aparato accesibles al usuario se calientan tanto que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, ropa y otros materiales que no sean utensilios de cocina no toquen la placa de cocción hasta que se haya enfriado completamente.

PANEL DE CONTROL Y FUNCIONES DE LAS TECLAS

Panel de control izquierdo



Panel de control derecho



Funciones de las teclas

ENCENDER/ APAGAR (ON/OFF)

- Pulse el botón ON/OFF para encender la placa de cocción. Sonará un pitido y la pantalla mostrará „ON“. Ahora puede realizar más ajustes. Si no se realiza ninguna entrada, suena un pitido después de 1 minuto y la placa de cocción cambia automáticamente al modo de espera.
- Si desea volver a encender la placa de cocción, pulse de nuevo el botón ON/OFF. En el display aparece „ON“.
- Para cambiar al modo de espera durante el funcionamiento, pulse el botón ON/OFF. Suena una señal acústica, se desconecta el elemento calefactor, en la pantalla aparece „HOT“ y la placa eléctrica de infrarrojos pasa al modo de espera. (La ventilación continuará durante algún tiempo mientras la placa se enfría).

Nota: La placa de cocción no tiene interruptor de red. La alimentación eléctrica sólo se puede interrumpir desconectando el enchufe de la red.

TEMPORIZADOR

- Utilice este botón para ajustar el tiempo de cocción.

BLOQUEO (LOCK)

- Durante el funcionamiento, mantenga pulsado el botón LOCK durante 2 segundos para activar el control parental. Cuando el control parental está activado, todos los botones excepto el botón LOCK y el botón ON/OFF están bloqueados.
- Para apagarlo, pulse el botón ON/OFF o pulse el botón LOCK durante 2 segundos para desbloquear el control parental.

MENU	<ul style="list-style-type: none"> Utilice este botón para seleccionar el nivel de potencia y temperatura.
SUBIR + BAJAR (UP + DOWN)	<ul style="list-style-type: none"> Utilice estos botones para ajustar la potencia, la temperatura y el temporizador.

Notas sobre el rendimiento

La potencia es de 2000 W para cada placa de cocción individual. La potencia total no supera los 3000 W con 2 placas de cocción en funcionamiento.

- El rendimiento de cada placa de cocción depende del rendimiento de la otra. Si una de las talladoras se ajusta a 2000W, la segunda talladora sólo se puede ajustar a 1000 W. La potencia máxima total mostrada de 2 placas de cocción es de 3000 W. En el modo de calefacción, la potencia de una encimera aumenta mientras que la de la otra disminuye, y la potencia visualizada cambia en consecuencia.
- Cuando ambas placas de cocción están en funcionamiento y la potencia de una de ellas supera los 1300 W, la potencia de la placa de cocción disminuye automáticamente a 1300 W. La potencia de la otra placa de cocción cambia en consecuencia. El indicador de encendido cambia en consecuencia.
- La potencia se regula en función del último nivel de potencia ajustado de una placa de cocción, la potencia de la segunda placa de cocción se ajusta en relación con ella.

AJUSTES DEL MENÚ

Nota: Si pulsa el botón MENU para ajustar la temperatura y el nivel de potencia deseados, la placa calentadora se calentará inmediatamente hasta la temperatura y el nivel de potencia preestablecidos (2000 W/600 °C). Utilice las teclas ARRIBA/ABAJO para cambiar los ajustes.

P Potencia (Watt):

- Pulse el botón MENU para ajustar la potencia.
- El indicador „P“ (POWER) se iluminará. El ajuste por defecto es „2000 W“ y el nivel de potencia se muestra en la pantalla.
- Utilice las teclas SUBIR y BAJAR para seleccionar el nivel de potencia deseado (200-2000 W).

°C Temperatura:

- Pulse el botón MENU para ajustar la temperatura y el indicador „°C“ se iluminará. El ajuste por defecto es „600 °C“ y el nivel de temperatura se muestra en la pantalla, utilice las teclas SUBIR/BAJAR para ajustar el nivel de temperatura deseado (90-650 °C).

2. Pulse el botón TIMER para ajustar el tiempo de cocción. Puede seleccionar „0:01-3:00“ (1 min. a 3 h).

Conformidad de los niveles variables de potencia y temperatura

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potencia (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temperatura °C	90	150	300	350	400	450	500	550	600	650



Temporizador:

1. Presione el botón TIMER mientras esté en el modo de ajuste de temperatura o potencia para ajustar el tiempo de cocción. El indicador TIMER se ilumina y la pantalla parpadea. El ajuste predeterminado es «0:10» (10 min).
2. Use el botón SUBIR para aumentar el tiempo de cocción en 10 minutos cada vez que pulse el botón, o use el botón ABAJO para disminuir el tiempo de cocción en 1 minuto cada vez que pulse el botón. Puede ajustar «0:01» a «3:00» (1 min. a 3 h). El tiempo de cocción puede ser ajustado más rápido pulsando los botones ARRIBA/ABAJO durante un tiempo prolongado. Si no pulsa otro botón después de ajustar el tiempo de cocción, la cuenta atrás se activa después de 5 segundos y «:» parpadea en la pantalla.
3. Mientras se ejecuta la cuenta atrás del temporizador, la pantalla muestra alternativamente la hora del temporizador y la potencia o temperatura cada 5 segundos.
4. Durante la cuenta atrás, pulse el botón TIMER dos veces para restablecer el temporizador o pulse el botón MENU para seleccionar otra temperatura o nivel de potencia.
5. La placa de cocción se apaga automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo de cuenta atrás.



Seguro para niños (Bloqueo):

1. Durante el funcionamiento, mantenga pulsado el botón LOCK durante 2 segundos para activar el seguro para niños. La pantalla mostrará «LOC» y después de 5 segundos el tiempo ajustado se confirmará automáticamente. Cuando el control parental está activado, todos los demás botones están desactivados excepto el botón LOCK y el botón ON/OFF.
2. Pulse el botón ON/OFF para apagar la placa de cocción o pulse el botón LOCK durante 2 segundos para desbloquear el control parental.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Nota: Desconecte la corriente y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza para evitar el riesgo de descargas eléctricas. Asegúrese de que la placa de cocción ya se haya enfriado.

- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Limpie la placa de cocción, la superficie del aparato y el panel de control de suciedad. Utilice un paño o esponja húmeda y un poco de detergente. Asegúrese de que no penetre agua en el aparato. Nunca utilice limpiadores abrasivos, lana de acero o esponjas abrasivas para la limpieza, ya que pueden dañar la superficie.
- Mantenga limpios el panel y la carcasa y proteja todas las aberturas para evitar cortocircuitos.
- Pueden formarse manchas en la superficie después de un uso prolongado de la placa eléctrica. Este es un procedimiento normal y no afectará el uso del aparato.
- Si es posible, no utilice un cable de extensión. Si utiliza uno, asegúrese de que el amperaje del dispositivo conectado no exceda el amperaje máximo del cable de alimentación.
- Asegúrese de que no gotee líquido sobre la placa de cocción durante la cocción para prolongar su vida útil.
- Utilice sólo ollas y sartenes con fondo plano para asegurarse de que el fondo esté completamente en contacto con la placa de cocción.

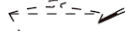
Selección de olla

- Para cocinar se pueden utilizar ollas de todos los materiales. Los utensilios de cocina con un diámetro de base de aprox. 18-26 cm (redondo) o aprox. 12-20 cm (cuadrado) son muy adecuados. Los utensilios de cocina con una base irregular o con un diámetro de base inferior a 12 cm no son adecuados.

Utensilios de cocina bien adaptados



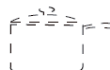
Caldera de acero inoxidable



Olla de hierro



Olla magnética de acero inoxidable



Olla de hierro coloreado



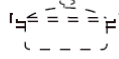
Caldera magnética de hierro



Sartén de hierro



Aluminio

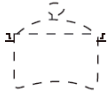


Recipiente de aluminio resistente al calor

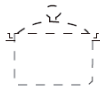


Olla de cerámica

Utensilios de cocina poco adecuados



Fondo desigual de la olla



Fondo de la olla con pies de apoyo



Fondo de olla con diámetro pequeño

Funciones de protección del sistema

1. Protección contra sobrecalentamiento: Cuando la placa calienta hasta 650 °C, se enfría automáticamente.
2. Protección contra sobrecalentamiento interno: Cuando la temperatura interna de la máquina alcanza los 100 °C, se detiene el calentamiento.
3. Protección contra sobretensión: Si la tensión supera los 275 V, la placa no se calienta más.
4. Protección de baja tensión: Si la tensión es inferior a 120 V, la placa no se calentará más.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución del problema
Inserte la clavija de alimentación en el enchufe. Pulse el botón On/Off, la pantalla no se ilumina.	Compruebe que el enchufe de alimentación está bien conectado a la toma de corriente y que ésta se encuentra en buenas condiciones.
El indicador On/Off no se enciende.	Compruebe que la pantalla o la placa base está en orden.
Durante el funcionamiento, el proceso de calentamiento se detiene repentinamente.	Compruebe si existen las siguientes causas: la temperatura ambiente es demasiado alta o se ha alcanzado el tiempo ajustado del temporizador. Si la protección contra sobrecalentamiento se ha puesto en marcha, no vuelva a poner en funcionamiento la placa de cocción hasta que hayan transcurrido 10 minutos. La placa de cocción se desconecta automáticamente durante el funcionamiento después de 2 horas de inactividad.

Código de error	Causa/ Posible solución
E1	Detección de rotura de cable o cortocircuito en el sensor de temperatura.
E2	Detección de cortocircuito o circuito abierto del control de silicio.
E3	Protección contra sobretensión: Se oye un pitido cada segundo y la pantalla LED muestra un „E3” parpadeante: La tensión es ≥ 275 V. Si la tensión es < 265 V, pulse el botón ON/OFF, la cocina de infrarrojos funcionará o se apagará.
E4	Protección contra baja tensión: Se oye un pitido cada segundo y la pantalla LED muestra un „E4” parpadeante: La tensión es ≤ 120 V. Si la tensión es > 130 V, pulse el botón ON/OFF, la cocina de infrarrojos funcionará o se apagará.
E5	Fallo en el circuito del ventilador: La tensión de funcionamiento del ventilador es demasiado baja.
E6	Protección de sobrecalentamiento del control de silicio (interno).

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10033283		
Tipo de módulo de cocina	Independiente		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Placa de infrarrojos		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø	19,0 / 19,0	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	— —	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	190,5 / 187,0	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	188,7	Wh/kg

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

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

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	42
Aperçu de l'appareil	43
Utilisation	44
Panneaux de commande et fonctions des touches	45
Paramètres du menu	46
Nettoyage et entretien	48
Identification et résolution des problèmes	49
Fiche de données produit	51
Informations sur le recyclage	52
Fabricant et importateur (UK)	52

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033283
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance (watts)	3000 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions de ce manuel. Utilisez l'appareil comme prévu et exactement comme décrit dans les instructions.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées pour réduire les risques d'incendie, les risques électriques et de blessures, notamment les suivantes.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas cet appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides. Suivez les instructions de la section „Nettoyage et entretien“.
- Utilisez l'appareil sous surveillance uniquement. Placez la plaque de cuisson hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants de plus de 8 ans, les handicapés physiques et mentaux et les personnes manquant de connaissances ou d'expérience ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été préalablement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones exigües et mal ventilées.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de débrancher le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil avec un câble ou une fiche endommagés, s'il est défectueux ou endommagé de quelque manière que ce soit. Remettez l'appareil à une entreprise spécialisée pour inspection et réparation.
- La surface de la plaque chauffante est en verre cristal et recouvre les pièces sous tension : si la surface en verre de la plaque chauffante est endommagée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pour réduire les risques de blessures, utilisez uniquement les accessoires fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, dans des endroits humides ou à proximité de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du plan de travail et veillez à ce qu'il ne touche aucune surface chaude. Ne pliez pas le câble car cela pourrait l'endommager.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz, d'une cuisinière électrique ou d'un four chauffé.
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson sans casserole.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez des casseroles ou des pots contenant de l'huile ou des liquides chauds.

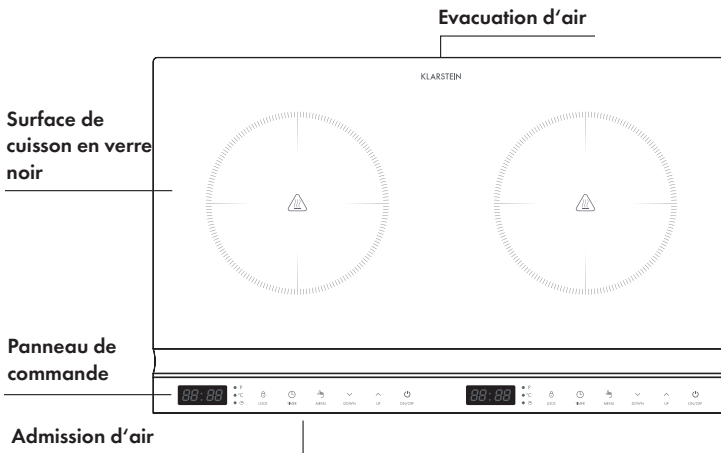
- Lorsque vous chauffez la plaque chauffante, ne placez pas de récipients en plastique ni de papier sur la plaque et assurez-vous qu'il n'y a pas de tissu ou de produits en plastique à proximité de la plaque chauffante.
- Ne manipulez pas le cordon d'alimentation ou la fiche secteur avec les mains mouillées.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la plaque chauffante, car ils pourraient chauffer.
- Ne bloquez pas et ne couvrez pas les ouvertures d'alimentation et d'évacuation d'air.
- Évitez de faire tomber des objets sur la plaque chauffante.
- N'ouvrez pas et ne modifiez aucune partie de l'appareil et ne réparez pas vous-même la plaque de cuisson pour éviter tout risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, par un spécialiste agréé ou par une personne de même qualification.
- Conservez soigneusement les instructions pour référence future.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique ou similaire. Cela inclut les cuisines de bureaux, les fermes, hôtels, motels et les installations proposant des services de type Bed & breakfast.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne posez aucun autre objet que des casseroles ou des poêles sur la plaque de cuisson.

APERÇU DE L'APPAREIL



UTILISATION

Avant la première utilisation

- Vérifiez la tension sur la plaque signalétique avant utilisation. Ne branchez l'appareil que sur des prises correspondant à la tension de l'appareil. Si vous n'êtes pas sûr que vos prises répondent aux exigences, consultez un électricien ou votre fournisseur d'électricité.
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Ne le placez pas sur des surfaces instables sur lesquelles il pourrait facilement basculer.

Mise en marche

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise. Pour démarrer l'appareil, appuyez sur la touche Menu et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes.

Utilisation

- Mettez les aliments à réchauffer dans une casserole et placez-les au centre de la plaque de cuisson. Avant de placer l'ustensile de cuisson sur la plaque chauffante, nettoyez le fond de la casserole pour éviter les brûlures.
- Réglez le temps de cuisson, la puissance et la température souhaités comme décrit dans les sections suivantes.
- La surface de la plaque chauffante chauffe rapidement pendant le fonctionnement. Ne la touchez pas.
- Après la cuisson, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT. La plaque de cuisson est toujours à une température élevée, l'écran reste allumé et le ventilateur continue de fonctionner. Ne touchez pas la plaque de cuisson à la main tant qu'elle n'a pas refroidi, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le de la prise pour éviter de faire démarrer la plaque involontairement.

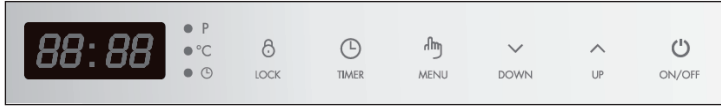


ATTENTION

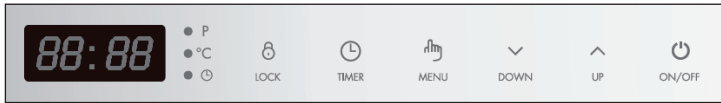
Risque d'incendie ! Pendant l'utilisation, les pièces accessibles à l'utilisateur deviennent si chaudes qu'elles peuvent causer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et tout autre matériel que les ustensiles de cuisson ne puissent pas toucher la plaque de cuisson avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

PANNEAUX DE COMMANDE ET FONCTIONS DES TOUCHES

Panneau de commande de gauche



Panneau de commande de droite



Fonctions des touches

MARCHE/ARRÊT (ON/OFF)	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour allumer la plaque de cuisson. Un bip retentit et l'écran affiche « ON ». Vous pouvez maintenant effectuer d'autres réglages. Si aucune entrée n'est effectuée, un bip retentit au bout d'1 minute et la table passe automatiquement en mode veille. Si vous souhaitez rallumer la plaque de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton MARCHE/ARRÊT. L'écran affiche « ON ». Pour passer en mode veille pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT. Un bip retentit, l'élément chauffant s'éteint, l'écran affiche « HOT » et la plaque de cuisson infrarouge passe en mode veille. (La ventilation continue pendant un certain temps pendant que la plaque de cuisson refroidit.) <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Remarque : La plaque de cuisson ne possède pas d'interrupteur d'alimentation. L'alimentation ne peut être interrompue qu'en débranchant la fiche d'alimentation.</p> </div>
TIMER	<ul style="list-style-type: none"> Cette touche vous permet de régler la durée de la cuisson.
VERROUILLAGE (LOCK)	<ul style="list-style-type: none"> Pendant le fonctionnement, maintenez la touche VERROUILLAGE pendant 2 secondes pour activer le verrouillage parental. Lorsque le contrôle parental est activé, toutes les touches autres que les boutons VERROUILLAGE et MARCHE/ARRÊT sont verrouillées. Pour le désactiver, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT ou appuyez sur le bouton VERROUILLAGE pendant 2 secondes pour déverrouiller la sécurité enfants.

MENU	<ul style="list-style-type: none"> • Cette touche vous permet de régler la puissance et la température.
HAUT + BAS (UP + DOWN)	<ul style="list-style-type: none"> • Ces touches vous permettent de contrôler la puissance, la température et la minuterie.

Informations sur la puissance de fonctionnement

La puissance de fonctionnement est de 2000 W pour chaque foyer de cuisson. La puissance totale ne dépasse pas 3000 W lorsque 2 foyers de cuisson fonctionnent en même temps.

- 1 La performance de chaque zone de cuisson dépend de la performance de l'autre. Si un foyer de cuisson est réglé sur 2000 W, le second foyer de cuisson ne peut être réglé que sur 1000 W. La puissance totale affichée maximale de 2 plaques de cuisson est de 3000 W. En mode de chauffage, la puissance d'une plaque augmente tandis que celle de l'autre diminue, la puissance affichée change en conséquence.
- 2 Lorsque les deux foyers de cuisson sont en fonctionnement et que la puissance d'un foyer de cuisson dépasse 1300 W, la puissance de ce foyer de cuisson diminue automatiquement à 1300 W. L'affichage de la puissance change en conséquence.
- 3 Le contrôle de la puissance est effectué en fonction du dernier niveau de puissance d'un foyer de cuisson, la puissance du second foyer de cuisson est définie par rapport à celle-ci.

PARAMÈTRES DU MENU

Remarque : Lorsque vous appuyez sur la touche MENU pour régler la température et le niveau de puissance souhaités, le foyer chauffe immédiatement à la température et au niveau de puissance PR2 réglés (2000 W / 600 °C). Utilisez les boutons HAUT/BAS pour modifier les paramètres.

P Puissance (Watt):

- 1 Appuyez sur le bouton MENU pour régler la puissance.
- 2 L'indicateur « P » (POWER) s'allume. Le réglage par défaut est « 2000 W », le niveau de puissance est indiqué à l'écran.
- 3 Utilisez les touches HAUT et BAS pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. (200-2000 W).

°C Température:

- 1 Appuyez sur la touche MENU pour régler la température. Le voyant « °C » s'allume. Le réglage par défaut est « 600 °C », le niveau de température s'affiche à l'écran. Utilisez les touches HAUT/BAS pour régler le niveau de température souhaité (90-650 °C).

- Appuyez sur la touche TIMER pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez sélectionner « 0:01-3:00 » (1 min à 3 h).

Correspondance entre les niveaux de puissance et de température variables

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puissance (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Température (°C)	90	150	300	350	400	450	500	550	600	650



Minuterie:

- Appuyez sur la touche TIMER en mode de réglage de la température ou de la puissance pour régler le temps de cuisson. Le voyant TIMER s'allume et l'affichage clignote. La valeur par défaut est « 0:10 » (10 min).
- Utilisez la touche HAUT pour augmenter le temps de cuisson de 10 minutes à chaque appui, ou utilisez le bouton BAS pour raccourcir le temps de cuisson de 1 minute à chaque appui. Vous pouvez régler de « 0:01 » à « 3:00 » (1 min à 3 h). En appuyant longuement sur les touches HAUT/BAS, vous pouvez régler le temps de cuisson plus rapidement. Si vous n'appuyez sur aucune autre touche après avoir réglé le temps de cuisson, le compte à rebours s'activera au bout de 5 secondes et le signe « : » clignotera à l'écran.
- Pendant le compte à rebours de la minuterie, l'écran affiche alternativement la durée de la minuterie et la puissance ou la température toutes les 5 secondes.
- Pendant le compte à rebours, appuyez deux fois sur la touche TIMER pour réinitialiser la minuterie ou appuyez sur la touche MENU pour sélectionner un niveau de température ou de puissance différent.
- La plaque de cuisson s'éteint automatiquement lorsque la durée du compte à rebours est écoulée.



Verrouillage parental (SÉCURITÉ):

- Maintenez la touche VERROUILLAGE pendant 2 secondes pendant le fonctionnement pour activer le verrouillage parental. « LOC » s'affiche et au bout de 5 secondes, la durée réglée est automatiquement confirmée. Lorsque le contrôle parental est activé, toutes les touches sont désactivées, à l'exception de la touche VERROUILLAGE et de la touche MARCHE/ARRÊT.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre le foyer ou appuyez sur le bouton VERROUILLAGE pendant 2 secondes pour déverrouiller le verrouillage parental.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Éteignez l'appareil et débranchez la prise de courant avant l'entretien ou le nettoyage pour éviter tout risque d'électrocution. Vérifiez que la plaque chauffante est déjà refroidie.

- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Nettoyez la plaque chauffante, la surface de l'appareil et le panneau de commande de toute contamination. Utilisez un chiffon humide ou une éponge et un peu de détergent. Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil. N'utilisez jamais d'agents de récurage, de laine d'acier ou de tampons à récurer pour le nettoyage car ils pourraient endommager la surface.
- Gardez la plaque de cuisson et le boîtier de l'appareil propres et protégez toutes les ouvertures de l'appareil pour éviter les courts-circuits.
- Après une utilisation prolongée de la plaque de cuisson, des taches peuvent se former à la surface. Il s'agit d'un processus normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.
- Si possible, n'utilisez pas de rallonge. Si vous en utilisez une, assurez-vous que l'intensité nominale de l'appareil branché ne dépasse pas la capacité nominale maximale de la rallonge.
- Veillez à ne pas renverser de liquide sur la plaque pendant la cuisson afin de prolonger sa durée de vie.
- Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat de manière à ce que le fond repose complètement sur la plaque de cuisson.

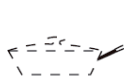
Choix des casseroles

- Pour la cuisson, vous pouvez utiliser des casseroles de n'importe quel type de matériaux. Les ustensiles de cuisson avec un diamètre de fond d'environ 18-26 cm (rond) ou d'environ 1220 cm de longueur (carré) sont bien adaptés. Les ustensiles de cuisson dont le fond est irrégulier ou inférieur à 12 cm sont mal adaptés.

Vaisselle adaptée



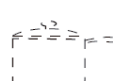
Marmite en
inox



Casserole
en fer



Casserole
magnétique
inox



Casserole fer
peint



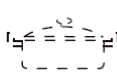
Marmite fer
magnétique



Poêle en fer



Aluminium

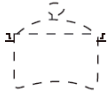


Casserole
résistante à la
chaleur



Casserole
écéramique

Vaisselle mal adaptée



Fond de casserole inégal



Fond de casserole avec pieds de support



Fond de casserole de faible diamètre

Fonctions de protection du système

- 1 Protection contre la surchauffe : lorsque la plaque chauffante atteint 650 °C, elle refroidit automatiquement.
- 2 Protection interne contre la surchauffe : lorsque la température interne de la machine atteint 100 °C, le chauffage s'arrête.
- 3 Protection contre les surtensions : Si la tension est supérieure à 275 V, la plaque chauffante cesse de chauffer.
- 4 Protection contre la tension insuffisante : Si la tension est inférieure à 120 V, le foyer ne chauffe plus.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Solution
Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. Appuyez sur la touche On/Off, l'écran ne s'allume pas.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée et que la prise de courant est en bon état.
L'indicateur d'alimentation ne s'allume pas.	Vérifiez que l'écran et la carte mère sont en bon état.
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement.	Recherchez les causes suivantes : la température ambiante est trop élevée ou la durée programmée est atteinte. Si la protection contre la surchauffe s'est déclenchée, ne redémarrez pas la plaque chauffante avant 10 minutes. La plaque de cuisson s'éteindra pendant le fonctionnement au bout de 2 heures de non-utilisation.

Code erreur	Cause/solution
E1	Détection de rupture de câble ou de court-circuit du capteur de température.
E2	Détection de court-circuit ou de coupure de la commande au silicium.
E3	Chaque seconde, un bip retentit et l'écran LED affiche « E3 » clignotant : la tension est ≥ 275 V. Si la tension est < 265 V, appuyez sur la touche ON/OFF, la cuisinière infrarouge démarrera ou s'éteindra.
E4	Protection contre la sous-tension : Un bip retentit toutes les secondes et le voyant « E4 » clignote à l'écran. La tension est ≤ 120 V. Si la tension est > 120 V, appuyez sur la touche ON/OFF, la cuisinière à infrarouge démarrera ou s'éteindra.
E5	Défaut du circuit de ventilation : Le courant de fonctionnement du ventilateur est trop faible.
E6	Protection contre la surchauffe de la commande au silicium (interne).

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10033283		
Type de table de cuisson	Libre d'accès		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		2	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Plaque de cuisson à infrarouge		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	19,0 / 19,0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	— —	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	190,5 / 187,0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	188,7	Wh/kg

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Gentile Cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	54
Descrizione del dispositivo	55
Utilizzo	56
Pannello di controllo e tasti funzione	57
Impostazioni del menu	58
Pulizia e manutenzione	60
Ricerca e correzione degli errori	61
Scheda informativa del prodotto	63
Avviso di smaltimento	64
Produttore e importatore (UK)	64

DATI TECNICI

Numero articolo	10033283
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza totale	3000 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le avvertenze contenute in questo manuale. Utilizzare il dispositivo correttamente e nel rispetto delle indicazioni di questo manuale.
- Quando si utilizzano elettrodomestici, è necessario rispettare sempre fondamentali misure di sicurezza, in modo da ridurre il rischio di incendi, pericoli di carattere elettrico o lesioni a persone, incluse le seguenti.
- Non toccare le superfici bollenti.
- Per evitare folgorazioni, non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Rispettare le indicazioni al paragrafo "Pulizia e manutenzione".
- Tenere sotto controllo il dispositivo mentre è in funzione. Posizionare il piano cottura fuori dalla portata dei bambini.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con esperienze e conoscenze insufficienti possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza.
- Non utilizzare il dispositivo con timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare il dispositivo in locali stretti e con cattiva ventilazione.
- Staccare la spina se non si utilizza il dispositivo per tempi prolungati e prima di pulirlo. Spegnerlo prima di staccare la spina. Lasciare raffreddare il dispositivo prima di pulirlo.
- Non utilizzare il dispositivo con cavo o spina danneggiati, se il dispositivo è guasto o se è stato danneggiato in qualche modo. Far ispezionare e, se necessario, riparare il dispositivo da un'azienda tecnica.
- La superficie del piano cottura è composta da cristallo e copre i componenti che trasmettono tensione: se la superficie in vetro del piano cottura è danneggiata o presenta crepe, spegnere immediatamente il dispositivo e staccare la spina, per evitare il rischio di folgorazioni.
- Per ridurre il rischio di lesioni, utilizzare solo gli accessori inclusi in consegna.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto, in locali umidi o vicino a fiamme libere.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e assicurarsi che non tocchi superfici bollenti. Non piegare il cavo, altrimenti si potrebbe danneggiare.
- Non posizionare il dispositivo vicino a un fornello a gas, a un fornello elettrico o a un forno riscaldato.
- Non utilizzare il piano cottura senza pentola.
- Fare attenzione quando si spostano pentole o padelle che contengono olio o liquidi bollenti.

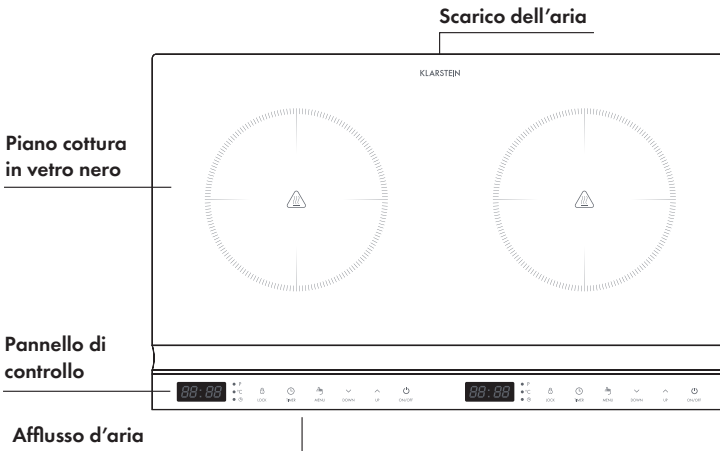
- Quando il piano di cottura si sta scaldando, non poggiarci sopra contenitori in plastica o carta e assicurarsi che non ci siano prodotti di plastica o tessuto nelle vicinanze del piano cottura.
- Non toccare cavo e spina con le mani bagnate.
- Non poggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sopra al piano cottura, altrimenti potrebbero diventare bollenti.
- Non bloccare o coprire le aperture di afflusso e scarico dell'aria.
- Evitare di far cadere oggetti sul piano cottura.
- Non aprire o modificare componenti del dispositivo e non riparare il piano cottura autonomamente, in modo da evitare folgorazioni, cortocircuiti o incendi.
- Se il cavo o la spina sono danneggiati, devono essere riparati dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Conservare il manuale per future consultazioni.
- Il dispositivo non è adatto a usi commerciali, ma solo casalinghi e in contesti simili, come cucine presso uffici, agriturismi, hotel, motel e bed & breakfast.



ATTENZIONE

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

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



UTILIZZO

Prima del primo utilizzo

- Prima di procedere al primo utilizzo, controllare la tensione sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo solo a prese di corrente con tensione corrispondente a quella del dispositivo. Se non si è sicuri che le prese di corrente soddisfino i requisiti necessari, consultare un elettricista o il fornitore di elettricità.
- Posizionare il dispositivo su un fondo piano e termoresistente. Non poggiarlo su superfici instabili e da cui potrebbe cadere facilmente.

Messa in funzione

Collegare la spina alla presa di corrente. Per avviare l'unità, tenere premuto il tasto Menu per 2 secondi.

Utilizzo

- Mettere in una pentola le pietanze da scaldare e posizionarla al centro del fornello. Prima di mettere la pentola sul piano cottura, pulire il fondo della pentola, in modo da evitare che si brucino eventuali residui.
- Impostare il tempo di cottura desiderato, la potenza e la temperatura, come descritto nei seguenti paragrafi.
- La superficie del piano cottura diventa bollente in modo molto rapido durante il funzionamento. Non toccarla!
- A cottura terminata, spegnere il dispositivo premendo On/Off. Il piano cottura ha ancora una temperatura elevata, il display continua a essere acceso e la ventola resta in funzione. Non toccare il piano cottura con le mani fino a quando non si è raffreddato e staccare la spina.
- Se il dispositivo non viene utilizzato per lunghi periodi, staccare la spina, in modo che non possa accendersi per sbaglio.



ATTENZIONE

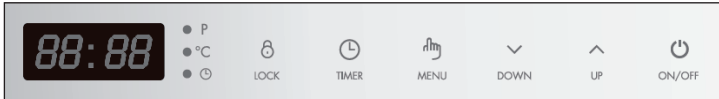
Pericolo di ustione! Durante l'uso, i componenti accessibili all'utente diventano estremamente caldi e possono causare ustioni. Assicurarsi che parti del corpo, indumenti e materiali diversi dagli utensili da cucina entrino in contatto con il piano cottura solo una volta raffreddatosi completamente.

PANNELLO DI CONTROLLO E TASTI FUNZIONE

Pannello di controllo sinistro



Pannello di controllo destro



Tasti funzione

ON/ OFF	<ul style="list-style-type: none"> • Premere On/Off per accendere il piano cottura. Viene emesso un segnale acustico e il display mostra "ON". Ora è possibile impostare i valori desiderati. Se non vengono inseriti valori, dopo un minuto viene emesso un segnale acustico e il piano cottura passa automaticamente in standby. • Se si desidera riaccendere il piano cottura, premere di nuovo On/Off. Il display mostra "ON". • Per passare in standby a dispositivo in funzione, premere On/Off. Viene emesso un segnale acustico, l'elemento riscaldante si spegne, il display mostra "HOT" e il piano di cottura a infrarossi passa in modalità standby (la ventilazione rimane in funzione fino al raffreddamento del piano cottura). <p>Nota: il piano di cottura non è dotato di interruttore di rete. Per scollegarlo dall'alimentazione è necessario staccare la spina.</p>
TIMER	<ul style="list-style-type: none"> • Con questo tasto si imposta il tempo di cottura.
BLOCCO (LOCK)	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere premuto il tasto BLOCCO per 2 secondi a dispositivo in funzione per attivare la protezione per i bambini. Quando la protezione per i bambini è accesa, tutti i tasti sono disattivati tranne BLOCCO e On/Off. • Premere On/Off per spegnere o premere BLOCCO per 2 secondi per disattivare la protezione per i bambini.
MENU	<ul style="list-style-type: none"> • Con questo tasto si selezionano potenza e temperatura.

SÙ + GIÙ
(UP + DOWN)

- Con questi tasti si regolano potenza, temperatura e timer.

Avvertenze sulla potenza operativa

La potenza operativa è di 2000 W per ogni singolo fornello. La potenza totale non è superiore a 3000 W quando entrambi i fornelli sono in funzione.

- 1 La potenza di ogni fornello dipende dalla potenza dell'altro fornello. Se un fornello è impostato su 2000 W, il secondo può essere impostato fino a un massimo di 1000 W. La potenza totale di entrambi i fornelli è di 3000 W. In modalità riscaldante, la potenza di un fornello aumenta mentre quella dell'altro diminuisce e la potenza indicata cambia di conseguenza.
- 2 Se entrambi i fornelli sono in funzione e la potenza di un fornello supera 1300 W, la potenza del fornello scende automaticamente a 1300 W. La potenza indicata cambia di conseguenza.
- 3 La regolazione della potenza avviene in base all'ultima potenza impostata su un fornello: la potenza del secondo fornello può essere impostata in relazione a tale valore.

IMPOSTAZIONI DEL MENU

Nota: se si preme MENU per impostare temperatura e potenza desiderate, il piano di cottura si scalda immediatamente alla temperatura e alla potenza predefinite (2000 W/600 °C) Utilizzare Su/Giù per modificare i valori.

P Potenza (Watt):

1. Premere MENU per impostare la potenza.
2. Si illumina l'indicazione "P" (POWER/POTENZA). Il valore predefinito è "2000 W" e viene mostrato sul display.
3. Utilizzare Su è Giù per selezionare la potenza desiderata (200-2000 W).

°C Temperatura:

1. Premere MENU per impostare la temperatura. Si illumina l'indicazione "C". Il valore predefinito è "600 °C" e viene mostrato sul display. Utilizzare Su è Giù per selezionare la temperatura desiderata (90-650 °C).
2. Premere TIMER per impostare il tempo di cottura. Il tempo è impostabile tra "0:01-3:00" (da 1 minuto a 3 ore).

Corrispondenze dei livelli variabili di potenza e temperatura

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potenza (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temperatura(°C)	90	150	300	350	400	450	500	550	600	650



Timer:

1. Premere timer in modalità di impostazione temperatura o potenza per impostare il tempo di cottura. L'indicazione TIMER si illumina e il display lampeggia. Il valore predefinito è "0:10" (10 minuti).
2. Utilizzare Su per aumentare di 10 minuti il tempo di cottura ad ogni pressione del tasto o Giù per diminuire di 1 minuto il tempo di cottura ad ogni pressione del tasto. I valori impostabili vanno da "0:01" a "3:00" (da 1 minuto a 3 ore). Premendo a lungo il tasto Su/Giù è possibile impostare il tempo più rapidamente. Se non si premono altri tasti dopo aver regolato il tempo di cottura, il conto alla rovescia inizia dopo 5 secondi e sul display lampeggia ":".
3. Mentre il conto alla rovescia è in corso, il display mostra alternativamente ogni 5 secondi il tempo del timer, la potenza o la temperatura.
4. Premere due volte TIMER mentre il conto alla rovescia è in corso per impostare nuovamente il timer o premere MENU per selezionare un'altra temperatura o un altro livello di potenza.
5. Il piano cottura si spegne automaticamente una volta terminato il conto alla rovescia.



Protezione per i bambini (BLOCCO):

1. Tenere premuto BLOCCO per 2 secondi a dispositivo in funzione per attivare la protezione per i bambini. Il display mostra "LOC" e dopo 5 secondi viene confermato il tempo impostato. Quando la protezione è attiva, tutti i tasti sono disattivati tranne BLOCCO e On/Off.
2. Premere On/Off per spegnere il piano cottura o premere per 2 secondi BLOCCO per disattivare la protezione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: spegnere il dispositivo e staccare la spina prima della pulizia, in modo da evitare folgorazioni. Assicurarsi che il piano cottura si sia raffreddato.

- Non immergere mai il dispositivo in acqua o altri dispositivi.
- Pulire il piano cottura, le superfici e il pannello di controllo. Utilizzare un panno o una spugna inumiditi e un po' di detergente. Assicurarsi che non penetri acqua nel dispositivo. Non utilizzare mai prodotti abrasivi, lana d'acciaio o spugne abrasive, altrimenti le superfici potrebbero rovinarsi.
- Tenere pulito il piano e l'alloggiamento e proteggere tutte le aperture del dispositivo, in modo da evitare cortocircuiti.
- Dopo un lungo utilizzo del piano cottura possono formarsi macchie sulla superficie. Questo è normale e non influisce sulle funzionalità del dispositivo.
- Se possibile, evitare l'utilizzo di prolunghe. Se è tuttavia necessario, assicurarsi che il valore di Ampere del dispositivo connesso non superi il valore di Ampere massimo del cavo di alimentazione.
- Mentre si cucina, assicurarsi che non gocciolino liquidi sul piano di cottura, in modo da prolungarne la vita utile.
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto, in modo che il fondo sia completamente a contatto con il fornello.

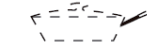
Scegliere le pentole

- Per cucinare è possibile utilizzare pentole di tutti i materiali. Ideali sono pentole con un diametro del fondo di circa 18-26 cm (tonde) o con una lunghezza del fondo di circa 12-20 cm (quadrato). Le pentole con fondi non piatti o con un diametro del fondo inferiore a 12 cm non sono adatte.

Stoviglie adatte



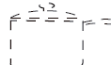
Teiera in acciaio inox



Pentola di ferro



Pentola magnetica in acciaio inox



Pentola di ferro colorata



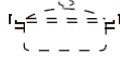
Teiera magnetica in ferro



Padella di ferro



Alluminio

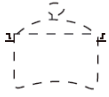


Pentola termoresistente



Pentola di ceramica

Stoviglie non adatte



Pentole con fondo non piano



Fondo della pentola con piedi d'appoggio



Fondo della pentola con diametro piccolo

Funzioni di protezione del sistema

1. Protezione da surriscaldamento: se il piano cottura si scalda a una temperatura di 650 °C, viene raffreddato automaticamente.
2. Protezione da surriscaldamento interno: se la temperatura interna del dispositivo raggiunge i 100 °C, viene arrestata la funzione di riscaldamento.
3. Protezione da sovratensione: se la tensione è superiore a 275 V, il riscaldamento del piano cottura viene arrestato.
4. Protezione da sottotensione: se la tensione è inferiore a 120 V, il riscaldamento del piano cottura viene arrestato.

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibili soluzioni
Collegare la spina alla presa elettrica. Premere On/Off, il display non si illumina.	Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica e che questa sia in buono stato.
L'indicazione On/Off non si illumina.	Controllare che display e scheda principale non siano danneggiati.
Durante il funzionamento, la funzione riscaldante si arresta improvvisamente.	Controllare se sono presenti le seguenti cause: temperatura ambiente troppo alta o il tempo di cottura impostato è scaduto. Se è stata attivata la protezione da surriscaldamento, riavviare il piano cottura solo dopo 10 minuti. Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 2 ore di non utilizzo.

Codice di errore	Causa/Soluzione
E1	Rottura del cavo o rilevamento di cortocircuito nel sensore di temperatura.
E2	Rilevamento del cortocircuito o del circuito aperto del controllo del silicio.
E3	Protezione da sovratensione: Viene emesso un segnale acustico ogni secondo e il display LED mostra "E3" lampeggiante: La tensione è < 275 V. Se la tensione è < 265 V, premere On/Off, il piano cottura a infrarossi funziona o viene spento.
E4	Protezione da sottotensione: Viene emesso un segnale acustico ogni secondo e il display LED mostra "E4" lampeggiante: La tensione è \leq 120 V. Se la tensione è > 130 V, premere On/Off, il piano cottura a infrarossi funziona o viene spento.
E5	Problema al circuito elettrico della ventola: La tensione operativa della ventola è troppo bassa.
E6	Protezione da surriscaldamento del controllo del silicio (interno).

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello		10033283	
Tipo di piano cottura		Indipendente	
Numero di zone e/o aree di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)		Piano cottura a infrarossi	
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	19,0 / 19,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	— —	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	190,5 / 187,0	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	188,7	Wh/kg

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN